



Összeadó: KNEZT ÖRDÖG
 ÖSSZEÁDÁS IDEJE:

 * Szabolcs megyei Múzeum irományfedél A/4 65-54-5 I.T.J. sz *
 * TART.: *
 * GÖRKÖLY TAPUÁLKOZÁS *
 * (DISSERTÁCIÓ) *

 Szolg. Szöv. Kvár, Latinea u. 8. Fogy. ár: Ft

283 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: GÖRKÖLY

SZAKMUTATÓ: XII

LELTÁR MŰS.

ÁTVEVETVE A NA-256/85-OS TETELE ALÓL.



I. A KÖZSÉG TÖRTÉNELMÉNEK VÁZLATA
a XIV. század elejétől a
XVIII. századig.

Csököly neve először az 1332-37-i pápai tizedjegyzékben szerepel Chald, Chukl és Chuk alakban.¹ Ennél azonban sokkal régebbi település lehet, hiszen ekkor már jelentős helység - erről tanuskodik egy 14. századi leírás, mely szerint Chald, Chukl a somogyi főesperesség plébániája a csökölyi kerület székhelye volt. A szomszédos Gege /Gige/, Jákó, Kardkut, Corpad, Choad vagy Chaathi /Kiskovácsi/ is mint csökölyi kerületbe tartozó községek szerepelnek e jegyzékben.² "Csököly néven látható a Veszprémi Püspöki Levéltárban levő, az 1300-as években készült határozási térképen is" - írja róla Pesty Frigyes.³

1382-83-tól már a veszprémi püspökség birtoka⁴ és szinte megszakítatlanul évszázadokon keresztül. A korszakra oly jellemző hatalmaskodási perек között egy 1388.⁵ 1408.⁶ és 1413.⁷ évi Csökölyvel kapcsolatos. Ezekből az derül ki, hogy a hatalmaskodók legnagyobb számban ökröt illetve marhát, valamivel kevesebb sertést és legkisebb számban lovat vittek el. Ez a tény az itteni korabeli állattartás arányára utal, ami megfelel az országos viszonyoknak.⁸ Részben azt is mutatja, hogy melyik állat

képviselte a legnagyobb értéket, mit volt a legérdemesebb elhajtani. Az 1413. évi perben a jobbágytól elvett fél szalonna, valamint az elrabolt 33 sertés közül 3 leölése az első becses bár szükségsvu táplálkozási adat a községről.

1460-ban még a veszprémi püspökségé, 1536-ban Pekry Lajos⁹ huszárkapitányé valószínűleg 1537-ig¹⁰, a továbbiakban csaknem teljesen megszakítás nélkül a veszprémi püspökségé.

A török időkből fennmaradt országos összeírások szerint az elszegényedés és fokozottabb elnéptelenedés időszakában viszonylag magas számú a népessége.¹¹

1534-előtt Csökölyben 47 porta volt¹². A következőkben:

1534-ben 21 porta, 24 pauper, 2 deserta /47/

1548-ban 19 porta, 16 pauper, 4 deserta /39/

1550-ben 19 porta, 15 pauper, 7 deserta /39/

1564-ben és 1582-ben 14 porta szerepel az országos összeírásokban.

A megyei átlag községenként¹³ 1582-ben 1,7 porta. Hogy a pauper és deserta megjelölést itt milyen elgondolás alapján alkalmazták, azt nem lehet megállapítani, ilyen szükségsvu leírásokból.

A török defter 1554-ben 14 adózót tart számon:

Vég Kelement, Pálfi Bálintot, László Csizsárt, Lukács Dimitrod, Imre Antalt, Vég Alberdet, Kovács Antalt, Antal Miklóst, Gács Eliást, Szabó Petrét, Recsenes /?/ Mihált, Nagy Mátit, Vajda Ferencet és Boros Imrét.¹⁴ E nevek közül a Vég, Vajda és Kovács később is folyamatosan előfordul mind a mai napig. A Kovács név már szidőtájt is elég gyakori volt, ezért kétséges, hogy a ma ősalakónak tartott Kovács-család leszármazottai-e a 16. századi Kovács Antalnak. A Vég és Vajda néven kívül a többinél nem minden esetben bizonyos, hogy elvándorlásról van szó, bár olyan korszakból való a feljegyzés, amikor a vezetéknevek kialakulása már befejeződés stádiumában volt.¹⁵ de a hivatalos iratokban a ragadványnevek és valódi vezetéknevek keveredhetnek.¹⁶

1565-ben a törökök 45 házat adóztattak meg.¹⁷ Az országos összeírást készítők 44 házat jegyeztek fel 1599-ben mint adózóképeket. Ez még ekkor is magas lélekszámot jelent, hiszen Mérey Klára számítása szerint az adózó házak átlaga Somogy megyében községenként 10.¹⁸

A XVII. századból kevés az adat. 1661-ben Gorup Ferenc a tihanyi kapitányt bizza meg Csököly és más falvak adójának beszedésével a fehérvári kusztodiátus számára. Levelében írja, hogy Chökel

adója 15 tallér.¹⁹ Református egyházával kapcsolatos XVII. századi feljegyzések bizonyítják e korszakban is folyamatos lakottságát és viszonylagosan magas lélekszámát, hiszen lelkészt tudott tartani. 1618, 1634, és 1654-57-ből említenek az egyházi iratok csökölyi lelkészt.²⁰

Az 1695-ös birtokösszeírás 29 jobbágyot és 5 szellért tartott számon,²¹ s az 1656-os conscriptio 109 köből vetésterületet.²²

A XVII. század végén és a XVIII. század elején a nép bevallása, emlékezete alapján készítettek feljegyzéseket a török idők állapotairól, a szolgáltatásokról, valamint a betelepedésekről. Sem az 1695-ös csökölyi conscriptio, sem az 1701-es Landesbeschreibung nem emlékezik meg arról, hogy a községbe nagyobb létszámú népesség betelepődése történt volna, ilyenről a többi XVIII. századi iratokban, s a XIX. század első felének írásos dokumentációiban sem esik szó /sem az egyháziakban, sem a világiakban/. A lakosság természetes fluktuációja következtében családonként, vagy egyénenként /szolgák, pásztorok, katonák/ költöztek be ide más vidékekről, vagy a környékről. Ezekről az egyes családok emlékezete tud csak. Pesty helynévgyűjtése idejében két családról mondták, hogy máshonnan eredeztetni magát

a Zsebe család /Zsebi néven is szerepel/ a Sopron megyei Zsebeházáról, és a Késér /Kéder? Héder/ család Lengyelországból.²³

Zebó Miklós 1701-ben szerepel, mint 1/8-ad sessió s jobbágy,²⁴ 1715-ben Nikolas Sebi néven²⁵ ugyanőt sejtethjük egyik összeírásban. Később mind gyakoribbá válik ez a név. A másik család nevét talán a Kéder dülónév őrzi. Biztosabbat nem lehet róla kideríteni.

Nagy József 1610-ben azt írja²⁶, hogy "Idősebb emberek szerint Bogdása, Baranya megyéből származtak a csökliek". Ez az adat is valószínűleg csak néhány családra vonatkozhat. A XVII. század végétől az idézett összeírásokban szereplő Paics, Korc, Garzó, Lőrinc, Karc, Vajda, István, Kovács, György, Farkas, Csitár, Illés, Balás, Végh, Bálint családnevek folyamatosan fennmaradtak máig.

Folyamatos településsel lehet számolnunk és így folyamatos hagyományozódással. Ha volt is cserélődés a XVI-XVII. században a lakosság sorában, így is nagy számmal maradhattak a sásos, mocsaras, vízenyős, berkes környéki, a bujdosóknak menedéket adó helyen a régi lakosok közül.

A török idők emlékét több dülónév őrzi. Ezek: népi etimológiája történeti tévedéseket, és való-

számos felmüvelt papok és rektorok okoskodásait is tartalmazták, mint a Magyariga dűlő nevének indokolása is. A helyi monda szerint itt a törökök az összefogdosott magyarokkal húzták az igát.²⁷

Pesty helynévgyűjtésében ez áll: "Magyar-iga népmonda azt tartja, hogy a Török időben vagy Tatár futásban - itt Magyar vezéreken szántottak volna."

A Tamántai rétekről azt tartják, hogy ott török temető helyezkedett el és "török" pincét is találtak ott. E helyhez fűződik az országos elterjedtségű kecske alakú kőben talált kincs története is.²⁸ Vaskok vára, Tüskevár domboszerű kiemelkedés neve, amelyen állítólag vár állott. Körülötte árokrendszer nyomai láthatók ma is.²⁹ Ugyancsak emlegetik, hogy Kédör, Kis-Kédör, Nagy-Kédör nevű terület helyén egykor Kéder vára állhatott, melyet kapitányáról neveztek el. Egy kut is van itt, Kédör kutja.³⁰

Az u. n. Akasztófadombbal kapcsolatos a másik helytelen népi etimológia, mely szerint itt akasztották fel a törökök az igahuzásban elfáradt magyarokat.³¹ A török igazságszolgáltatásra³² azonban ez a módszer nem volt jellemző, hanem a magyar feudális vármegyére.

A Kossuth /Rózsa u./ végén is emlegetnek a

régi Czebei-féle telek /egykori - 1342 előtti - faluszéle/ mögötti részen egy török pincét. Azok a területek, amelyekhez törökkori szájhagyomány fűződik, kívül esnek a falu belsőségén. Vaskók és Kéder vára, a Tamántai rétek a falutól ÉNy-ra esnek, a Magyariga dűlő és a Czebei-féle telek mögötti török pince a község déli részén helyezkedtek el.

A község ma is középkori helyén helyezkedhet el. A falu lakói néhányan úgy tartják, hogy a közei Ragyogó pusztán lehetett a régi település, mert régi kápolnát találtak ott. Ragyogó puszta azonban a veszprémi püspökség majorsága volt, évszázadokon keresztül. Emlegetik azt is, hogy a Farkasirtáson is laktak kinn családok /Farkas, Botika, Szántó nevek./ Lehetséges, hogy török időkben a családok egy része kívül húzódtott meg a falu belterületén túl, de ezek a külső építmények nem lakóház rendeltetésűek voltak, hanem külső pajták és istállók,³³ amelyekben csak az állatokat ellátó legények vagy idősebb férfi családtagok laktak kinn. A jelenlegi község-központban az evoda helyén falmaradványokat találtak, olyan fundamentomrészt, amelyet nem tudtak kiszedni, mert oltatlan mésszel voltak a téglák leöntve.

Ehhez közel a XVIII. században épült katolikus templom körül emberi csontvázakat találtak, patkó és hólyagos karperec-türedék került elő.³⁴

A XVIII. század elején a templom és paplak a mai faluközpontban a mostani-plébánia helyén volt.³⁵ Erről írta az 1748-as egyházlátogatási jegyzőkönyv, hogy "fatemplom", "fazzindelyes", valószínűleg sűvényfalú, mert vakolatának hullását panaszolja a püspök. A templom belsejében "paraszi munkával készített padok, kórus és szószék van és négy változatu orgona", a templom mellett fa harangláb.³⁶ Az óvoda helyén talált fundamentum-nyom ennél jóval régebbi templom lehetett. A püspök is szól 1748-ban egy elhagyott templomról és körülötte temetőről, melybe reformátusok és katolikusok közösen temetkeztek. Ez, ha valóban itt volt a mai óvoda helyén és körül egészen, megfelelné a középkori faluképnek: a község közepén a templom és temető.³⁷

A XVIII. század közepén már létezett a püspök által elrendelt másik, alkalmasabb helyen kijelölt temető is.³⁸

Népének XVII. századi életéről, gazdálkodásáról, adózásáról részletesen ír az 1695-ös conscriptio - amely a lakosok bevallása szerint készült, mint "jobbágyhelyet" írja le:

"... szántóföldjei és rétjei termékenyek am-

bár kis mennyiségűek. Szőlői nincsenek. Erdei a tüzifának valón kívül nincsenek. Régi idő óta van 33 telke, amelyek közül $1 \frac{2}{4}$ puszta.

3. Elégé alkalmas malmak vannak még pedig 6 db. Lakói kalvinisták, 9-edet soha senkinek nem fizettek, sem pedig a töröknek tizedet.

4. A főtisztelendő veszprémi püspök ur birtokolja a falut püspöki jogon. Akinek régi idő óta semmi mást nem fizettek mint 100 Ft.-ot, 20 db. kapant, 10 finta lenolajat. Most /?/ pedig évenként 50 Ft.-ot a töröknek pedig a területi bégnek, a pécsi agának 10-ed fejében fizettek 150 Ft.-ot, azonkívül semmit. Porcióra évenként az eltartáson kívül 325 Ft.-ot.³⁹ Továbbá arról is, hogy milyen puszták tartoznak még a községhez és hogy semmi privilégiuma nincs a lakóknak. A lakók nem is pontos bevallása és az összeírás között nagy különbség van, mert az összeírás csak $13 \frac{2}{4}$ sessiót állapít meg, ez valószínűleg abból adódhat, hogy a hivatalos személyek csak az adózóképes telkeket vették számításba, a lakók a valamikori teleksságot közölték.

Az 1701-es összeírás is még inkább a XVII. századi és századvégi állapotokat tartalmazza: "A falu most 9 és $\frac{1}{2}$ telekből áll, azelőtt azonban 27 telekből állt. Földjei 800 hold /joch/ jó szántó,

700 hold rossz szántó, 200 joch rét, csupán nyírfából álló erdőség. A földesuraság, ahogy a parasztok mondják, mindig a sümegi püspök ur volt, akinek évenként az egész falu 100 Ft.-ot, 20 kappant és 10 ocha lenolajat, és a török földesurnak pécsi aga bégnak a tizeddel együtt 100 Ft.-ot kellett adni. Van neki 6 malomhelye és a teritórium körben két mérföldre terjed.⁴⁰ stb.

A XVIII. századi fejlődése nagyobb telepítések hiányában türelenebbül indul mint sok somogyi község. A XVIII. században is a legnépesebb községek közé tartozik, sőt a XIX. század elején mezővárosi ranggal is illetik, de városias jellege nagyobb számú iparos hiányában sosem volt.

J E G Y Z E T E K :

1. Monumenta Romana episcopatus Vespreniensis II.k. 1276-1415 Bp. 1899. 69. 76. 83.p.
2. Ortway Tivadar: Magyarország egyházi földleírása a XIV. század elején. Pápai tizedjegyzékek alapján feltüntetve. Bp. 1891. 302.p.
3. Pesty Frigyes: Helységnevtár Somogy m. A-VK.kötet. OSZE kéziratára. Fol.Hung.1114.
4. Erről egy birtokperből értesülünk, melyben Gige és Csükdly között fekvő 7 ekealjra becsült földet vitat a püspökség és Wysnya-i Lőrinc fiai: Veszprémi regeszták /1301-1387/. Közzéteszi Kumorovitz L. Bernát Bp.1953. 298. és 302.p.
5. Zsigmondkori oklevéltár I./1387-1399./ Összeállította: Mályusz Elemér, Bp.1951.Ak. k.
6. Zsigmondkori oklevéltár II/2. /1400-1410/. Összeállította Mályusz Elemér. Bp.1958.Ak. k.
7. Dr.Gutheil Jenő: Veszprém és Branda biboroc Veszprémi Hírlap 1940.jan.28.
8. A somogyi helytörténeti irodalomban és néprajzi szakiroknál is egyes szerzőknél elterjedt az a tévhit Csokonai óta, hogy Somogyban a sertéstartás évszázadokon keresztül a legjelentősebb állattartási ág pl.Hófer Tamás is /Néhány szó Somogyról. Somogyi Tánccok.Bp.1954.33.p./ ezt írja: "Emlőnösen a disznótartás volt híres és jelentős...

A dísznévelés szinte jelképe volt az egész megyének."

9. Dr. Csánki Dezső /szerk/: Somogy vármegye. Bp. é.n. 56.p.
10. Dr. Takáts Sándor: Régi magyar asszonyok. Bp. 1914. 59-78.p. Ferdinánd 1937-ben fogadta el, s ekkor vehethette el többi javaival együtt Csükölyt is.
11. Figyelembe véve, hogy a XVI. századi dicális összeírások többek által már részletesen leírt okok következtében /Juhász Lajos: A porta története 1526-1648. Tanulmányok a magyar mezőgazdaság történetéhez. Szerk: Domonóvsky Sándor Bp.1936. 27-67.p./portaszám tekintetében sem pontosak, arról meg egyáltalán nem írnak, hogy egy porta hány családot, hány főt jelenthet, a közölt portaszámoknak csak viszonyító értékét vesszük figyelembe, mikor más Somogy megyei közösségek portaszámával egybevetjük a csükölyit. /Bakács István: A dicális összeírások. A történeti statisztika forrásai. Szerk: Kovácsics József Bp.1957. 65-66.p./
12. Kanyar József: Harminc nemzedék vallomása Somogyról. Kaposvár, 1967.50.p.
Okányi Pál: Somogy vármegyének közigazgatása

- a török uralom alatt és után a megye visszaállítá-
sáig. Kaposvári Állami Főgimnázium Értesítője
1891/92.
13. T. Mérey Klára: Somogy megye pusztulása Szigetvár
eleste után. Szigetvári emlékkönyv. Pécs 1966.
190.p.
OL-Kamarai Lt. Conscriptiones portarum 1534,1548,
1550, 1564, 1582, évekből.
14. Káldy-Nagy Gyula: Baranya megye XVI. századi török
adóösszeírásai. Bp. 1960. 128.p.
15. Melich János: Családneveinkről MNY. XXXIX.
16. Kálmán Béla: A nevek világa Bp. 1967. 251. p.
17. Valics Antal - Kammerer Ernő: Magyarországi török
kincstári defterek. Bp. 1886. I. 1543-1635.
187.p.
Csányi Ferenc: Lapok Somogymegye múltjából.
Kaposvár, 1889. 36.p.
18. T. Mérey Klára i.m. 190.p.
19. Joannes Pauer, Historia Diocesis Alba-Regaleusis
ab erecte sede episcopali. 1777-1877. Albo-Regiae.
1877. 527.p.
20. Beck Gergely: A Belső-Somogyi református egyház-
megye Története, Csurgói Könyvtár. 1935-37. 179.p.
21. OL.E. 156. U. etc. Fasc. 38. Nr. 20.
22. T. Mérey i.m. 190. Conscrip. portarum. Somogym. 1696.

23. Pesty i.m. 152.p.
24. OL. E. 156. U. et C. Fasc. 29/43. Beschreibung der ganzen district Kaposvár.
25. KÁL. Conscriptio 1715.
26. Nagy József: A csökölyi nyelvjárás. Bp.1910. 6.p. Bogdása ormánysági falu.
27. Saját gyűjtés 1971. valamint Vajda Géza: Csököly helynevei. Kézirat 1969. Palmiro Togliatti Könyvtár helytörténeti kéziratgyűjteménye 151.p.
28. Üzv.Zsobrák Lajosné, Korcs Katalin közlése. Az ő földjükön volt ez a területrés.
29. Vajda i.m. 82.pont.
30. Vajda i.m. 180. pont.
31. Saját gyűjtés 1970.
32. Schwáb Mária, Az igazságszolgáltatás fejlődése a török hódoltság idején az alföldi városokban, Bp.1939.Kir.Magy.Egy.Nyomda 115.p.
Felkarózás, pálcabüntetés, kaloda, nyelvbüntetés, illetve ezek helyett nyelvpénz, pálcapénz, vérdíj, kalodaváltás említették a törökök igazságszolgáltatásában.
33. E kérdésről részletesebben az építkezési fejezetben írunk. A Josephinische Aufnahme térképei közt sajnos nincs az OL-ben a Csökölyről.

34. 1968-ban Gerdelios István tanácsítkár a Múzeum-
nak adta.
35. Beck i.m. 159.
36. Veszprémi püspöki Levéltár, Padányi Bíró Márton
egyházlátogatási jegyzőkönyve 1748. Fordítása
RRM A 2104. Ford. Horváth József
37. Bizonyítani már nagyon nehéz, mert a mai refor-
mátus templom építésekor a község közepén levő
mocsaras részt a XIX. század közepén hatalmas
földmunkával feltöltötték és feltehetőleg a
magaslaton elhelyezkedő templom és temető föld-
jét is teljesen megbolygatták.
38. RRM A. 2104. Ez azonos a mai gigei ut melletti
temetővel.
39. OL.E.156.U.et C. Fasc. 38. Nr.20.
40. OL.E.156.U.et C. Fasc. 29/43.

256-85



II. CSÜKÖLY KÖZSÉG GAZDÁLKODÁSA

1. Demográfiai változások

A XVIII. századról szóló történetírásunk egyik legfontosabb kérdése a török uralom alól felszabaduló országrészek népességének száma, alakulása. Csüköly esetében erre az időszakra vonatkozóan lényegesen több írott forrás maradt fenn, mint a korábbi évszázadokból, de a lakosság pontos számáról az első országos népszámlálás előttről nincsenek esideig megvizsgálható forrásaink. Mint előző fejezetünkben kifejtettük e helység nem néptelenedett el annyira a török 150 éves uralma alatt, mint a somogyi községek többsége, és viszonylag töretlenül - nagyobb telepítés nélkül - folytatta a lakosság, de már megváltozott körülmények között az életét, s az újonnan és sporadikusan beköltözők hamarosan beilleszkedtek. A megváltozott körülményeket tükrözi a lakosság számának növekedése is, habár erre csak következtetni tudunk. Vizsgálatunknak nem is célja, hogy a hiányos országos és megyei összeírások, földesuri urbáriumok alapján az 1784/85-ig terjedő időszakra vonatkozóan következtessünk mesterségesen konstruált háztartáslélekszámmal való beszorzás¹, vagy a II. József-féle első országos népszámlálás adataiból való visszakövetkeztetés² vagy az anyakönyvek adataival történő kiegészítés segítségével³. Ez utóbbi módszer lenne

a legjárhatóbb ut, azonban a református anyakönyvek csak 1783-tól, a katolikusok 1772-től⁴ vannak meg, sőt az utóbbiban eleinte azt sem tüntetik fel, hogy csekkülyi vagy valamelyik filiájából való lakósról van-e szó. Padányi Bíró Márton 1751-52-es lélekösszeírása csak a katolikus hívekről emlékezik meg, ezek száma 116,⁵ a többséget kitevő reformátusokról nem ír.

Azonban viszonyítási lehetőség többféle is adódhat.

Több jobbágy- és szellérháztartásszám általában magasabb lélekszámú helyiséget jelent, mint a kevesebb.

Somogy megyében háztartást összeírtak:

	1715-ben	1720-ban
nemes	-	68
mezővárosi polg.	23	144
jobbágy	1844	1444
szellér	411	2

stb.

Ebből:

1 - 5 háztartást	40
6 - 10 "	58
11 - 25 "	90
26 - 50 "	11
51 - 100 "	8 községben ⁶

14 községről nem szerepel adat.

Csükölyben 1715-ben 68, 1720-ban 60 háztartást tartottak számon, tehát a nyolc legnagyobb közsé tartozott.

Az adózó családfők számának emelkedése többé kevésbé - figyelembevéve az összeírások hibalehetőségeit, eltegezéseket is - a gazdasági konszolidálódást és a lakosság számbeli gyarapodását is jelenti.

	Összeírás	Jobbágy	Zsellér	Házatlan szellér	Adóképes csa- ládfő összesen
1715 ⁷	48	20	---	68	
1718 ⁸	69	18	---	87	
1725 ⁹	55	38	20	93	
1729 ¹⁰	65	28	3	96	
1752 ¹¹	18	87	---	105	

Nem lehetséges a XVIII. század folyamán több évre érvényes háztartás-lélekszámátlag kiszámításával és az adózó családfők számának beszorzásával adott évben, adott községben a lakosság összlétszámának kiszámítása. Összeírásonként, községenként különböző lehet a családatlag - mivel nem azonos a hibalehetőség, nem azonos az a szám, hogy az adózó családfők vagyis családok hányadrészét tesszik ki a lakosságnak. Ennek bizonyítására Kovács Zoltán egyik összesítése alkalmas, aki Andocs, Csurgó és Kéthely esetében anyakönyvekkel való kiegészítéssel

állapítja meg a megközelítőlegesen összlétszámot:¹²

Országos összeírás Andocs Geurgó Kéthely

1715	6	14	14
------	---	----	----

1720	9	28	23
------	---	----	----

Kikövetkeztethető

lakosság-létszám: 300-350 500-550 700-750

A jobbágyság számának 20-50 szoros beszorzásáig több variáció adódik ez esetekben, a tényleges lakosságszám kiszámítására.

Csökölyből 1773-ból rendelkezésre áll egy lélekösszeírás, amely 1440-re teszi a lakosok számát, ebből 297 katolikus, 1138 protestáns, 5 ortodox¹³. A megszületettek /69/ és az elhalálozottak /39/ aránya rendkívül kedvező ebben az évben.

Az 1784/85-ös népszámlálás 1629 lakókat írt össze 234 házzal¹⁴. Tizenegy év alatt 189 főnyi gyarapodás /13 %-os/ túl soknak tűnik. Az 1773-as lélekösszeírásból kimaradhatott valamelyik külterület népessége, esetleg vagy vallási elfogultságból nem tüntették fel helyesen a reformátusok számát.

A XVIII. században e bizonytalan hitű népességi adatok mellett is szembetűnő, hogy Csököly a legmagasabb lélekszámú somogyi községek közé tartozott.

A XIX. század 70-es éveig is kétségek merülhetnek fel a rendelkezésre álló demográfiai adatok

pontoságát illetően. Mindenesetre Csököly esetében másfélezernél magasabb lélekszámu községről tanuszkodnak a források, irodalmi közlések. Az 1804/5-ös népszámlálás pontatlanságára, megbíhatatlanságára sokan rámutattak, ezért ennek adatait nem vettük figyelembe¹⁵ Nagy Lajos nagyrészt egyházi feljegyzések, anyakönyvek alapján 1828-ban 215 házzal 1625-re teszi a létszámot. Somogyban akkor az ő számításai alapján csak Kaposvár /3072/, Szigeth /3087/, Karád /2076/ és Bersence /2095/ népesebbek, mint "Csököly oppida"¹⁶. Thiele ugyanennyit jelez 1833-ban¹⁷. A II. József-kori népszámlálástól kezdődően 50 éven keresztül a lakosság létszámának stagnálását jelentené, ha Nagy Lajos és Thiele adatai megfelelénének a valóságnak. Fényes Elek adata állhat közelebb az igazsághoz, ő 1836-ban 1880-at¹⁸, 1851-ben 2000,¹⁹ lakóst közöl. Az ő adatait kell ez esetben elfogadnunk, bár pontoságát illetően egyes helységekkel kapcsolatban felmerültek már kétségek e néhány tévedését már bizonyították is²⁰.

Lassu István²¹ és Magda Pál²² adatait sajnos nem tudjuk bizonyítóknak hozni, mivel községi lebontásban nem hozzák a lakosság számát. Ugyancsak kétségeink merülhetnek fel Csörbe 1857-ben közölt 1732-es lélekszámával kapcsolatban, bár 1852.

1855. és 1856. évi "hiteles hivatalos" népszámlálási forrásra hivatkozik /anyakönyvek/ s e három év adatait összegezi²³. Keleti Károly korszerű módszerével nyert számai Pényes Elekéhez állnak közel. Csököly esetében 1851-ben 2160, 1870-ben 2004 lakóst hoz, 1857-ben 5 helység /Kaposvár 5212, Szigetvár 4189, Nagybajom 3455, Csurgó 2456 és Karád 2621/ népesebb Csökölynél, 1870-re egyedül Csököly lakossága csökken, a többieké emelkedik, s így ekkor már 14 helység népesebb községünkönél /Baros, Csurgó, Gamás, Gölle, Kaposvár, Karád, Kiliti, Nagyatád, Nagybajom, Somogysszil, Szigetvár, Tab, Tarany, Toponáz/²⁴.

Ballagi Mór könyvében 1877-ben 2000 csökölyi lakos szerepel.²⁵

1851 és 70 között a lakosság létszámának stagnálása illetve csökkenése szembetűnő. A beköltözések száma minimálisra csökkent, s a jobbágyfelszabadítás után az amugy is földszükében szenvedő községben a földszerzési lehetőségek még inkább megszűnnek, s tért hódít kezdetben a református közsépparasztság körében a születéskorlátozás, később a néhány holdasoknál is. 1900-ra már csak 1786 lakos van /23 év alatt 214 a csökkenés/²⁶, 1912-re némi emelkedés: 1849²⁷, "1910-ben a község 1717 lelket számolt és 1920-ban már csak 1605 lakó van.

Tíz év alatt tehát a lakosság 9,3 %-al fogyott, ami kizárólag az egykénak tudható be. A háboruban részt vett 240 ember közül 43 pusztult el. A háború kitörése óta a lakosság beköltözködés címen 1 %-kal gyarapodott" - írja Gábor Dénes 1926-ban.²⁸ 1932-ben 1729²⁹, a létszám. A csökkenés nem tűnik túl nagy-
nak, mert a környező pusztákról, községekből a ki-
halt családok helyébe nagy a bevándorlás, családok,
napszámosok vessik meg a megüresedett házakat. Di-
vat lesz a gyerektelen módosabb családok körében a
munkaerő és örökös biztosítása érdekében az örökbe-
fogadás is.

1945 után az egykésés szokása változatlanul
megvan, ehhez járult a fiatalság nagyfokú városba
költözése, ingázása. Így 1960-ban 1581,³⁰ 1970-ben
már csak 1134,³¹ ember élt Csükölyben.

As egykéséről Somogy megyében a helytörténet-
írók csak a XIX. század végén, a XX. század elején
kezdték írni, mikor már katasztrófálissá kezdett
válni egyes községekben. A lelkészek az 1850-es évek
végétől az 1860-as évek elejétől figyeltek fel e je-
lenségre³² 1909-ben alakult csak meg a Somogy vár-
megye Egyke Bizottság³³, amely már csak regisztrál-
ni tudta a helyzetet, változtatni azon nem lehetett
és 50-70 év múltán is jelent problémát, bár azok a
gazdasági, társadalmi körülmények amelyek reakciója-

ként a jobbágyfelszabadulás után kiváltódott megszűntek, mégis a falusi emberek tudatában, család-ideáljában részben ma is kísért.

A korabeli szerzők Somogyban általában a református vallás körébe tartozókhöz kötötték az egy-
gyermek-rendszer káros, nemzetpusztító szokását. A
valláshoz kötés megtévesztő, mert ahol e esületés-
korlátozás elterjedt, mindenütt a tehetősebb ősla-
kosság körében szedte áldozatait, így a Zselicben,
Belső-Somogyban és Kaposvár környékén a református,
Délnyugat-Somogyban a rangosabb evangélikus, a Ka-
posmentén és Külső-Somogyban a gazdagabb katolikus
rétegre volt jellemző. Kétségteljes, hogy "élen" a
belső-somogyi és zselici református közösségek jár-
tak, Kisbajom, Hedrehely, Darány, Istvándi, Cső-
köly.³⁴ A korszerűtlen vetéléselődés követke-
ztében sorra emelkedtek a fiatalasszonyok sírjai,
mások meddővé váltak, egyes családok kihaltak, az
őslakosság száma erősen csökkent.

E vázolt lakosságlétszám adatok mutatják, hogy
a későközépkori előzményeket folytatva Csőköly to-
vábbra is a nagyobb lakottságu és hosszú ideig me-
zővárosként /XIX.sz./ számontartott közösségek közé
tartozott. Ezek az egykori mezővárosok kisebb kör-
zetükben a technikai változtatásokban, újítások át-
vételében, de a hagyományok fenntartásában is lényeg-

ges szerepet játszhattak kis jelentőségű vásáraikkal a környéket is ellátó specialistáikkal, iparosokkal, a környékbe kiáramló munkaerő feleségeikkel. /napszámosok, fuvarosok/. A környék hagyományait, termelési tapasztalatait, ujitásait átvették és összegesték, de vissza is sugározták. Ezáltal válhattak a termelésen túl a fogyasztásban is kezdeményezőkké, az anyagi javakhoz kötött népművészetben is központokká, mint Karád, Törökkoppány, Berzence, Csököly, Darány.

A csökölyi lakosok jelentős rétege elég nagy körzetet megjárta. Akiknek a Zselicben volt szülője, az rendszeresen átjárta Bárdudvarnok határába családjával. A jobbágy-időkben a családok robotoló tagjait az uradalom lóháton hol Karádra, hol Görgetegre szállította munkára, a fuvarosok nagy körzeteket jártak be. Napszámosok aratómunkások ismerettség vagy rokon kapcsolat révén nemcsak a közvetlen környékre, hanem jóval messzebbre is eljutottak, pl. még Jádra is³⁵, állattartó gazdák a környéken, de még a Dráva mellett is béreltek legelőt egy időben.

A községgel kapcsolatos demográfiai adatok, főként az egyházi anyakönyvek lakosságlétszámai és az eseket idéző szerzők adatai a demográfusok korrekciójára, utánaszámolására szorulnak, csak így

oldhatók fel az ellentmondások.

2. Földrajzi környezet, táji adottságok

Ceőköly földjének adottságai nagy mértékben eltérnek attól a képtől, amelyet eddig általában egy XVIII. századi somogyi községről feltételeznek a kutatók, illetve joggal tehetnek fel a somogyi községek többségéről. Először is nincs érdeje már 1701-ben sem³⁶, mely a jellegzetesnek tartott somogyi állattartási ág a félvad sertés nevelésének táji feltétele makkjával, vadgyümölcsével, gombáival és aljnövényzetével. Ceőkölynek nyirkása, csalitosa volt, környéke inkább a magyar-marha tartásának kedvezett, s ennek megfelelően a XVIII. század folyamán magasabb is volt a szarvasmarha létszáma a sertésekénél. Mindenesetre igyekeztek erdőt bérelni a környező községekben³⁷, de makk gyűjtögetésével is és vágás előtt vele a disznóhus fehérjetartalmának feljavitásával pótolták az erdei legeltetést még a XX. sz. elején is.

A szomszédos Kibajom is nélkülözte az erdőt³⁸, pedig határában hatalmas uradalmi erdők voltak.

A földek a ceőkölyi határban többnyire homokosak, amit a Homokvég, Nagyhomok, Homokbánya, Homokgödör nevű határrészek nevei mutatnak. Többfelé

tavak, vízenyős, mocsaras részek, árkok szakították meg a területet: Mocsárta^ói dűlő, /időszakos tó/ Cselek tó, Nagy tó /mindkettő csak volt tó/, Eljettlen tó /ma mocsár/, Határ árkok /Szabási Rinya/, Bukkanói árkok, Dömötör árkok, Dadói árkok /mesterséges malomárkok/, Farkas tó, Borbás tó /mocsár/, Kárászos tó /halak vannak ma is benne/, Visszafoló, Kosár tó, Korc-árkok, Kerék-tó, Likta^ói dűlő, /kisebb mocsaras rész/ és Lik-tó, Cigán-tó, /mocsaras, piszkos-vízű patakkal/, Árpás-tó, Lőnárt-tó, Kis-kecskés mocsár, Kárászos ta^ói mező nevek erre mutatnak éppúgy, mint a Sárköz-köz, Sárköz-telek, Bébics, Ógát, Mihál gáta³⁹. Az árkok és gát szavak többnyire a helyi földneveket is jelzik, ugyanígy a sok határbeli kut között is van természetes forráskut is, de több mesterséges is. Két nagyobb mocsár volt a község belterületén, egyik a katolikus és református templomok helyén és között, másik a Gát utcai részen. Az előbbit a XVIII. század közepétől kezdődően kb. 1850-60-ig tiltották fel teljesen a katolikus majd a református templom építésével, az Ógáti rész egyik fele ma is vízenyős.

Még 1926-ban is arról ír Gábor Dénes, hogy a határ 20 %-a víz alatt van, s az elöljáróságnak feladata lenne a határ vizének levezetése árkok

husásával.^{40.}

Egy-egy nedvesebb esztendőben a földek jelentős része a földművelés, rétgazdálkodás szempontjából hasznavehetetlenné vált. "Folt a vis derüre-borura" - mondták a ma élő űregék déd- és nagyszülei. Az emlékezés igaznak bizonyul, ha a plébánosok földjeiről szóló régi feljegyzéseket olvassuk.

Bajzáth József püspök is 1801. március 6-án kelt levelében a szántóföldek terméketlenségét, mocsaraságát hangsúlyozza. A Gát és Gáder nevű dűlőrészen a rét olyan terméketlen - írja - hogy sose lehet lekaszálni.⁴¹ A plébános földjei nem egytagban, hanem sokfelé /pl. szántói 18 helyen/ mindenütt a helyi gazdák földjeinek szomszédságában foglaltak helyet a nyomáskényszer következtében. Kénytelen volt alávetni magát a község földhasználási rendjének, hiszen az ő birtokát is a község munkálta meg.

A tavakban, mocsarakban halat, csikot bőséggel találtak, a esősebb években, mikor a termés többnyire gyengébb volt e földeken, nagy mértékben egészítette ki a hal, vizimadarak, madártojás a szegényebb lakosok étrendjét. Ez azonban nem volt olyan jelentős mennyiség, hogy a különböző szolgáltatások kiszabóinak szemébe tűnt volna.

A len és kenderáztatáshoz sokfelé akadt a község beltérségihez közel is megfelelő árok vagy tó,

nem kellett megessire a Rinyára menniök.

A község határát érintette a Rinya lábodi és korpádi ága, gyakran vízzel árasztva azt el⁴², de hasznát is hajtották, hiszen ha nem is folyamatosan egész évben, vizimalmok működését tették lehetővé. Csükkölyben, mint nagylétesánu helységben szép számmal voltak két ávszásadon keresztül vizimalmok általában 5 vagy 6 egészen a gószmalom megépüléséig /1850 után/. Ezek nemcsak a helybeliek, hanem részben a környező községek gabonáját is őrülték.

Egy község gazdálkodása nemcsak saját közvetlen táji kereteiben zajlik, hanem rendezerint kisebb-nagyobb körzetben tulmutat azon. A csükkölyiek is megpróbálták szükös lehetőségeiket kiaszlelteni. Épületfáért az uradalmi /Ragyogó erdő, Mikei erdő/ vagy a környező községek /Gige,⁴³ Rinyakovácsi/ erdeibe mentek dolgozni, de erdei munkával jövedelmüket is kiegészítették⁴⁴. Legelőt, rétet⁴⁵, szántóföldet a környező községekben béreltek. A XIX. század végén mikor a legnagyobb volt a legelőhiány még a Dráva mentén is béreltek legelőt és lehajtották a nagyarmerhákat megókony kipeckedéssel foglalkozó emberek⁴⁶.

Irtási lehetőségek hiányában a Bárdudvarnok határában levő Szendi hegy, Olaj hegy, Zeippó, Fürtös erdeit irtották ki, e így fához, szőlőnek, gyümölcs-

fáknak, legelőnek való területhez jutottak⁴⁷.

Silány busájuk teremvén jó gabonatermő vidékre mentek szántani, aratni, és napszámba⁴⁸.

A XVIII. század elejétől kezdődően főként az országos, megyei és földesuri összeírások alapján elég részletes elképzelésünk van a község akkori gazdálkodásáról, fő haszonvételeiről. Annál is érdekesebb ez számunkra, mert az emlékezettel is elérhető korszak előzményét, gyökereit deríthetjük ki ezekből az iratokból. Bár több-kevesebb pontatlanságokat tartalmaznak pl. a jobbágyok és szellérek számának, a vetésterület nagyságának, az állatállomány számának megállapításában, de jó támpontot adhatnak egyes termelési ágak meglétének vagy hiányának, s a meglévők megközelítőleges arányának megállapításához. A szolgáltatások mikéntjét, mértékét és számát viszonylag pontosan közölték. Míg pl. a vetésterület leírásában nem említik a len és kender termelését, a szolgáltatásokban igen, ugyanígy a baromfitartásról is csak a szolgáltatásokból tudunk. Az összeírásokban sokszor összevontan szerepel néhány külön is lényeges tétel pl. a sertés és marhaállomány együttes száma, vagy a zab, tönköly és hajdina⁴⁹, árpa, zab, tönköly, hajdina⁵⁰, vagy zab és tönköly⁵¹, vetésterületének, terméseredményeinek egy összegben való

közlése. Míg az árpa és zab Somogyban inkább csak takarmánynövény, a tönköly és hajdina emberi tápanyag is, habár másodrendű a cereáliák között.

3. Szántóföldi termelés.

1701-ben a szántóföldeknek kb a felét jobb, másik felét gyengébb minőségűnek írják le. Még 1720-ban fővenyes talajúnak, közepes minőségűnek jelzik, amelyhez négyes iga munkája szükséges és "egy p.köböl a vetőmagot leszámítva kétszeres vagy háromszoros termést hoz."⁵²

A jobbágyföldök három-négyszeres terméshozama jobbágyföldekkel kapcsolatban éppen az egykori összeírások alapján általánosnak tűnik, s néhány gazdasági irónál közhelyszámba megy. Csököly esetében ennél még elszomorítóbb adatok is előfordulnak. Az 1828-as regnicoláris összeírás ezt tartalmazza: "A termés egy mérő vetés után a kilenced és tized és a vetőmag levonása után állapított meg, a rossz 1 1/8 mérő, a porcsfű 1 3/8 mérő, ezek átlaga 1 1/4 mérő... Tehát egy mérő vetés jövedelme 52 xr..." Még háromszoros termés sem jön így ki. Ugyanitt a község szántóföldjeinek 1/20-át jobb, 19/20-át rosszabb minőségűnek írják.⁵³ A környező községekben azt tartják a csökölyiekről, hogy azért kellett mindenféleképpen próbálkozniok /fuvarozás, olajútás, malom, kereskedés, erdei munkára elszegődés, leneladás /, mert rossz minőségűek a földjeik, s jövedelmük kiegészítésre szorul.

A XIX.sz.eleji rossz terméseredményhez hozzájárult, hogy rendszeres trágyázást csak a szőlőben, kenderföldön és a másodvetésű hajdinával is kétszeresen kihasznált földeken végeztek. Az sem valószínű, hogy az optimális mennyiséget vetették el holdanként, amellyel az optimális tenyészűrűséget lehet elérni. Ezzel a kérdéssel a korabeli uradalmak foglalkoztak, a homokos határu Góllén rozból 1,50 mérő, az ugyancsak homokos földű Vadén 1,13 mérő volt a holdanként elvetendő optimális mennyiség 1842-48 között.⁵⁴

A rossz terméseredményhez sokféle tényező járult még hozzá, amelyek jóval később is gátlólag hatottak. Mindenesetre a VII.Pártkongresszus Tsz kezdeti eredményei is a rossz minőségű és korábban rosszul kezelt földek tényét mutatják 1961-ből, amikor holdankénti átlag búzából: 8,5 q, rozból 6,4 q, őszi árpa 8,3 q, zab 7,9 q, kukorica 7,6 q, burgonya 22,5 q, lucerna 27,7 q, vöröshere 4,4 q.⁵⁵

A szántóföldi termények közül a XVIII.században elsőként a búzát említik, holott itt az igen gyenge minőségű, s a kenyérnek nem ez volt még 1945 előtt sem az alapanyaga, hanem a rozs, amely kedvelte a homokos talajt. A búzát, mint másutt is nem elsőrendűen búzatarmó vidékeken inkább csak a szolgáltatások teljesítése miatt vetettek. A jobbágyfelszabadítás után pl alig vetettek búzát, csak a két világháború után kezdték finomabb tész-

ták mellett kenyérbe is tenni. A kásanövények közül a hajdina és tönkőly volt a legjelentősebb a XVIII. században. Köles termeléséről nem is tudunk csak a Mária Terézia-féle Urbárium kapcsán összeírt szolgáltatás-jegyzékből.⁵⁶ Nagyobb mennyiséget sohasem termelték. A XX. századi adatok arról szólnak, hogy kölest csak az állatok miatt vetettek. 1720-ban 280 köbölnyi területen vetettek hajdinát, tönkőlyt, zabot, 1728-ban 325 köbölnyt⁵⁷. 1752-ben külön adták meg a hajdina /190 köböl/ és külön a zabot a tönköllyel /126 / vetésterületét, s ebből kitűnik a hajdina elsődlegessége, mint kásanövényé és takarmánynövényé. Az őrpanak kevésbé kedvezett a csökölyi határ, mint a zabnak. Ezek emberi táplálkozásra való fordításáról községünkben nem tudnak. Kivéve egy egészen rövid időszakot a kávédivat elterjedésével, de általánossá nem válásával, egyes családok pörkölték kávénak addig, amíg üzletben frank vagy malátakávé nem lehetett kapni. /XX. sz. eleje/

Ennél fontosabb a kukorica a táplálkozásban. 1715-ben csak 8 kill a vetésterület, 1725-ben 190, 1728-ban 199, 1752-ben 80 1/2 köböl⁵⁸, s ezzel szembevetendő a másik legfontosabb kását, de lisztet is szolgáltató növény is. A kukoricának a táplálkozásban mindaddig jelentős helye volt, amíg a burgonya nagy tömegben való termelése meg nem indult /két világháború között/. A takarmányozásban a hajdinánál elsődlegesebb volt.

A Helytartótanács 1790.évi rendelete alapján készült terményösszeírás alátámasztja fenti állításainkat. Tiszta búzából 221 pozsonyi mérő, kétszeresből 23, rozsából 473, zabból 60, kukoricából 667, hajdina és hüvelyesekből összesen 215, kölesből és árpából - , szembetűnő a rozs, kukorica és hajdina magas aránya. A széna /752 q/ és a kukorica nagy mennyisége jelzi, hogy a gazdálkodásban főleg a szegényes állattenyésztésre fektettek súlyt.⁵⁹

Ezekhez a termelvényekhez a XIX. század első felében a burgonya is csatlakozott. A fentebb említett termésjegyzék 1790-ben még nem említett a megyében sehol burgonya-termelést. 1803-ban a hencsei jobbágyok a kukorica és hajdina mellett már termelték.⁶⁰ 1809-ben a Széchenyi uradalom a mezőgazdasági munkások élelmezése céljából központi utasításra kezdik mindenütt termelni. Fényes Elek 1836-ból közli, hogy: "Kolompért az uraságok nagyban ültetnek, a német helységek is nagyon szeretik, sőt már a magyaroknál is meglehetősen elterjedt".⁶¹ A jobbágyok, mint mások is, bizonyára a nyomáskényszeren kívül álló területeken kezdték termelni, mint a kutaskozmai szőlőhegyen /promontoriális szőlő/ a kutasi, nagybajomi, kisbajomi illetőségű jobbágyok. 1826-ban néhány jobbágytól elvette szőlőjét az uraság, mert szőlőt nem csak gabonával és "kolompírral" vetette be. Ugyanitt 1833-ból is fizet valaki kártételért, amelyet burgonyája kihordásával okozott.⁶²

1839-ből már azt olvassuk, hogy a "sárga és kék kolompér" vetését a legszegényebb zsellér sem mulasztja el.⁶³

A XIX. század közepén már köztudott, hogy Somogyban a "sárga-vöröses agyagon és a homokon a buza nem jól terem ... és hajdin, kukorica, kolompér pótolják a jó tápláló buzakenyeret" ⁶⁴. Csökölyből viszonylag késői adataink vannak. A XIX. század végéig nem sok burgonyát termeltek, mindössze "2-3 kocsi valót". Vetették szőlőhegyben és szántóföldön is. A szőlőhegyen való termeléséről csak 1902-ből van adatunk legkorábbról, mikor szabályozták a gabona és kapásnövények távolságát a szélső tőkétől, másfél méter távolságra engedélyezik. ⁶⁵ A szántóföldeken korábban kukorica után vetették. A dél-somogyi kisebb körzetet /Darány, Szulok, Csokonya, Visonta/ kivéve a belső-somogyi burgonyatermelés fellendülése a két világháború közötti időszakra tehető - Kóssa László megállapítása szerint, és vált országos jelentőségűvé. ⁶⁶ Ebben az időszakban Csökölyben éppen a burgonyával kapcsolatos a zöldtrágyázás bevezetése, s a javított háromfordulós rendszer, s ugyanígy a rendszeres trágyázásra való törekvés.

A jobbágyfelszabadítást megelőzően 1842-43-ban a csökölyi faluképben - mint ezt külön fejezetünkben később kifejtjük - mélyreható változás következett be, amelynek során a belterület újra kimérésével, nagyobb beltelkek alakításával a külső istállókat, gabonásokat felszámolták, s a beltelkekre kerültek. Első látásra úgy tűnik ez az állattartásnak, a belterjesedés-

nek kedvezett elsősorban. De a beltelkek rendezése és kimérése megkönnyítette a konyhakerti növények termelését. Figyelmreméltó Berzsenyi Dániel megjegyzése 1832-ből az elavult és fejlődésgátló osztott településről, amelynél olyan kicsik a beltelkek, hogy nemcsak a jobbágyok, de a kisnemesek sem tudnak annyi helyet szakítani, hogy rajta fokhagymát termeljenek.⁶⁷ Csökölyben a zselérek 6-800 n.öl, a telkes jobbágyok 2 holdnyi belsőséget kaptak. Ezen konyhakertekben aztán káposzta, répa, bab, zöldség, hagyma, néhány bokor burgonya, hajdina, saláta, ritkábban torma, kapor díszlett és "süvénykert" és "hácskó" védte a baromfiaktól. Az urbéri per során a határ tagosítása nem történt meg, csak a legelőterület kihatása. A csökölyiek inkább erdő és legelőterületet szerettek volna nyerni még, mintsem a szántóföldi termelésben a korszerű szabad gazdálkodás megvalósításán tevékenykedtek volna. A megyében többfelé, s a községek többségében ez volt a helyzet. Erről tanuskodnak az 1850-es évek gazdasági irói: a földek szanaszét heverése, háromnyomásos rendszer, a sertésjárási, közlegelő miatt a váltógazdálkodásra áttérni lehetetlen. Kénytelenek a gazdák pihentetni a föld egyharmadát, a szomszédéhoz hasonló magot vetni, a vetést és takarítást vele egyidejűleg tenni.⁶⁸ A tarló és rétszabadítás - írja Galgóczy 1855-ben⁶⁹ szinte közönséges az egész országban, s aratás idején temérdek kárt okoznak a pásztorok. Még 1892-ben is arról

panaszodik Széchenyi Imre, hogy Somogyban két község kivételével a három nyomásos gazdálkodás uralkodik, bár annyi fejlődés történt, hogy a legtöbb helyiségben a primitív faeszközöket kezdték korszerűbbekre cserélni. Az 1885-ös megyei kimutatás szerint a kisbirtokosok tulajdonában lévő 12 holdnyi területre jut egy vaseke, fele részben vasboronából 15,7 holdra 1 db, járgányos cséplőgépekből községenként 2 db.⁷⁰ Ezenkívül Trieur, szecs kavágó nagyobb, irtó eke, mélyítő eke, sorcséplőgép, rétgyalu elemyésző számban fordult csak elő.

A megye jelentős részén a jobbágyfelszabadítás után a kisbirtok szempontjából jelentős eszközváltás történt a fejlettebb mezőgazdasági gépek megjelenését megelőzően: a sarlós aratást felváltotta a kaszával való. A XVIII. század második felének napezámrendeletei Somogyban /1767, 1770, 1773/ külön szólnak kaszásokról és gabonaaratókról⁷¹. A XIX. század első felében uradalomban a kaszás aratás hódított tért. A kaszás aratás megjelenését nagyon szemléletesen így mondja el községéről Kispál János: "Öregapám idejében saróva arattak, egy keresztet egy nap. Jákóbu gyöttek az uradalomba kaszások az 1850-es évekbe, akkor látták itt először és aztán itt is megtanulták a kaszával való aratást. Még a Csépánnak kisasszon napkor elmőntek aratnyi lányok még gyerekkoruk, de főverte a gaz a

buzát, közben összeverekődtek a gyerekek. Kénytelen volt az uraság bort kivitányi. "Az a munkamegosztási rend, hogy a fiu addig nem vesz kezébe kaszát, míg meg nem jön a katonaságtól, vagy meg nem nőszül, a sarlós aratás idejéből maradt fenn, s később csak nagylétszámú módosabb családok tartották be. A kaszás aratás bevezetése egyébként nagyon komoly erőfeszítést kívánt a felnőtt férfiaktól és túlterhelést is jelentett számukra. Ekkor alakult ki az aratás étrendje, amely azonos a fűkaszás étrendjével. Ilyenkor adtak tyukhuslevest és finomabb tésztafélét, míg kapáláskor kétféle levest és kását. Az aratás fűkaszás déli étrendje egyébként azonos az ünnepivel.

A jobbágyfelszabadítás utáni időszakban a cséplőgépek megjelenéséig komoly kereseti forrása volt a csökölyieknek a nyomtatás. Az így szerzett gabonát, főképp a búzát eladták, hogy adójukat ki tudják fizetni, a rozst megtartották kenyérnek, ha tudták. A fa-lurendezés előtti időről még úgy emlékeznek, hogy a kinti pajtákban télen át folyt a cséplés.⁷² A későbbi idősokra vonatkozó adatok arra vallanak, hogy csak a tetőre való zsuppot cséplték. A közös legelőn a kisföldűek jobban el tudták tartani lovakat, mintha marhájuk lett volna. A nyomtatásnál kerek ágyáson 2-3 ló járt, középen egy ember állt, aki mindig bejebb fogta a gyeplőt. Kétszer tipratták, majd szelelték, s amit nem

vitt ki a szél, az asszonyok kirostálták. A nyomtatáshoz való faeszközöket a zselici németektől szereztek be. /Bőszéfa, Simonfa/.⁷⁸ mai 70-80 évesek még mint lóvezető gyereke vettek részt ilyen munkában. Emlékeznek arra, hogy legutóbb már kézi hajtású szelőkést is alkalmaztak a nyomtatók.

Az eszközváltásokkal kapcsolatban megjegyzendő, hogy éppen a könnyebb szántású homokos talajokon történhetett legkésőbb a faeke kiszorulása. Nem véletlen, hogy a Néprajzi Múzeum is éppen csökölyi faekét őriz.⁷⁸ A mai 70-80 évesek gyerekkorában e községben még használtak fagerendelyű, kormánydeszkájú ekét, melynek csak nek csak ekevása, csoroszlyája volt vasból.

A község határának tagosítása még 1926-ban sem történt meg, mivel Gábos Dénes gazdasági tanár javaslata ezt tartalmazta: "A termelési költségek leszállítása már nagy mértékben megtörténne, ha a határ tagosítva lenne".⁷⁹ A három nyomás közül a pihentetett neve "pallag mező"^ü, a másik kettő gabona /buza, rozs/ mező, illetve burgonya "krumpli" vagy "kukorica mező"^ü. volt. Ha nőtt a pihentetett földterületen tavasszal a fű nevezték "ugarnak".

A község földművelésének hiányosságairól Gábos Dénes összefoglalása adott 1926-ból képet, javaslataiból sokat elfogadtak. Észrevételei:

a. /Terlőhuktatást ajánl, amelyet nem ismertek, és

a község száraz jellegű klimájához az őszi mély művelés szükségét kívánja a gazdákkal megértetni.

b./Gépek hiányoznak: triőr rosta, tárcsás borona, vetőgép stb.

c./A "vetőmag kiválasztását teljesen felesleges dolognak tartják ... a vetőmag előkészítését, esávázás/ nem ismerik." gazdák csak szórványosan végeznek vetésápolást. A gabonafélék szemiféle ápolásban nem részesülnek."

d./Kapásnövények többszöri kapálását javasolja, "...a tengerit, répát, burgonyát egyszer kapálják meg és aztán feltöltögetik."

e./A trágyakezelés korszerűsítésre szorul: trágyatelep, zöldtrágyázás bevezetése.

f./Javitott hármasművelésű vetésforgó bevezetése sem történt meg: "A termelt növények egymásutáni sorrendje teljesen ötletszerű. Minthogy legtöbbször gabonát gabona követ, veszélyeztetett földjük termelőképessége."

g./A tengeri kórójának eltávolítása sem történt meg a földről csak a vetés napján szántották alá. Ez Ezt is joggal helytelenítette Gábor Dénes.⁸⁰

A téli gazdasági tanfolyam sok tekintetben változást hozott. Parlagon hagyott földek továbbra is voltak, legfeljebb időről-időre bérbeadták földnélküli vagy földtelen családoknak. A parlagon hagyott földet nem szántották fel azon az őszen, csak tavasszal, meg-

boronálták, ősszel szántották fel megint, s utána vetettek bele gabonát. A tarlót leszántották, nem égették. A nagygazdák már a 20-as évek végétől Trjeur-rostán válogatták ki a buzát. A rozst csak akkor engedték át rajta, ha "borsós" volt. A kenyérgabonát gyenge rézgálicoldattal csávázták, kézi vetés esetén a vetés napján, vetőgépnél egy nappal előbb. A kikelt őszi vetést megfogasolták, tövisboronálták, de nem hengerezték. A nagyon dus vetést télen a fagy beálltakor nem legeltették. A gabonavetés közötti gyomirtást /a külső -Somogyban, Balaton mellékén "aszatolásnak, juszapbökődésnek" nevezik/ itt nem ismerték. A buza levelét sását, ha dus volt nem sarlózták le. A gabona fagyása ellen semmit sem tettek, csak a nedvesebb helyeken érkokkal /kapával készített "brázdákkal"/ vezették le a vizet. A földet csak akkor hengerezték, ha vetés előtt nagyon hantos volt a föld.

A gabonaföldek trágyázása korábban úgy történt, hogy a "parrag mezőkön" előre megbeszélte módon és némi honorálásért a gulyás hosszabb ideig rajta pihentette a marhákat. A parragmezők egyikén egyenként a marhák, másikon a sertések legeltek. Magas tarlót nem hagytak, mert kaszával arattak. S szántóföldjeiket 2-3 évenként trágyázták kevert ló és marhatrágyával, a konyhakertet viszont évente kevert trágyával. Itt alkalmazták baromfitrágyát is. A zöldtrágyázás a javított

háromfordulós rendszerbe illeszkedett. Roza vagy buza után "nyulazapukát" vetettek tavasszal, kaszálás után marhákkal lelegeltették. Abban az évben nem szántották, csak a következő tavasszal. Aztán vetettek bele kukoricát. Sibor nyéron felszántott tarlóba került. Tavasszal kaszálták le szénának. Utána jó tavaszi gabona vagy rövidtenyészidejű kukorica termett benne. Csillagfürtöt is alkalmaztak zöldtrágyaként, rozs után szántottak csillagfürt alá, ősszel vékonyan trágyázták, tavasszal burgonya került bele egy évig, aztán buza, majd kukorica.

A burgonya nagy mértékű piacra termelése /1935-ben 25 000q-t adtak el/⁸¹ sürgette a szántóföldi művelés korszerűsítését. A vetőburgonyát pl. gondosan kiválogatták, de vermeselés előtt is, és egészben vetik. Az ültetőfát "cucát" itt nem alkalmazták. A sorjelölők "gyelölők" megjelenését az 1900-as évekre teszik, a gazdák maguk faragták. Korábban kapával vetettek, de nem a hold hosszában, hanem keresztben. A jelölés után mentek, sarkukkal kimélyítették és egy-egy szemet dobtak bele. /sarkokkal vetés/. Férfiak és nők is vetettek, a férfiak inkább zsákból vagy lenvászon abroszból, a nők inkább kosérból, ritkábban teknőből. Kapával húzták rá a földet. Az 1920-as években kezdték az ekekapát is alkalmazni. Míg a gazdaság legjövedelmezőbb ágát jelentő burgonyatermelésében korszerűen igyekeztek eljárni, a kiszorulóban lévő hajdínánál

különösen kis mennyiségben való termelésénél idősebb időre régebbi multu eljárásokat is alkalmaztak. Pl. a kertekben kapával való vetés bokorba, sarlóval aratás babica kékbe kötés, kézi cséplés. Természetesen szántóföldi termelésénél kaszával való aratás, nagyobb kékbe kötés kellett, és mióta cséplőgépek vannak, nagyobb mennyiségű hajdínát azon forgattak át.

4. Hegyközségi gazdálkodás, szőlőművelés Csökölyben a XVIII.-XIX.sz.-ig.

A község paraszti szőlőművelése mind mennyiségét, mind minőségét tekintve jelentéktelen a XVIII-XIX.sz. folyamán, s főként csak saját fogyasztásra termelték. Az 1695.évi összeírás kijelenti helységünkről, hogy "szőlői nincsenek"., szőlőtermesztés térbelileg egymástól viszonylag távol eső két területen indult meg.⁸² 1700-ból arra van adatunk, hogy Georg Végh a bárdi hegyen tart egy "antiqua" 1 "nova" szőlőt.⁸³ A mai emlékezésanyag alapján a Zselic hegységben Bárdibükk határában a Szendi, Csermányi, Olaj, Zsippó hegyen Főrtősen volt a csökölyi eknek, gigeieknek és kiskovácsiaknak szőlője. Ezek promontoriális eredetűek. E községek saját határukban is megkezdtek a szőlő művelését, azonban ez mind kilenced, mind tizedfizetés kötelezettsége alatt állt..Csökölyben az "Asó és Fősó hegyen", a dombnak kritériumát meg se közelítő, bár nem teljesen sik területen képezett a község határának rendszerében a hegyközségi szervezet által szabályozott módon önálló egységet a két földterületi egység. E szőlőhegyek haszna jóval több volt, mint a bennük termelt gyenge boroké

Bárdudvarnok határában a XVIII. század folyamán a szőlőterületeket erdőrészek kiirtásával nyerték, s így jutottak a csökölyiek megfelelő erdő hiányában⁸⁴ is épület, butor meg fűtőfához. Mindkét területen gyümölcsfák és egyéb termények is voltak, a gyepük, utak-mente szénája kiegészítette a rétek termését, a gyenge legelőket pótolta. A termelt bor mennyisége nőtt a csökölyi határban /1703-ban 4 vödör, 1715-ben 25 urna, 1718-ban 66 vödör bort jegyezték fel/.⁸⁵ 1720-ban 219 és fél vödörnyi a termés, s ekkor az italmérést már a község bérléi mintegy 30 forint évi haszonnal.⁸⁶ Ugyanez évben jegyzi meg az összeíró, hogy "egy kapás munkája után közönségesen 2 1/2 vagy 3 vödör szőlőtermés várható". 1752-ben 292 vödörré emelkedett a jegyzék szerint a bortermés.⁸⁷

A csökölyi bor minősége annyira rossz volt, hogy az urbárium kapcsán a község és a veszprémi püspökség között kötött szerződés mind a kilenced, mind a tized pénzzel való megváltását engedélyezte, s kocsmáltatási jogot is adott fél évre, helyette és más engedményekért a jobbágyság vállalták a dézsma roboton kívüli behordását.⁸⁸

Az 1802. évi jelentés szerint a jobbági szőlők általában ötödosztályúak voltak és csak "házi szükségletre teremtek", a megyei adóösszeírási táblázatok mégis harmadosztályúnak jegyezték be ezeket.⁸⁹ A csökölyi homokon termelt bor a legrosszabbak egyike

Nemhiába emlegette Csokonai Vitéz Mihály a falucsufolók hangját idéző Somogyi Kázus című versében, hogy Csökölyben még a visnyei bor is "guter Wein".⁹⁰

A Zselic lankáin sokkal jobb borok teremhettek volna, mint a belső-somogyi homokon, sokkal erősebb szeszfokkal. De a kezelés tisztátalansága, a tárolás helytelen volta miatt ezek sem álltak el, nem bírták a szállítását. A csökölyiek úgy emlékeznek vissza nem kis szépitásse, hogy a szendi, zippói, főtősi borok olyan erősek voltak, hogy ha kicsit melegítették és belepatant a szikra, meggyulladtak.

A csökölyi Alsó és Felső hegyről olvasható 1828-ból, hogy itt trágyázzák a szőlőket. Cenzusára az elsőosztályu földek 20 xr-t vették fel "Egy mérő befogadóképeségű szőlőhöz három kapásra van szükség, egy kapás termése két vödör igen rossz bor, egy vödör ára alig éri meg a 24 Xt-t ... Egy kapás bére 10 xr szokott lenni, ezt a munkát négyszer ismérlik, ez tehát 40 xr, a karózás 12 xr, a kötözés 6 xr, a művelés összege tehát 58xr vagyis a veszteség minden egyes kapás után 10 xr." ⁹¹

A zselici szőlők műveléséről viszonylag keveset tudunk, de a Csököly határában lévőkről tájékoztat az 1833-tól meglévő hegykönyv. ⁹²

Itt idéznünk kell Baksay Sándor egyik félreemagyarázható megjegyzését: "Egyébként a somogyi embert nem busítja a filoxera. Kivágja tőkét, s a földet más terményre hasznosítja, aztán leszáll a homokra s ott

csinál magának hegyet". További sorai arra utalnak, hogy észrevételei elsősorban a Balaton mellékére vonatkoznak: "A Balaton egész hosszában, a Nagyberék szőlőin ősles vesszőket hajt a tavali ültetés".⁹³ Somogyban máig fennmaradt az a középkori eredetű rendszer,⁹⁴ hogy egy-egy domb oldalában több távolabbi község szőlői is megtalálhatók. /a Segesdi hegyen a belegi, ötvösi, kónyi, kutasi lakosoké, Nagymartoni hegyen az alsóki, nagymartoni, csurgói, sarkadi, porrogszentkirályi lakosok szőlői, hasonlóan volt ez a Böhönyei hegyen, Szentmihályhegyen, s a zselici domboldalakon is/. Sok községnek saját határában is volt szőlője, hegyközsége. A homoki szőlők jelentősége - habár vörös boruk gyenge nem tagadható, éppen az egyéb haszonvételek miatt sem. 1818-ból kelt Boronkay György aláírásával egy szerződés, amelyben a kutaskozmai homoki erdő kürtására s kutasi, kisbajomi, belegi, nagybajomi, kozmai, szabási jobbágyok kötelezik magukat szőlők telepítésére. Az iratok 1833-ig vannak meg, s mivel belsősomogyi községek szőlőműveléséről és hegyközségi gazdálkodásáról van benne szó, jó hasonlító adatokat ad. A "szőlő allé" ért aljpénzt fizettek /gyepük és szőlőalja legeltetése/, Gyümölcsfákért dézsmát adtak, s ugyanígy a szilva és törzöly égetéséért is. Az uradalom jófajta őszibarackfák ültetését javasolta és ellenőrizte. A kártételekből kiderül, hogy babot, burgonyát, gabonát is termeltek

itt. Még a bortermés aránya érdekes 1834-ből:
a kozmai hegyen 513 akó 48 icce vörösbor, 46
akó, 48 icce fehér bort irtak össze.⁹⁵

A Csököly határában lévő ű.n. Alsó- és Föl-
sőhegy könyve 1833-tól van meg, de folytatása le-
het egy korábbi kötetnek, mivel nem tartalmazza a
"Felséges királyi Articulusokat", amelyekre minden
ülés alkalmából hivatkozik a jegyző. Évente két-
szer tartottak hegygyűlést májusban és szeptem-
berben. Két évre választották a hegy mestert, két
esküdtet és hegybirót, a hegy pásztorokat egy évre.
A hegygyűléseken 1848-ig a veszprémi püspökség kép-
viselője, ezután pedig a nagyatádi járási szolgabi-
róhivatal képviselője vett részt.

A szőlőhegyet körülkerítették, s a hegykapu-
kon⁹⁶, vagy hágsókon lehetett bejárni. A hegykapuk kö-
zött volt magánhasználatu is.

A gazdák kötelessége volt a földjüket körülvevő
gyepük gondozása, tiszteletben tartása, el nem szántá-
sa, ugyanígy az utaké is. Lehetővé kellett tenniük, hogy
mások is közlekedhessenek /pl trágyahordás/, saját föld-
jükre eljussanak. A munkák egy időben történő kezdése és
befejezése a hegyközségi szervezet tagjaira is vonat-
kozott, különösen szigorúan vették a szüret engedély-
lyel való kezdését.⁹⁷ A kártételek jelentős része - ki-
véve a lopásokat - a szőlőterületek művelésével, s a já-
rulékos részek hasznosításával függött össze. Vagyis

miként próbálták szántóföld és legelőterületüket pótolni gyepük, utak elszántásával, csonkításával, tilos legeltetéssel, egymás földjeinek csonkításával.

A trágyázást komolyan vették, többször is szó esett hordásáról. Értékét mutatja, hogy nagyobb kártételért pl 1851-ben két kocsiira való trágyát adtak az egyik gazdának. Többször esett szó az új szőlőknek való földek felszántásáról, "beplántálásáról", ezenkívül a szüret egyidőben történő kezdéséről is. A szőlőkben szilva, alma, őszibarack, meggy, cseresznye, diófák voltak a leggyakoribbak. Az 1897-es gyümölcsfa összeírásban szereplő gyümölcsfák jelentős hányada a két szőlőhegyi részen volt: alma 1656, körte 896, cseresznye 186, meggy 798, őszibarack 890, kajszai 99, szilva 4896, diófa 888, mandula 11, gesztenye 26, eper 1551.⁹⁸ A tőkék mellé és közé babot, közelében kukoricát, burgonyát, burgondi répát, hajdinát, rozsot is vetettek. 1902-ben szabályozták, hogy a szélső tőkétől gabonát és kapás növényeket csak másfél méter távolságra szabad ültetni. Kapások közül csak kukoricát, burgonyát, babot, répát engedték ezután ültetni.

Szüret után sertéseket is behajtottak a szőlőhegybe, egyébként inkább csak az igásállatok legeltek benn. Különbösen az 1880-as évektől kezdődően váltak egyre gyakoribbá a számos jószággal való kártételek. 1884-ben 9 állattal, 1885-ben 16 esetben 16 személyt, 32 két állat által okozott kárért birságotlaktak. 1891-

től csökkent a birságpénz.1898-ban kénytelenek voltak újra szabályozni a szőlőbeli legeltetés módját"...a hegyben az éjjeli legeltetés senkinek meg nem engedték,nappali legeltetés csak azon esetben ... ha az állat vagy ki van pányvázva,vagy pedig az állatok mellett felnőtt egyén áll".

A hegyközséggel kapcsolatos haszonvételek között utolsóként említendő a vadászat,mint mellékes táplálék-szerzési mód.Az prrvadászathoz éppugy értettek csökölyi emberek is,mint erdővel rendelkező szerencsésebb községek lakói.Hivatalosan nem is esik szó vadászatról 1907-ig,amikor kiadták vadászatra a szőlőhegy területét a "több igérő igérőknek" egy éves szerződésre.Általában csak egy-egy ember váltotta ki,uriember vagy valamelyik nagygazda,a többi vadászni szerető ember továbbra is hurokkal vagy csapdával ejtette az állatokat.A szendi hegyi szőlőkről ezideig nem került elő hegykönyv,de van egy-két irat az 1870-es évekből:két pásztorszerződés és egy "tanács-kérdés" levél a kaposvári járásbirótól a hegypásztorok fizetési kérelmével kapcsolatban⁹⁹. 1871-ben megfogadták 50 forint ,12 és fél mérő gabona,52x5 icce bor,min- den gazdától 1 kenyér,akinek veteménye van attól 1-1 "csőszkéve",1-2 marok len jövedelemért és lakáshasznál- tért a hegypásztorokat.1872-ben ezenfelül bocskorpénzt is fizettek.1875-ben a hegypásztorok progresszív bére- zést kértek a gazdák földjeinek arányában.A három irat- ból annyi kiderül,hogy a szőlők mellett itt is szántó- földek,rétek is voltak és minden gazdának pincéje is. Mivel a szerződéseken "Csököly mészváros pecsétje"van,

szőlőfűrttel, arra következtettünk, hogy az említett 52 gazda mind csökölyi lehetett.

A direkttermő fajtákkal elég boruk termett a csökölyi határban is. Így az első világháború körüli időkben eladogatták, utoljára a Vörös Korc család vált meg szendi hegyi birtokától. A szendi hegyi pincéket ideiglenes lakóhelynek képezték ki, hiszen szőlőmunkák idejére néhány napra ki kellett költözniük. Télen is kijártak ellenőrizni a pincéket, átfejtani a bort. Emlékezetük szerint igen jó minőségű széna termett itt. A legtöbb gazda pincéjében orvvadászpuska is volt elrejtve, mert sok volt a vad.

A régi szőlőművelési módok néhány vonására rá tudunk mutatni, ezeket inkább a zselici szőlőkhez kötik a ma élők. A régebbi szőlőfajták közül "rizling, sárfehér, juhfarku, mézes, kecskecsöcsü, paszotuti, kadarka, somszőlő, budai kadarka, fehér és feket bajor" elnevezésűekre emlékeznek. Ezek közül a rizling és bajor nyugati,¹⁰⁰ a kadarka balkáni utvonalon jutott hozzánk s a vörösbor alapanyaga¹⁰¹. A XIX. sz. végétől inkább a fekete noha, otello, izabella, fekete rizling a legkedveltebbek, de a fehér delavera, piros delavera, sasza is előfordulnak.

Az új szőlő telepítése a következő módon történt a XX. sz. elején: télen a földet "megfordították". Március végén furuval készítették el az új tőkék helyét. Rend szerint a szőlőrendek végében malteros lótrágyát tettek a tőkék aljába és ezután ültették "iskolába" a si-

na és gyökeres vesszőt "vágó- és kapás tükéknek" 25-30 cm mélyre. A már elültetett tükéknél a bekapálás novemberben, karózás márciusban, kikapálás áprilisban, ujtás májusban, kötözés júniusban, sarabolás augusztusban történt. A szőlő karó nélküli termeléséről ezt mondta Ösv. Zsobrák Lajosné: "Emlőgette öregapám, mikor sarabógtunk a szőlőben, ej, lényom nem így köllött régen. Mikor a vesszeje 80-100 cm magas volt, összefogták a tetejét és összecsavarták, nem kötözték, körü lógtak a szőlők".¹⁰² Karónak akácfát, tölgyfát faragtak később és rozsszalmával "csuit"-tal kötözték. Ez úgy készült, hogy tavasszal a gyengébb rozsból 3-4 szálat kivettek és megvizezve összetekerték. De megfelelt erre gyeng e hársfahajtás "bele" is.

A "meccőkés" vagy "kacsr" használata idején az "erősebb" tőke hosszabb csapokat kapott 3-4 szemmel, a "gyengébb" tőke esetén csak egy "alvó szemet", esetleg kettőt hagytak, s a kés "sarlózatjával"/belső homorú fele/ huzzták le ferdén a felesleges vesszőrészeket, a szárazakat a "baltájával" vágták le. A 3-4 sarokra metszés most is szokásos.

Az oltásnak tulajdonképpen csak a gyökérbe hasítékolási módját ismerték, azaz lefűrészelték a tővéig, ott kettéhasítják, beletessik az oltóágat, agyaggal kenik be és ronggyal bekötözik. Szőlőöntést olyan esetben eszközölnék ma is, ha a tőke előregedett. Három

vesszeje közül, egyet rajta hagytak, kettőt oldalvást a mellette levő árokba döntöttek le. Egy egész sort "egy vágót" is végig eldöntöttek, ha öreg volt. Ha kipusztult egy-egy tőke, akkor tavasszal metszés idején "bujtottak", azaz a szomszédos tőkéről egy szép egészséges ágat az előre irtókapával vágott, megtrágyázott árokba húztak és mindjárt karót tettek mellé. A következő évben már volt rajta 1-2 fej szőlő, de csak a bujtást követő két évre rá vágták le az anyatőkéről. Őszi bujtásnál csak egy évig maradt az anyatőkén. Zöldbujtásnál zöldaló vesszőt fektettek el, megtrágyázták, karózták, a következő évben visszavágták a hajtásait, csak két év múlva vágták el az anyagyökértől.

A permetezés az 1900-as években ócska cserépfazékból összefogott zsuppal, vagy rossz söprűvel történt, esetleg ronggyal való locsolgatással. 1906 körül jelentek meg a belső-somogyi községekben paraszti használatban az első permetezők.

A leszedett szőlőt 50-60 literes csübbörben muszolófával törték meg, ezután öntötték a kádba. 2-3 napig volt ebben, hidegebb időben 3-4 napig is. Ezután feladta a törkölyöt. Ezt préselték át régős présen vörösbornak. A leengedett "szinlé" silleres volt, azt mindjárt boroshordóba tették. Darálót csak az első világháború után kezdtek használni. Korábban a siller bor volt több, sőt a zselici hegyekből néhány liter bajorlé/fehér/ is került. Később ismét a vő-

rősbőr dominált.¹⁰³

4. Rétek, legelők.

A község rétjei híresek voltak. Az 1720-as összeírásban áll, hogy trágyázás esetén kétszeres kaszálást nyújtanak, egy kaszás munkája után közepes kocsira való jobb szénát hoznak.¹⁰⁴ Az urbárium kapcsán 1088 hold rétet, 1809 3/4 szekér széna termést jegyeztek fel.¹⁰⁵ Az 1790. évi helytartótanácsi rendelet alapján készült összeírás 752 q szénatermésről ír, ugyanakkor Gígében 534, Kovácsiban 161, Kisbajomban 244 q. Szinte aránytalanul magas a kukorica aránya is hasonló /Csököly:667 mérő, Gige:240, Kovácsi:185, Kisbajom:735/ - mindez az állattartás nagyobb fontosságát mutatja.¹⁰⁶ A rozstermés ugyanekkor Csökölyben 473 p.mérő. Jó szénás rétjeit említi Vályi is 1796-ban,¹⁰⁷ a Csokonai Somogyi Kézusában 108. Az 1815-ös évi vizitáció a határ egyes rétjeivel kapcsolatban megjegyzi, hogy utolsó értékűek, pl a Gát részen sosem lehet kaszálni, bár feltevése, hogy más művelés esetén más lenne a hozama is.

Az 1828-as regnicoláris conscriptióból kitűnik, hogy a réteket trágyázzák és csak kétszer kaszálhatók, tiszta hasznuk egy kaszavágó rét után 35 é s fél kr. Valamint az is kiderül, hogy a szomszédban is kénytelenek legelőt bérelni. Az ugarnak hagyott földeken is legeltetnek.¹⁰⁹

A jobbágyfelszabadítás idején 707 kaszavágó /1000 kadrát/ a rétterület. 1851-ben a püspökség ki-

hasítottatta az 548 6/8 holdnyi legelőt. A község föld-
elvételelt panaszolt, nagyobb legelőt és erdőt is köve-
telt. A per utolsó aktája 1909-ben kelt, de az 1851. évi
végrehajtás után semmi újabb eredményt nem hozott.

A legelők pótlására az 1920-as évekig fennma-
radt a nyomáskényszer, s a parlagon hagyott területek
legeltetése. Az állatállomány gyarapodásával a legelők
nagysága, vagy korszerűbb kihasználása nem történt meg.
A legelőinséget mutatják az 1870-80-as években egyre-
gyarapodó, szőlőbeli kártételek, éjszakai legeltetések.¹¹¹
Írott adataink nincsenek, csak a több nemzedéken át fu-
varozásból, kupeckedésből élő családok leszármazottai
beszélnek arról, hogy a XIX. század végén kadarkuti, kis-
kovácsi, csökölyi gazdák magyarmarháknak, lovaknak a Drá-
va sikságán béreltek legelőt, oda hajtották le az állatokat
tavasztól őszig, télre "kötötték le" őket istállóba.
Ilyen külterjes vonások mellett természetes, hogy nem
volt elegendő a rendelkezésre álló rét és legelőterület.
Széchenyi Imre megyei kitekintésű 1892. évi értékelésé-
ben ez áll: "a lapályosabb részeken levő réteket nem ár-
kolják kellőképpen, vagy egyáltalán nem, s így egy ki-
sebb zápor is tönkretelheti egész vidékek évi termését."
A kisbirtokosokról írja továbbá, hogy a kimerült réte-
ket olykor felszántják és gabonával vagy takarmánynö-
vényekkel vetik be, a vetéseket időnként hengerezik is.
A termést takarmánycént használják fel.¹¹³

A csökölyiek erdőszerzési próbálkozásai nem si-
kerültek az urbéri per során. Így a legelőt kívánták
volna a közbirtokosság faszükségletének fedezése ér-

dekében erdővé alakítani, s ültették is a facsemetéket, úgy, hogy 1926-ban már gyériteni kellett volna a fákat, mert nagyon sűrűn nőttek. Ugyanakkor a legelőn lévő víz levezetésével nem törődtek. Gábor Dénes nyílt árkok húzását, a legelő másik kisebb részének alagcsövezését javasolta. Megállapítása szerint közepes minőségű legelővé lett volna alakítható, míg az 1920-as években kijáró 150 számosállattal egyáltalán nem volt kihasználva.¹¹⁴

6. Állattartás

A község XVIII. századi állattartásáról fentebb kiemeltünk néhány jellemző vonást - az erdei legelő hiányát, illetve biztosításának nehézségeit, a marhatar-
tás fontosságát. Az arányok érzékeltetésére alkalmasak az összeírások adatai, bár korántsem pontosak:

	1695	1701	1715	1725	1752
Ökör,	277	184	250	366	311
meddő			/95 sz/	/6 sz/	/9 igásökr/
üsző					
sertés	159	83	161	226	236
lő	-		12	32	136
birka				48	170
kecske	-		-		
őszvér			1	1	-

Az urbáriummal kapcsolatos szerződés /1773/ ki-
lencedet, tizedet az azévben lett gidákból, méhekből
bárányokból követel, 100 csirkét, 400 tojást és egyet-
len borjut. A kappan szolgálatása - évente 20 db -
a XVII. század folyamán is megvolt.¹¹⁵

A marha magasabb száma a sertéssel szemben job-
bágybirtokon általános vonás ebben az időben, az uradal-
mak jelentős részében a sertéstartás a legjövendősebb
ág. A csökölyi állatállományban a lovak számának emelke-
dése, mint a kimutatásban is szembetűnő az igásökrök szá-
mának csökkenését okozta, kétségtelenül nagy számban igaz-
tak tehenet is. A XIX. század elején a Dráva, Okor és Ri-
nya mellékén virágzó paraszti marhatartásról beszélnek,
ugyanaz mondható el a Balaton mellékéről és a Nagyberekről.
is.¹¹⁶ A marhákat igazásra, hizlalásra és kisebb részt
tejelésre alkalmazták. Már ekkor fontos kereseti for-
rás volt a marhahizlalás és a velük való kereskedelem. A
marhák tejelőképességéről kevés adat van. Az 1828-as ősz-
szeirás meglehetősen negatívan nyilatkozik erről. Küzli,
hogy három héten át fejik naponta a teheneket, és a medi-
ánként adott tej, leszámítva a takarmányt 12 Xr veszteséget
jelent.¹¹⁷ Természetesen ilyen külterjes szinten na-
gyobb tejszükséglet hiányában nem kerülhetett szó a
jobb tejelők kiválasztására és továbbtenyésztésére.
Csorba külön kiemeli a csökölyiek marhahizlalását: "...
szarvasmarhája annyi van, hogy a köznép is hizlal kivált
Csököl táján és a Balaton vidékén..."¹¹⁸

A marhákat, lovakat a XIX. század közepéig a határ-
béli istállóban tartották, és a legeltetést nagyobb rész-
ben családi munkamegosztással oldották meg, de fogadtak
közös pásztort is. Később a családi legeltetés inkább

csak az igásállatokra korlátozódott, s ezt a feladatot serdülő vagy legényfiuk látták el. Az igásállatok között a XIX. század végén már nagyon kevés volt a marhafogat. Ökörfogatot nagyobb gazdák tartottak, s emellett tehenük és lovaik is voltak. A családok többsége csak lófogattal rendelkezett. 1897-ben csak 7 kettes ökör és két kettes tehénfogatot tartottak számon, valamint 205 kettes és 12 egyes lófogatot.¹¹⁹ Néhány évvel korábban több lehetett még az ökörfogat. 1885-ben 16 esetben 16 ló és 16 marha legeltetéséért szabtak ki büntetést.¹²⁰ Lovakat kettesével a marhákat négyesével vagy kettesével érték tilosban. Ebből is kitűnik, hogy ökörfogatot szántófölddel, szőlővel rendelkező lakosok tartottak, négyesfogatot csak jobb módúak. Tehénfogatot néhány holdas szegényemberek foglalkoztattak, ez a szegénység jele volt. Az 1897. évi szőlőbeli legeltetési kártételekért már jóval kevesebb összeget követeltek, ez a legelőinséggel magyarázható.¹²⁰ 1897-ben a következő volt a község állatállománya: marha: 950; ló: 555 db; sertés: 1775; barmfi: 5899; birka: -. A marhánál feltüntették a fajtajelleget is: 776 magyar, 40 mokány vagy riska, 122 pirostarka, 5 borzderes, 17 egyéb. Szép fajjelegű paraszti marhaállományról beszélnek a gazdasági írók a XIX. sz. végén.¹²¹ A legelők szűke, az istállózás okozta egészségügyi problémák sürgették a magyar marha állomány kicserélését.

1909 elején, 1910 végén két tenyészbikát vásárolt a község a Magyar Királyi Gazdasági Felügyelőségtől.¹²² 1900-ban még a következő állatcsoportokat tartották legelőre: 2 tinó-, 3 marha-, 3 disznó- és 2 "lófőka". Az "ökörfőka" kinnháló volt az év melegebbik felében. A tinókat természetesen ekkor már inkább csak hizlalásra tartották. Az 1920-30 közötti időszakra jóformán teljesen kicserélődött a marhaállomány. A mai öregek vöröstarka apró horvátországi "kis kulik"-at is emlegetnek, egyik másik gazdának herni fajtája is volt. A középparasztoknak 8-10 marhája állt az istállóban, a néhány holdasok egy párat tartottak egy-egy nevendékkel. Korábban a magyarmarhákat a somogyviszlói vásárokon szerezték be, 1920 körül nehezen adták el marháikat, mert erősen kevert volt, s keveset kaptak érte.¹²³ 1930 körül jóformán csak borjakat értékesítettek a Szentpál, nagycsütörtök, Katalin, Ágoston napi vásárokon. A legnagyobb állatvásárok a nagyatádi, mérői, miki, kadarkuti, nagybajomi voltak. 1930-ban 300 borjut és 100 mustraállatot adtak el. Hizlalt marha eladásuk nem közelítette meg a 30 db-ot, luccernát viszont 50 q-n felül adtak el.¹²⁴ A paraszti állatállomány feljavítása érdekében sokat tett az Alsó-dunántuli Állattenyésztő Egyesületek Szövetsége. Az első világháború körüli időben a megyében három olyan paraszti marhatartó központ alakult ki, amely a gondozás alaposságával tűnt ki; a Csurgói Tejkiviteli Társaság tevékenysége által erősen fejlődésnek indult a

környékének belterjes marhatenyésztése. Itt már 1911-ben törzkönyvezték. A másik említésre méltó terület a Balaton melléke, a harmadik fontos egység az u.n. "Vizmente" marhatartó vidéke, amely átnyulik a Tolna megyei részre is. Evidéken korábban fejlett ló-tartás volt, ennek helyébe lépett a fiumei vasutvonal megépítésével a kiváló réteken, legelőkön alapuló belterjes marhatenyésztés.¹²⁵

Csököly és környéke megrekedt egy korábbi fázisnál, csak 1940 körül kezdett felzárkózni a fentebb említett vidékekhez. 1942-43-ban az Alsóéunántuli Állattenyésztő Egyesületek többek között a következő községekben tartottak számon törzkönyvezett tehénészeteket: Alsók 62, Csurgó 52, Attala 64, Bússó 61, Kapospula 53, Kazsok 45 Csököly 19, Beleg 17, Alsósegéd 72, Nagybajom 43 ...¹²⁶

Ezekben a községekben tejszövetkezetek is alakultak, így Csökölyben 1926-ban, ekkor épült a tejcsarnokuk is, amely ma is áll. Innen szállították a tejet tovább. A belegiek a szállítási költség csökkentése céljából nem tejet, hanem tejszint szállítottak a kaposvári tejgyárba.¹²⁷

A XIX. század folyamán a csökölyiek fő iga és fuvarállata a ló. Az urbéri perek, legelőkihasítások lezárulása után a földtelen, vagy néhány holdas gazdák lovaikat inkább el tudták tartani a közös legelőn, fuvarozással, nyomtatással hamarabb megszerezték lo-

vaikkal a takarmányra való télire, mintha tehenet tartottak volna. Hogy milyen közkedvelt volt ebben az időszakban és mennyire az anyagi biztonság megteremtését várták ettől széles rétegek Somogyban, arról Galgóczy tudósít, mikor arról ír, hogy inkább két rossz lovat szerez magának a szegénység, sem hogy napozamba menne.¹²⁸ A lovakat is lehajtották a Dráva menti legelőkre.

A paraszti lóállomány hidegvérű fajtákra való kicserélése már a XIX. sz. végén megindult. Szép paraszti lóállományról tudósít ezidőből Baksay és Széchenyi.¹²⁹ Az 1897. évi statisztika községi bontásban nem hozza a fajták feltüntetését. Csököly esetében szép az a készlet: 555-ből 398 négy év feletti, a herélt vagy annak szánt 205, 41 a mén 309 kanca, arányosan oszlik meg.¹³⁰ Az 1872. évi megyei statisztikából az látszik még hogy lényegesen több a könnyűtestű lovak száma /42942/ mint a nehéz testűeké /1860/.¹³¹

1926-ban a csökölyiek már inkább csak nehéztestű lovakat tartottak, kicserélték a "sodrott, piros magyar lovakat". Ekkor azonban az állatokat az állandó istállóztatás, kellő mozgás hiánya, s a takarmányozás helytelensége huzamos erőkifejtésre alkalmatlanná tette. Gábor Dénes gazdasági tanár szerint a gazdák tuletették jószágaikat, egy ló helyett 3-4 tehén tartása kifizetőbb lett volna szerinte, szaporulata, trágyája, teje révén, s a könnyűművelhető homoktalaj a tehenek igazását

megengedné.¹³²

A lovakkal való közlekedés, fuvarozás még 1945-50 ig létszükséglete volt a családok jelentős részének. Lovat ritkábban adtak el, mint borjut, fejőstehenet, de lényegesen magasabb áron kelt el.

A XIX. század végé felé a sertéstartás felfejlődésének tanujelét adják a statisztikák. 1897-ből 1775¹³³ db-ról tudunk. A tarbószabadításakor a rozs és búzaföldekre a sertéseket szokták ráengedni felváltva a marhákkal. Az 1900-as években a községnek három "sertésfőkéja" volt, községrészenként egy. Egy falukában 5-700 állat volt. A szőlőhegyben lévő szántókra is rámentek a sertésekkel. Tudunk olyan kártételről is, hogy a szőlőhegyben a sertések a gabonaföldek melletti táblából a burgonyát, répát is kirták.¹³⁴ A sertésállomány mangalica fajtákra való kicserélésének meggyorsítására a Kaposvári Gazdasági Felügyelőség tett kísérletet, több községnek adott el mangalica kant/pl Orczi/, de folyamatosan vásárokon, vételek útján is zajlódtott ez a folyamat.

Gábor Dénes 1926-ban megállapítja Csököllyről¹³⁵ "A burgonya negyvértéki termelése indokoltá teszi a sertéstenyésztés fellendítését. Azt hiszem az egész vármegyében ebben a községben van a legszebb alapanyag, tehát ennek a kinemesítése, minőségének emelése, megrögzítése nem is lenne lehetetlen feladat. A gazdák még egy kissé idegenkednek ugyan a sertéstartástól,

a közelmúltban fellépett sertésvész miatt, azonban a megfelelő időben végzett sertés védőoltások elég biztosítékot nyújtanak a járvány ellen." A sertésstenyésztés nagyobbarányú felfejlesztése azonban nem történt meg, mivel inkább csak átkelési célokra tartották. Tekintve a nagy szaporulatot az 1935-ben eladott 150 db sertés nem magas szám.¹³⁶

A ma élő pásztorok már nagyon keveset tudnak a régi tájilegeli sertésfajtáról. Ebner Sándor 1933-ban még megkísérelte összefoglalni a régi, általa szelivi-nek nevezett fajta külső ismérveit, terelésének módját gyógyítását. Legfőbb adatgyűjtője a 80 éves márcadói kanász, Bognár István volt, aki ezt megelőzően 40évig szolgált községi kanászként Csékölyben. Mivel őttemlített egyedül név szerint, bizonyára a legtöbb és a legrégebb adatokat tőle hallotta.¹³⁷

Ma már keveredik az emlékezetben a régi tájfajta és a mangalica elnevezése. A korábban honos sertésfajtát "mönnyéthesu mangalicának" említik. A mai paraszti emlékezet annak a rövid ideig tartó islésváltozásnak tényét tükrözi, amikor a nagyobb fehérjetartalmú husu, félvad fajta helyett a könnyebben kezelhető nagyobb zsírtartalmú sertést részesítették előnyben. A régi siska fajtának már csak kerek szeszt, visszahúzó utódait látták a ma élők. Vásárláskor így nem a "mönnyéthesu, éleze hátú, hőségűsorru" dísznót, hanem a "nyuhástu, rövidorrut"

Az idősebb pásztorok tudnak a régi fajta sertés előnyiról is. Tóth Mihály Lászlómajorban élő volt birkászszeméző elődei kanászok voltak.¹³⁸ Így írja le a "mönnyéthesu mangalicát": "fehérszőrű, fekete-pöttyös, olyan hegyes a füle, mint a szamáré. Előfordult küste fehér és szürke, de a malaca csikos." Betegségekkel szemben ellenálló, mint a később tartott fajták. Nem is nyult hozzá sose orvos, maga a pásztor gyógyította, herélte. 1893-94-ben Csurgón az uradalom üszese mangalicáját elvitte a sertésvész, csak a két "mönnyéthesu" maradt meg. Veszélyes nehezen kezelhető állatok voltak, különösen ha malacok voltak. Még a pásztor is szájjelölték, ha nem volt ügyes. Egyszer az egyik pásztor menyétet dobott az állatok közé, ezen dühödtek fel, és nekimentek. A disznót úgy kellett agyonütni, hogy belta csuccával vakozomen ütni, így nem "résztt", mert ha másköpp tette a pásztor és airt az állat megülte a falke.

Szobi Vepesánjehenleg Csádkányban élő volt gulyás ősei is kanászok voltak, gyerekkorában So-

mogyesobon látott még régi fajta sertéseket. Szerinte: hosszú, nyulánktestű, szine világos vagy szürke és volt küste sujtáros /csikos/. Füle rövid, kicsi, hegyes, széle kipördült, sűrűségük a gerincen. Hosszu, vastag, mint a drót. Terekek hosszú, egyenes, hese

fennmaradása, hogy ősszel a levágandó sertés húsát néhány kosár gyűjtögetett makkal feljavitják.

Nagyobb mérvű juh és kecsketartásról csak a XVIII. század második feléből tudunk, bár az egy összegben megadott állatlétszám azt is jelentheti, hogy csak juhot tartottak. 1752-ben 170 a juhok és kecskák együttes száma,¹⁴⁰ s az urbárium ír arról, hogy az azévi szaporulatból bárányból és gődöllyéből tizedet kell adni. A későbbiek során nincs számottevő birketartás. Gábor Dénes 1926-ban javasolja magyar fésűs juh beállítását a legelő telkesítésével.¹⁴¹ Erre azonban nem került sor. Csak 1945 után tartottak néhányan magyar fésűs juhot. Annak ellenére, hogy nem volt birkaállományuk, táplálkozási célból, főként nagyobb családi ünnepekre /lakodalom, tor/ vásároltak birkát a távolabbi környékről /Somogyuszob, Segesd, Vinye/.

A legkevesebb gondot a baromfiállomány fejlesztésére fordítottak. Pedig leginkább ez volt a család lábbon járó huskészlete, a rendszeres tojásbiztosítás feltétele. A századfordulón még a fán háltak a baromfik, csak később kezdtek nekik kezdetleges ólakat készíteni. A kotlások a szobában voltak a családtagokkal együtt, később a meleg nyári konyhákban. A fajták kicserélésével keveset törődtek. A statisztika /1897-ben majdnem 6000 db-ról, családonként kb 20/ nem adhat reális képet a létszámról a korábbi

időszakra vonatkozóan, mivel a gyakori tyukvészek miatt néha csaknem egész falurészek baromfiállománya kipusztult, szerencsésebb években viszont szokatlanul magas létszámot is elérhetett. Azonban a nagygazdák 80-100, sőt még több baromfikészlete mellett, az egyedülálló üzvegyasszonyok is arra törekedtek, hogy legyen néhány tojótyukjuk, mert a tésztafélékben elmaradhatatlan volt. Bár szükség esetén még a finomabbnak számító tésztafélékből /pl. rétes, kalács/ is kihagyták a tojást.

Eladásra ludakat hizlaltak. Híresek voltak a csökölyi ludak a piacon. Ritkábban pulykát, gyakrabban libát is tartottak. Néhány család galambot tenyésztett.

A cukor megjelenése előtt a méhészetnek valamivel fontosabb szerepe volt, mint később, hiszen egyetlen édesítő szer volt. A XVIII. századi összeírásokban majdnem egységesen 80-90 kaptárnyi méh szerepel évről-évre, s bár a XIX. századból erre nincs adatunk, tekintve, hogy édesítés terén nem történt islésváltozás, lényegesen több méh tartásával, több méz fogyasztásával nem számolhatunk. A XX. században viszont már a cukor az elsődleges édesítőszer, a méz inkább csak esemege és orvosság. Néhány módosabb nagygazda, s néhány törekvőbb gazdaccselés is tartott méheket. Pásztorok, erdőt, mezőt járó emberek inkább vadméhek mézét rabolták el.

J e g y z e t e k

1. Acsády Ignác: Magyarország népessége a Pragmatica Sanctio korában. 1720-1721. Magyar Statisztikai Közlemények. Új folyam XII. Bp. 1896. 113-5. p. 6-os átlagszámmal vette a családtagok számát.
2. Dávid Zoltán: Az 1715-20. évi összeírás. /A történeti statisztika forrásai Bp. 1957. 145-199. p./
3. Fleury-Henry: Des registres paroissiaux a l'histoire de la populatione Paris. Felhasználva módszerét idézi Kovács Zoltán - Tóth Péter: Csurgó jobbágyi eredetű népességének demográfiai viszonyai 1720-tól 1950-ig. Történeti Statisztikai Évkönyv 1961.
4. Megtalálhatók a csökölyi református ill. katolikus paxóhián.
5. i. m. Fordítása: RRM. A. 2104.
6. Acsády i. m. 362-366. Idézi pl. dr. Kanyer József: Harmincz nemzedék vallomása Somogyról. Kaposvár 1967. 96 - 97 p.
7. K. Á. L. 1715. Conscripctio animarum, pecorum, facultatum.
8. K. Á. L. Conscripctorum facultatum Districtus Szigethiensis in anno 1718. unum redactam.
9. K. Á. L. 1725. Conscripcti animarum, pecorum, facultatum.
10. K. Á. L. Conscripcti Domesti catus Anni 1729. assu Szigethiensis.

11. K.Á.L. Conscriptio processus Szigethis Anni 1752
12. Kovács Zoltán, Somogy megye népesedéstörténetének néhány kérdése a XVIII. században. Amlékkönyv a kaposvári Állami Közgazdasági Technikum jubileumáról. Kaposvár, 1962. 64. p.
13. K.Á.L. 1773. Conscriptio animarum.
14. O.L.E. 156. U. et C. 1784/85.
15. Summarium
16. Nagy Lajos: Notitiae politico-geographico-statisticae inclyti regni Hungariae, partium que eidem annexarum. Buda 1828-29. I. k. 300-1. p.
17. Thiele
Königreich Ungarn II. k. 273.p.
18. Fényes Elek: Magyarország a a hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statistikai és geographiai tekintetben I. k. Pest 1836. 237.p.
19. Fényes Elek: Magyarország geographiai esótára Pest 1851. I. k. 227.p.
20. Bakáts István: Bevezetés a történeti demográfia forrásainak tanulmányozásába. Magyarország történeti demográfiája. Bp. 1963. 11.p.
21. Lassu István: Az Auesztriai Birodalomnak statistikai, geographiai és hietóriai leírása. Buda 1829.
22. Magda Pál: Neueste statistisch-geographische Beschreibung des Königreiche Ungarn, Croatien,

Slavonien und der ungarischen Militärgrenz.

23. Szakácsi Osorba József: Somogy vármegye ismertetése. Pest 1857.
24. Keleti Károly /szerk/. A magyar korona országáiban az 1870. év elején végrehajtott népszámlálás eredményei. A hasznos háziállatok kimutatásával együtt. Pest 1871. 584-588, 590-1. p.
25. Ballagi Mór, A magyar birodalom leírása. Budapest 1877.
26. A Magyar Korona Országainak 1900. évi népszámlálása. Bp. 1902. 8. p.
27. Csánki Dezso /szerk./ Somogy vármegye Bp. é.n.
28. Gábor Dénes: Csökölly monográfiája Bp. 1926.4.p.
29. F. Szabó Géza /szerk./ Somogy vármegye és Kaposvár megyei város általános ismertetője és cintára az 1932. évre. Bp. 1932. 286.p.
30. 1960 évi népszámlálás. Somogy m. KSH. Bp. 1962.
31. 1970. évi népszámlálás. Somogy m. KSH. Bp. 1972. 16.p.
32. Gr. Széchenyi Imre, Az egyke. Bp. 1906. 46.p.
33. Herman Antal: Néhány szó a Somogy vármegyei Egyke Bizottság alakulása alkalmából. Kaposvár 1909.
Neubauer Ferenc: Kisbirtokosaink egygyermek rendszere különösen Somogyban. Magyar Társadalomtudományi Szemle. 1909.
34. Széchenyi i.m. 81.p. "Csököllyön 91,5 %-a a családoknak gyermektelen vagy 1-2 gyermek van", Hedre-

helyen 96,2; Csoknya 94; Kutas 93; Magyarreges 90,1; a gyermektelen és 1-2 gyermekes családok %-aránya.

Gönczi Ferenc: Somogyi gyermek. Csurgó 1938. a leginkább egykézű községek között említi: Bússi, Csurgónagymarton, Nagydoboz, Bási, Vásárosbéc, Somogyhatvan, Rinyahosszúfalu, Rinyaujlak, Erdőcsoknya, Markóc, Kisdoboz, Mezőcsoknya, Csökly, Csurgósarkad, Kassok, Orci.

35. Hófer Tamás: Dél-dunántul településformáinak ismeretéhez. Eth. 1955.

36. O.L.E. 156. U.et.C. 1701. Fasc. 29/43.

Az 1815-ös canonica visitatióban ez olvasható:

"a plébánosnak nincs makkoltatási joga, mivel erdője nincs." A tanítónak "semmi lehetősége nincs itt a makkoltatásra, mert erdők nincsenek."

37. K.A.L. Conscripctio 1720. "Csökély tűzifa faizásuk van, mégis a szomszéd pusztákról szokták bérelni. /Országos összeírás./

38. A kutas peres iratokban gyakran szerepelnek a kutas uradalmi erdőben tilosban ért kisbajomik, akik orvul tűzifát szedtek.

/Kiss József: A jobbágyok küzdelme a földesurakkal legeltetés és faizás miatt a 18.sz. végén.

Kézirat 1973. RRM.A.: /

39. V.ö. Nagy Géza, Csökly helynevei. Kézirat 1966.

40. Gábor i.m. 8.p.

41. Canonica visitatio 1815. Csökölyi plébánia.
- 42.
43. Csokonai Vitéz Mihály a falucsufolók hangját idéző "Somogyi Káosz" című versében Csököly és Hedrehely vitájában írja, hogy a csökölyieknek a gigei erdőt kell vágnia /nyilván mert nincs sajátja/. Összes művei Bp. Szépirod.k. 1967. I. k. 555.p.
44. Miki erdőbe még az 1920-40-es években is eljártak.
45. K.Á.L. Cons. 1720. "Legelőt leginkább a szomszéd pusztákon kénytelenek bérelni". Ugyanerről 1828. Regnicolaris Beszélés.
46. Illés Mihály 50.é. ref. volt középparaszt. Dédapja, nagyapja kupeckodással szerezte vagyonát. Tőlük hallotta.
47. Lásd a szőlészeti részt.
48. Hofer Tamás, Dél-dunántúli település formáinak történetéhez. Eth. 1956. 146.p.
"A /ann... Csökölyből, a hol buza nem igen terem, ell járogatott vagy 4 Esztendőig szántogatni buza földért Taranyi István Jádi lakoshoz és 36gorához" /K.Á.L. Urb. Somogyjád 1829/.
49. K.Á.L. Cons. 1718, 1725.

50. K. Á. L. Cons. 1728.
51. K. Á. L. Cons. 1752.
52. Lásd a 36. jegyzetet.
53. K. Á. L. 1828. Cséksly. Regniclárius összeírás.
54. Tóth Tibor: A mernyei uradalom gabona terméseredményei /1833-57/. Agr. t. Szemle 1972. 1-2. 168-170.
55. Kőszegi, Móznor-Szalóky: Cséksly község monográfiája. Kézirat 1968. 11. p.
56. K. Á. L. Urbarium 1767. Cséksly
57. K. Á. L. Cons. 1720, 1728. Cséksly
58. K. Á. L. 1715, 1725, 1728, 1752. évi összeírások.
59. Melhard Gyula: Somogy vármegyei gazdaságtörténeti adatok. Kaposvár, 1890. 27.
60. T. Mircy Klára: Somogy megye mezőgazdasága. 1790-1848. Kaposvár, 1962. 10-11. p.
61. Pényes Elek, Magyarország Hoztani állapota statisztikai és geographiai tekintetben. Pest
62. Pásztor Antal, Somogy vármegye gazdasági és kereskedelmi tekintetben. Ismertető. 1839. 1. f. 6. 195. p.
63. Kiss József: A köznevelés története a XIX. század első felében. Kézirat 1973. ERM. A. máj. 25.-i határozat.
64. Csorba I. M.: Cséksly község története a XIX. század első felében. Kézirat 1973. ERM. A. máj. 25.-i határozat.
65. Cséksly község négykényves. 1902. évi máj. 25.-i határozat.

66. Kósa László, A dél-somogyi burgonyatermelés. Az Ethn. Füzetek 16.4.p.
67. Berzsenyi Dániel, A magyarországi mezeti szorgalom némely akadályairól. Összes művei Bp. 1968. 349.
68. Gazdasági Lapok. Tárca rovat 1853. febr. 20.
69. Galgóczy Károly, Magyarország a szerb vajdaság és temesi bánóság mezőgazdasági statisztikája. Pest 1855. 122.
70. Széchenyi Imre if. gr., Somogy megye. Bp. 1892. 12. 3.
A nyomásos gazdálkodás emléke volt Csökölyben, hogy a Mártonnapi bucsúig mindent be kellett takarítani a családoknak, különben a feluszájára kerültek volna.
71. Melhard i. m. 6-9.
72. Kispál János, Garzó József 76-77 éves csökölyi gazdák elmondása szerint.
73. Balassa Iván,
79. Gábos i. m. 8.p.
80. Gábos i. m. 10-12.
81. Kiss Elemér, Alsódunántul mezőgazdasága. Kaposvár 1935. 541-580.
82. O. L. E. 156. U. et C. Fasc. 38. Nr. 20. 1695
Fasc. 29/43. 1701.
83. K. Á. L. Conscriptio 1700. Bárd.
84. K. Á. L. Cons. 1720. Csököly. "csökély tűzifa faizásuk van, mégis a szomszéd pusztáiról szokták bérelni"

83. BA 5374 Gúnyey Sándor gyűjtése.
84. Az un. "nagypéntek délutáni" női ruhát - főképp fiatalasszonyok látogató ünnep délutáni ruháját tárgyították vele.
85. K.Á.L. Inventáriumok 1752. Szentgyörgyi Horvát Pál és neje Bakács Orsolya Csehi vagyonleltára.
86. Csorba i.m.24.p.
87. "Negyed kiló cukrot vöttünk vasárnaponként. Mindön vasárnapra és ünnepre orgyaskáposzta vót és sitemény" - mondta Nagy Ferencné Baranyák Lidia 79.é.ref.kisbajomi lakós.

- Korcz György 1875-ben hegyközségi előljáró volt.
100. Jankó János dr., A balatonmelléki lakosság néprajza. Bp. 1902. 260.
101. Andrásfalvy Bertalan: A vörösbőr Magyarországon. N.É. 1957. 49-67.
102. Ennek ellentmondana az 1828-as összeírásnak a szőlőtermés értékét kiszámoló leírása, melyben a karózás és kötözés munkabérét is felszámítják. Azonban feltehetően ekkor már termelhettek olyan fajtákat is amelyeket kötözni kellett.
103. Kiss i. m. 241-280.
A földművelési rész adatközlője az említetteken kívül id. Czebei Ferenc ref. volt középparaszt /+1970-ben 70 éves korában, Zsobrák Imréné 80 é. ref. volt szegényparaszt, özv. Zsobrák Lajosné 72. é. volt középparaszt, Illés Mihály 45 éves tsz. tag, Mátés Márton 72 éves szegényparaszt /6 Rinyakovácsiból/ Török János /+1968/ volt szegény majd középparaszt. Kiss Lajosné, Nagy Vajda Katalin 70 éves volt középparaszt.
104. Felhő Ibolya, Az urbéri birtokviszonyok Magyarországon. Somogy m. /Pap Gáborné/ Bp. 1970. I. Dunántúl. 178.
105. K-A-L. 1767. Csököl urbárium.
106. Melhard i. m. 27. 35.
107. Vályi István, Magyarország leírása. Pest 1796. I. 443.

108. Csokonai i.m. 555.p.
109. Canonica visitatio 1815. Csökölyi kat. plébánia.
110. K.Á.L. Csököly község urbéri pere.
11. Erről részletesen irtunk a hegyközségi gazdálkodásnál.
112. Illés Mihály 45 éves csökölyi lakos, Mátés Márton 72 éves rinyakovácsi lakos.
113. Széchenyi... Somogy... i.m. 18.
114. Gábor i.m. 8.p.
115. Az 5eszeirásokat korábban többször idéztük.
116. Király István, A szarvasmarhatenyésztés átalakulása Somogy megyében. 1848-1944. Agr. t. Sz. 1963. 164-176.
117. K.Á.L. Cons. 1828.
118. Csorba i.m. 72.
119. A magyar korona országainak mezőgazdasági Statisztikája. Ep. I. 1897. 174-6.
120. Csököly községi Alsó és Felsőhegy könyve 1833-1923. 1885. évi bejegyzés.
121. Széchenyi ... Somogy... i.m. 19-23.
Baksay i.m. 168.
122. K.Á.L. Magyar Királyi Gazdasági Felügyelőség iratai 1909-1910. Szimmentáli és barni bikák, pirostarkák forgalmazásával foglalkozott leginkább.
123. Gábor i.m. 7.
124. Kis i.m. 242.

125. Király i.m. 194-196.
126. Kelemen Ernő, Az Alsódnántuli Állattenyésztő Egyesületek működése az 1942-43. évben. Kaposvár, 1943. 127.
127. Nagy Mihály 84 éves /1971 +/ ref. volt 10 holdas gazda, volt tejszövetkezeti elnök közlése.
128. Galgóczy i.m. 127.
129. Lásd a 121. jegyzetet.
130. A magyar korona statisztikája 1897. i.m. 176.
131. Keleti i.m. 1871. 492.
132. Gábos i.m. 7-8.
133. A magyar korona Statisztikája i.m. 176.
134. Gábos i.m. 8.
135. Csékölyi hegykönyv 1892. évi bejegyzés.
136. Kiss i.m. 241.
137. Ebner Sándor, Zselici kanászélet. Mth. 1933. 150.
138. A család tagjai egész Belső-Somogyot bejárták Csurgótól Pogányszentpéteren keresztül Somogy-szobig.
139. Magda Pál, Magyarország és a határőrző katonaság vidékeinek leg újabb statisztikai és geographiai leírása. Pest. 1819293.
140. K. Á. L. Cons. 1752.
141. Gábos i.m. 9.



III. A CSÖKÖLYI NÉP ÉTELEI

1. Fő táplálékok és fő alapanyagaik

/irodalmi adatok alapján/

A beleő-somogyi s így a Csököly környéki nép főétele a XIX. század végén s a XX. század elején a kenyér és tésztaféle, káposzta és burgonya. A húsfélék közül időszakunkban a disznóhús a legfontosabb, bár fogyasztása főként a nyári dologidőre és részben az ünnepi étrendre vonatkozott. Bár Somogyot a XIX. század végén Keleti¹ a legtöbb hússal élő vidékek közé sorolta - és joggal - a hús és közte a disznóhús évi mennyisége mégis jóval alatta maradt a cereáliákból burgonyából, káposztából és más kerti növényekből készített ételek mennyiségének.

Tanulságos a XIX. századi helytörténeti, gazdaságtörténeti szerzőknek az alapvető táplálékokról irt véleményét vizsgálni. Csaplovics János egyes részleteiben helytálló, de sokat markoló országos összefoglalást² célzó sorában ez áll:

".... egyéberánt él a Tót többnyire tejjel, liszttel, krumplival, pálinkával, a Magyar bura kenyérral, hússal, borral, a sváb krumplival, serral, a horvát kásával, pályinkával, az Orosz, Oláh és Rác kukoricsával, paszullyal, pálinkával..."

Csaplovics egy-egy vidék táplálkozását nem-

zetiségekre általánosítja, s a magyarok esetében ezen túl az elérendő ideált, modellt összetéveszti a Valósággal.

Apáti Kiss Sámuel egyes magyar tájak életmódja s így táplálkozása közötti különbségeket látja,³ bár reakciós módon az elmaradottabbakat idealizálja. A Somogy népét állítja szemben az északnyugati megyék polgárosodottabb népével: "A Somogyi Magyar /a köznépet értvén/ igaz, hogy éppen nem civilizált, sőt durva, egyszerű mind élte módjára, mind ruházatjára nézve... Püsti konyhájában főzött sovány ételle mellett is egészséges, izmos, kemény természetű..."

A jó megfigyelőképességű, korához és miljödi voltához képest eléggé elfogulatlan Richard Bright angol utazó 1815-ből való két adata ennél is becsesebb.⁴

A Somogy megyei Tarenyből feljegyezte az uradalmi számtartóék ebédjét, mely bizonyára eltérhetett attól, amelyet máskor nemeseknél kapott:

"... jó falusi ebéd volt, zöltségleves, főtt hús, az elmaradhatatlan savanyu káposzta, egy üveg idevaló, de a vendégek kedvéért a szokottnál jobb bor."

Jól regisztrálta a fő étkezéseknél elmaradhatatlan levest, az ünnepi étkezésnél szokásos főtt húst, az ugyancsak régi multu savanyított káposztát,

s nagyobb ünnepen szokásos bort. A XX. század elején is mindig volt a fő étkezéseknél leves, gyakran előfordult a káposztaétel, de a hus és bor inkább csak ünnepen és fő dologidőben járta.

Richard Brightnak még egy érdekes megjegyzése Van Csurgón a rabok étkezéséről: "A rabokat a földesur élelmezi. Naponként másfél font kenyeret kaphatnak vízzel és hetenkint kétszer vagy háromszor húst." A kenyérnek mint legfontosabb alapételnek fontosságára utal. Hihetetlennek tűnik a húsetel adásának viszonylag magas aránya. Amennyiben Richard Brightnak pontos az értesítése, azsal magyarázható, hogy az utazó a tavasztól-őszig tartó időszakban a koncentráltan végzett mezeti munkák idején járt a Dunántulon, amikor a paraszti étrendben is több a hus. A rabokat akik között főképp pásztorféle, de földműves is akadt, rendszeresen dolgoztatták, s ezért jobban is kellett őket táplálni.

Szakács Csorba József 1857-ben még mindig nemzetiségenként jellemzi a Somogy megyében élő paraszti lakosság életét, táplálkozását, alkatát, már mint orvos írja a kor elképzelései szerint elérendő ideálként a busakenyeret, szalonnát és húst mint fő táplálékokat.⁵ "..... midőn a munka fáradtságának és sikerét látja, gondoskodva ugyan, de nem emésztő aggodalommal - a jó busakenyérrel, szalonnával,

hussal élhet akkor mint a férj téltre takar, ugy ellenben nőjét, főkép ha terhes, kimerítő munkától kiméli..." Viszont látja, hogy Somogy egyes területein nem terem meg a buza, s a föld csak elég nehezen művelhető: "...midőn ellenben nagy szorgalmat, s feszített erővel munkát igénylő sárga-vörösös egyeg vagy poszomok hálátlan marad, és hajdina, kukorica, kolompér pótolják a jó tápláló buzakenyeret, ekkor és illy körülmények között a leányok is korán nehéz munkára szorítva - a nők kisedeik táplálásától, ápolásától elvonva - természetes, hogy a nép gyenge, s a' nemzedék satnyul."

Helyesen vette észre a gyenge buzát termő vidékeknél a hajdina, kukorica, burgonya kenyérpótló szerepét. Megjegyzése áll az általunk vizsgált belső-somogyi homokos területre.¹⁵

Jankó János néprajzi szempontu összefoglalása⁶ ugyan a balatonmelléki lakosság táplálkozásáról ír, sok szempontból reális képet ad a belső-somogyi viszonyokhoz. Kissé eltulozza a disznóhus szerepét, mivel a kenyért és disznóhust tartja a balatoni ember legfontosabb ételének. A kenyérről megjegyzi, hogy minden étkezésnél szükséges, kovással /kovászag,⁷ / készül rozslisztből egyszerre 5-6 darab. /Es egész Somogyban így volt. A husok közül kétségtelen a disznóhus vezet, de csak bizonyos időszaka-

kokban elsőrendű szerepü /nyári munkák, ünnepek/.
Ugyancsak helyesen említi a legfontosabb nem cereá-
lis eredetű növényi ételalapanyagokat a burgonyát
és káposztát. A burgonya fogyasztásról ezt látta:
"Ha burgonya bőven terem, sok család... egész té-
len asszal tartja magát, s ha van is sertéshus azt
inkább a szőlő munkáltatása idejére tartogatják."
Megemlíti a halászatban résztvevő családoknál a
hal másodlagos jelentőségét a disznóhús után. Ész-
reveszi, hogy birka és marhahús ritkán került a
déli balatonparti /de általában a somogyi/ parasz-
t-ember asztalára. Megfigyeli azt is, hogy a baromfit
ünnepi alkalmakra tartogatták, a tejhaszonnak pedig
csak kiegészítő szerepe volt a táplálkozásukban.
Jankó megállapításai lényegében ma is helytállóak,
néhány részletben azonban nem következetes. Pl. az
ételek leírásánál nem a legjellegzetesebb, leggyak-
rabban fogyasztott ételek ismertetését, hanem fő-
ként egy-két helyi elnevezésű ételt, kuriózumot ír
le.

1910-ben néhány jellegzetes csökölyi ételt em-
lít cikkének szótár részében Nagy József nyelvész:
"csurka /liszteshurka/, gánica, peccőnye, petreszi-
rom, pompos, porossa, pörke vagy pörö"⁸ lényegében
csak tájszavakat keresve.

Gábor Dénes gazdasági tanár 1926-ban ezt⁹ írja

jegyzet meg

Csükölyről: "A nép táplálkozása nagyon szegényes. A fő eledel a kenyér és a burgonya. Képesek heteken át káposztát és burgonyát enni minden nélkül. Baromfit csak a legvégső esetben vágnak le. A tej eladják, csak kivételesen isznak belőle."⁹

Észrevétele a téli időszakra vonatkozik elsősorban, mert akkor tartott ott gazdasági tanfolyamot, de viszonylag késői időpontból igazolja a kenyér, káposzta és burgonya mennyiségi fölényét a többi ételfélékkel szemben.

A csükölyi nép öregjeinek emlékezetében élő, a XIX. század végén és a XX. század első felében fogyasztott ételek leírásánál részben az a szempont vezetett, hogy a jelzett korszakra inkább jellemző ételeket elődlegesen kiemeljük, ezért vettük előre a természetesen növényi és tenyésztett állati nyersanyagokból készített ételeket és végére a szakmányoló gazdálkodás által szerzett nyersanyagok ételfeldolgozásait. A kisebb csoportokat főbb nyersanyagokként vettük e a belső rendszerezés lehetőleg készítési technikáiként történt.

A. Erjesztett tésztafélék

2. A csükölyiek kenyeve

A közvetlen emlékezettel elérhető idő határán a XIX. század végén és a XX. század elején de néhány

Évtizeddel azelőtt is a csökölyi nép tehetősebbjeinek kenyéréhez felesen keverték a kukorica és rozs lisztet, a szegényebbeké tisztán kukorica lisztből készült. Később 1920 után a nagygazdák inkább tiszta rozskenyéret fogyasztottak, sőt búzaliszttel is keverték. A néhány holdasak és a konvencióból élő uradalmi cselédek már csak télen készítettek kukoricakenyéret, nyáron rozsból vagy felesen. A szomszédos Gígében és Rinyakovácsiban a kukoricás-rozskenyéret nem a tiszta rozs, hanem a búzakenyér váltotta fel az első világháború után fokozatosan, hiszen ott jó buza termett, Kisbajomban viszont a csökölyihez hasonlóan a rozs volt az elsőrangú gabona-növény. A kenyér mellett másodlagosan de jelentős mennyiségben különféle, a kenyérnél régibb multu, gabona-alapanyagú ételfélék és újabbak is ismertek voltak. Éppen a múlt század végén és a jelen század elején kísérhető figyelemmel az a változás, amely a kenyérfélék minőségének javulásához, technikai tökéletesedéséhez, a kenyér szerepét helyettesítő, kiegészítő régibb multu ételek csaknem teljes kiszorulásához és újabb tésztafélék általánossá válásához vezetett. E az átalakulást nagy mértékben a malomtechnika ugrásszerű fejlődése eredményezte. Egészen a csökölyi gószalom megépüléséig egyszerű vizsimalmok őrlték a gabonát, kukoricát.

- a./ A malomok szerepe. -

Csököly, Gige, Rinyakovácsi és Kisbajom lakosságának a Rinya korpádi és lábodi ágán lévő vizimalmok örölték a gabonát.¹⁰ A legtöbb malommal Csököly rendelkezett. 1695-ben pl. 6 malma volt, 1701-ben a 6 malom után 54 Ft. bért fizettek, 1703-ban 55 köből vámot fizettek,¹¹ 1715-ből 10 csökölyi molnárról tudunk akiknek malomjövödelmét 44, 1718-ban 100 Ft-ban állapítják meg. 1720-ban a malomokról ez áll: "Molnár Mihály itteni lakosnak van egy adósó gabona-malma, semmit sem hoz, közel áll a pusztuláshoz és végromláshoz. Egy másik malom Mike pusztán Kovács Györgyé, évenként 6 forintot hoz. A harmadik ugyanazon a pusztán Márkus Gergelyé, ugyancsak 6 forintot hoz. Negyedik Gyócsi pusztán Széles Andrásé, szintén 6 forintot hoz."¹² 1725-ben 30 köből a hat malom haszna. 1752-ben Lőrinc Sámuel, Korcz István és Garsó Mihály malma említetik, mint 5 köből jövödelmi javak¹³. Az urbérrendezés korában 5 malma volt a csökölyieknek.¹⁴

1828-ban a községé az egyik "egykeresű alulcsapó vizimalom" is, "amelyet csak esős időben lehet használni és évente 26 mérő jövödelmet hoz". Ennek a jövödelméből fizették a két tanítót és az éjjeliőrt. Magánkézen 3 malom van ezidőtájt és ezek tiszta jövödelmét is évi 26 mérő különféle termény-

ben számították ki az Ősseirók.¹⁵ Az 1860-as tagosítási térképen¹⁶ a Falumalom, Csurgó és Fajankó malom van feltüntetve.

Ezután épült a gőzmalom a későbbi Gőgös kocsmahelyén a Posta utca sarkán. /1912-ben leégett, s akkor szembe építette fel Kis Tóth János gépész/. 1876-ban a Soproni Kereskedelmi és Iparkamarának statisztikai jelentésében szerepel Csököly nevénél 1 gőzmalom, 1 vállalkozóval, 2 segéddel és 1 egyéb /férfi/ munkással, 30 Ft. évi adóval,¹⁷ valamint három vizimalom 24 Ft. évi jövedelmi vagy kereseti adóval. Csánki Dezső már csak gőzmalomát említi.¹⁸

A szomszédos községek közül Gige kapott még gőzmalomot 1921-22-ben, addig vizimalma volt. Rinyakovácsiban a Kelemen, Dadó és Fejengási vizimalomra még emlékeznek a mai 70-80 évesek.

Kisbajomban pedig a Csurgó,¹⁹ Középső, Asó és Móríci malmokat emlegetik, a legtovább a Móríci nevet működött egészen az 1940-es évekig. Már motort is alkalmaztak 4-5 hónapig a Kisbajomi malomban, az 1920-30-as években, amikor nem volt elég víz. A vizimalmok idején rossz vízállás esetén, ha sürgős volt az őrlés a Drávára kellett vinni a folyami malmokhoz a gabonát. Előbb a kiskorpádi, kutasai, miki, nagyatádi, szomajomi hengerma-



lomba is eljártak, ha helyben várni kellett volna.

A vizimalmokban a XIX. század végén, jelen század elején többnyire úgy vitték a kenyérnek valót őrletni, hogy otthon összekéverték felesen a kukoricát és rozsot. /Mértékegység a "föüntő"/. "Aki már több rozsot tött, arra azt mondták, hogy gazdag ember, jó könyere lesz" - emlékezik Viszsa Mátész Márton /Martin/ volt szegényparaszt. A vizimalmok különböző kapacitásúak voltak a megyében. Némelyik 3 q-t őrölt egy éjjel, másik óránként 1 q-t, sokszor gyengébb vízjárás esetén egy éjszakára elég volt 1-2 q. A rinyakovácsi malmokban este felöntöttek a garatra 6 föüntőnyi gabonát és reggelre "pergett le". Nem dolgozhattak éjjel-nappal a vizikerek, mert össze kellett gyűjteni a vizet.²⁰ A követ szorosabbra ék betevésével állították. Nem is lehetett szennyes magot, csutás kukoricát a garatba önteni, mert szűk volt a könyílás és szemenként potyogott le a gabona. "Parasztra őrlés"-nél²¹ ott hon választották el egymástól kézi rostálással a lisztet és darát.

Mikor főként kenyérlisztnek kellett őrletetni "lisztre őröltek" tehát finomabbra állították a követ, mikor tavasszal csibéknek kellett sok dara csak "kására küllött őrteni".²²

A legfinomabb a "selyem szita" volt, a "más-

sodik szita" lófazokból készült, a "harmadik vagy öreg szita" ózótból. Ezeket vándor szításoktól /hársaló szlovákok/ Váráron /pl. Kapcsavári szítások/ vagy piacon szerezték be. Rosszból, valamint a rozs és kukorica keverékből csak a lisztet és korpát választották szét. Az így létrejött "kétszeres liszt" durvább volt, mint később a hengermalmok által készített kenyérliszt. Ilyen kellett a kovászal erjesztett - nem tökéletesen fermentált - kenyérhez, könnyebben dagadt a durvább és némi korpát is tartalmazó liszt.

A kukoricából és időnként a hajdinából is háromféle terméket szitáltak "kenyérliszt"-et, "aprókása"-t és "késá"-t.²³

A vizinalmok idejében nem tudtak akármikor örülni kenyérlisztet, ha megszorultak inkább kölcsön kértek, kásának valót viszont tudtak hajdin-koptatón is örülni.

A kisebb forgalmu kisbajomi malmosok kocsival szedték össze a környékről az örülni valót és a kész lisztet háshoz is szállították. Állandó vevőkört építettek így ki a szállítóeszküzzel, fogattal nem rendelkező szegényebb lakosok között. A molnárok ezt "csuvarozás"-nak nevezték.

Az örülésért járó "vám kivévesénél" sok visszaélés volt. Hosszu ideig egy "förlöntő" vagy "mersze"

után egy "finak" vám jött. Később a nagygarat oldalán vonalkával jelölték a termény mennyiségét, majd ennek arányában vámoztak. A mérlegek bevezetésével meghatározott %-ra /10-ed rész, illetve 10-12 %/ szabályozták az őrlés fejében járó terménymennyiséget illetve pénsbeli ellenértékét. Másaként a Rinya menti malmokon a molnárok 2 kg. "porlást" is kaptak.

A hengermalmok nem őrltek parasztra, hasábszitákkal minősítették a lisztet. Elő "nyomásra" finomliszt és korpa lett. Majd másodszor és harmadszor is nyomták és így lett háromféle lisztminőség és korpa. A legfinomabb ^{liszt} liszt kalácsnak, tésztának, a második liszt kenyérnek volt legalkalmasabb. A harmadik lisztet csak a néhány holdas gazdák tették kenyérbe, a negyzedék az állatokkal etették fel.

A hengermalomban őrlt rozslisztnél a legfinomabb a "rozsláng" volt, ez a liszt 15-20 %-a. Úgyes molnár ebből "vette ki a vámot", bár nem volt joga hozzá. Kenyérnek a rozslángot akkor alkalmazták, ha elég sok rozs termett, de kevés takarmány, és rozssal kellett pótolni.

A hengermalmok²⁴ általánossá válása idejében /1920-30 körül/ Somogyban korszerűsítették a meglévő vízimalmokat, ellátták motorral és hasábszitával arra az időre, amikor nem volt elég víz. Így a "pa-

rasztórlés" illetve "kűőn őllés" mellett, "sima őrlést" is végeztek. Ekkor már nem kellett a lisztet otthon szitálni.²⁵

b./ A kenyér készítése

Kenyer. A nyersanyagok előkészítésének első mozanata a "kovásztetés" illetve a "sütni való" elővétele és beáztatása. A sütni való nyers kenyértészta maradványából, "teknőkaparékából" készült, úgy hogy apróra morzsolva "eliszorolva" szárították a kemence tetején²⁶, majd vasszonszékőben a szemeskályha mögötti szegre akasztva tárolták. Sítés előtt langyos vízben áztatták, ettől "földagadt, fölkel". *A falában* ~~arra is~~ van adat, hogy csak egyik sítéstől a másikig tették el az erjesztőanyagot /kovászag/, de ~~arra is, hogy~~ *hisz, hónapokig nem* hosszabb ideig *vasszonszékőben nem* tárolták vasszonszékőben /tartó-sított erjesztőanyag/²⁷. Ha kifogyott a szárított kovás, búzakorpából, esetleg komlóvirág főzetével vegyítve készült²⁸ új, vagy kölcsönkérték. Egyesek a sütni való beáztatásakor tettek hozzá /"összeragasztották"/ komlóvirág főzetét. Borhabbal való erjesztésre nem emlékeznek kenyérsítéssel kapcsolatban. Halvány emléke él a folyékony sűrítésről, de inkább csak a szólásban "erős, mint a sűrőet". A sütni való fontosságát jelenti, hogy nem szívesen adtak belőle kölcsön, illetve ha mégis, akkor babonás praktikákkal

kísérték a kölcsönadást, mert a haszon elvételétől félték. Űzv. Zeobrák Lajosné így beszélt erről:
"Mindönki nem is adott kölcsön. Én is kértem, adott a fé' markomba, osztán három szömöt vissza vett, mondták is, hogy banya".

A sütnivalót, mennyiségét "összemarok"-ban, azaz a fél kezükben elférő mennyiséggel mérték. Négy kenyérhez négy "összemarok" sütnivaló kellett. De nemcsak a mennyiség számított, hanem a kovász erőssége is. Kukoricakenyérhez több komlót keverték, és reggel a dagasztás előtt is kovászták. De erre már csak halványan emlékeznek, mert ma már nem él olyan asszony Csökölyben, aki tiszta kukoricakenyeret süttött volna, csak gyerekkorukban ettek olyat.

Mikor már lehetett élesztőt vásárolni, először csak buzalisztból készült kalácsfélékhez használták, a kenyér tésztájába csak utólag tették be, mikor nem kelt meg rendesen. A savó beledagasztása a tésztába is segítette a kelesztést, de nem mindenki alkalmazta. Huelét /disznólékor pl./ nem tettek a kenyérbe.

A "kovásztevést" este végezték. Előkészítették a "dagasztó" széket" és dagasztó "teknőt". Szakasztóval mérték bele a szükséges lisztmennyiséget, ahány kenyért akartak, annyi szakasztó lisztet. A teknő és a kemence is a család kenyérszükséglete

szerint vette méretét. Általában 2-3 hetenként sütöttek, 2-3 tagu családnál 3 kenyérnél kevesebbet nem készítettek, 6-8 tagu háztartásnál 4 "röndös kenyér" /4-5 kg-os/ és egy "pompos" vagy "cucorka"²⁹ készült egyszerre /a maradékból, "teknőkaparék"-ból való kisebb méretű cipó./

A liszt kimérése után a sütnivalót gyurták össze korpás, illetve kumlós lével, beleszűrték a lisztbe, összekeverték. Rátették a "kovásztévő" fát a teknőre és letakarták abrosszal. Hogy jobban keljen melegített cserepet is tettek rá. Így hagyták reggelig. Reggel a férfiak bekészítették a "sütőfákat" /méteres hosszú kettévágott berekfa és nyírfa hasáb/ s az asszonyok elfűtötték a kemencét. Mikor paráslott a fa, szétterítették a kemence fenekén, mikor hamvadt, ^{Nyitották ki} kihúzták a "szenvinyó"³⁰-val és kitorlították nagy teknő vizében sürün öblögetett vizes "penettel", a helyét.

Kukorica és rozskenyér esetén kenyerenként 3-4 szem burgonyát is belereszeltak. Különösen a kukoricát ragasztotta össze, ettől lett "gyenge a béli". A rozslisthes sokan kedvelték a kőmőnymagot. Kenyerenként 1 kanál sót számítottak. A kenyér dagasztása³⁰ után "mög szakasztják", azaz eldarabolják és szakasztókba teszik. A jól dagasztott kenyér egy-másfél óra alatt megkelt. Ha nem

kelt meg azt úgy indokolták "összeragatt", vagy "mőkíszhatott" vagy a "liszt volt hideg". Ha túl-
kelt a tészta, azt moniták "kifórt". Ilyenkor meg-
kísérelték újra dagasztani és kelesztani. A tisztán
kukoricából való kenyeret vizes ruhában zötyköltek,
odahitoggették az asztalhoz, hogy jobban összeálljon.
A tetejét, hogy meg ne repedessen, csirizes busa-
liszttel kenték be. A kenyereket egészen az 1950-es
évekig az ágyban kelesztették.

A kenyér "bevetésekor" bedugták a kemence két
lukját, a szakácsokból a kenyereket egyenként bo-
ritották a sütőlapátra. A kenyér tetejét vízzel
vagy sáóval mosdatták meg, hogy szép sima legyen.
Rozskenyérnek a tetejét ujjukkal nyomták be egy he-
lyen, busa kenyérnek a két oldalát kellett késsel
megbökni, "hogy szét ne follon".

Ahogy megbökték a kenyeret fohászkodni kellett:
"Jézusom segíj meg!" Annak is jelentősége volt, hogy
mikor a kenyér tetejébe beledugta az ujját, utána
megszopta.

Előfordult, hogy a kenyér bevetése előtt a ke-
nyértésztából "langalit" vagy "langallót" sütöttek,
ugy hogy ellapítgatták, a lapáttal betették, gyorsan
megsült, kivették és sóval, tejfellel vagy zsirral
fogyasztották. E kenyérlepiény ³¹ elég ritkán szere-
pelt az étrendben.

A kész kenyereket kivételkor is megmosdatták és abross alá tették, hogy kihüljenek. Ha a fiatal menyecske dagasztott és a kemencében ellapult a kenyér, assal ugratták "be köll érte nőnni a kemencébe."

As egész kenyereket a kamrában e célra szerkesztett, a mennyezetgerendára rögzített kenyeres polcra tették, amelyen 4-6 kenyér is elfért. A megvágott kenyeret vékaruhába takarva a lakószoba mély fiókjában tartották.³²

A kenyér formája: "karikós", a részeinek neve: "hája, béli és fenéke". Mérete: /átmérője/ 50 cm. körül mozgott. A tiszta rozskenyér a kukoricaliszttel kevertnél jobban megkelt, "dagadósebb" volt. A kukoricakenyér hamar száradt, töredezett. Ezért a mezei munkák idején nem készítették tiszta kukorica-kenyeret, hanem rozsliszttel kevertet, vagy tisztán rozskenyeret, amely nem "szurmolódik" annyira.

Rossz termés idején hajdinaliszttel, kukoricaliszttel pótolták a kenyérgabonát, és a kenyér mellett több kásafélét fogyasztottak, vagy több burgonyát. Az uradalmi és gazdacselédek a konvencióból éltek. Es a réteg buza és rozslisztjét inkább pénzsé tette és kukoricalisztjét élte fel, kevesebb kenyeret is ettek, inkább más egyszerűbb tésztaféléket. Szemléletesen mondta el ezt a kisbajomi mesemondó asszony

Tót Szóke Jóssefné életrajzában³³: "Nem busalisztes-
hettünk ám, se nem rozskenyerezhattunk, csak a kuko-
rica! Nagy, jeles ünnepeken, ha sültt anyám kött
tésztát. Egy-egy fertáj ha egy hónapig eltartott
nagy családoknál... Kukorica-pogácsa, próssa, kuko-
ricagánica, liszt-isterc, kása, keménykása, dödölle..."
Még főztek egy fazék, nyolc-tízliteres fazékkal. Míg
az el nem fogyott, nem főztek mást, mind erre járt.
Még kenyeret se... nem lehet, azt mondták."

Téli időszakban a parasztcsaládoknál is így
volt ez a szásadfordulón és valamivel később is.

Nagyobb inségre, amikor csutakenyeret ettek,
csak az 1866-os évre emlékeztek.³⁴

A kenyérsütéssel kapcsolatos hiedelmek közül
legelterjedtebbek azok, amelyek a kenyérsütés tilél-
mát egyes napokhoz köti. Gyümölcsoltó, Viskereszt,
Gyertyaszentelő, Urnapja, Péter-Pál nap, Szentist-
ván, Kisasszony nap, Nagyasszony, Márk vagy Márok
napján, Ujhold első péntekén, Szilveszter boldogasszony-
kor, Mindenszentekkor, Halottak napján, Mária bol-
dogasszony napján, Pájdalmas pénteken, első pénte-
ken. Ilyenkor sem a katolikusok, sem a reformátu-
sok nem készítettek kenyeret. A Villámcsapás ellen
vélték így módon megóvni javaikat. Ha nagyon meg-
szorultak segítettek magukon, különösen a reformá-
tusok: "Előfordult, hogy megszüdtak, ha ilyen napo-

kon sültt valaki kenyeret. Ha kevés vót nálunk a kenyér, monst edősapám edősanyámnak ojankor, hogy akko' süti pogácsát!"

A kenyérsütéskor vigyáztak a rontást előidéső személyekre, körülményekre. Nem nézhette senki, Vak macskát, Vak kutyát eltávolítottak a közelből.

De eldobni sem lehetett kenyérhéját, vagy állatoknak adni. Előfordult, hogy a második vagy harmadik hét végére megpenészedett - különösen a rosszul kelesztett - kenyér. Ilyenkor sem dobták el, hanem a penészes részeket lehámozták, s a többit elfogyasztották. Ha már csak kenyér héja, vége volt, rántott levest főztek, abba spritották.

Hushagyó kedden viszont azért sütttek kenyeret, hogy olyan nagyra nőjenek az uritőkök. Ismeretes ezenkívül a kenyér védő szerepe tusa ellen.³⁵

Olyan kenyérsütő családra nem emlékeznek, akik eladásra készítettek volna. Ha magános ember rágsorult, hogy mással süttessen, főként rokonát bista meg. Pl. egy hold földet adott bérbe egy bizonyos időre, s meggyezés szerint kenyeret kapott minden sütéskor.

A csökölyi gazdák gabona vetésénél nem azt nézték, mennyi kell majd kenyérnek, hanem hogy nagyjából arányosan osszak el a földterületeket a legfontosabb növényeknek. A gabonatermésből először eltet-

ték a Vetőmagot /holdanként 1 q./, majd a takarmány-
nak valót biztosították /kukorica, hajdina, tavasszi-
ak, burgonya/ csak ami maradt került táplálkozás
céljára. Ha el nem adták /pl. búzát, rozsot/, hogy
az adót kifizesessék, s utóbb állatteladással, fuvaro-
zással, piacozással /lenfonal, tejtermékek, gyümölcs-
eladás/ szerezték meg a pénzt kenyérgabonára.

Az 1950-es évektől kezdődően a hási kenyér ké-
szítését fokozatosan elhagyták. Lakodalom, komabál,
tor alkalmával elfűtik még a meglévő kemencéket, de
csak perec, kuglóf sütése céljából.

3. Egyéb kelesztett sült tésztafélék

a. / Fonott kalács "kukoris" vagy "fonzott perác" _

Az ünnepi étrendben szereplő két ágból fonott
karika formájú "karikós". Finomabb kenyértésztából
készült /rozakenyér idejében busalisztból, második
busalisztból süttött kenyér idején első lisztből stb./.
Ugyanugy, mint a kenyéret leveshez, sült húshoz tör-
delve fogyasztják ma is lakodalom, tor, komabál al-
kalmával. Kerülete kisebb a kenyérénél valamivel,
átm. belül 15-20 cm., vastagsága 8, összes átm:
31-36 cm. és betevéséhez kenyérlapátot használtak.

A gyári sajtolt élesztő megjelenésekor először

az ünnepi tésztafélék minőségét javították. Az élesztőt már tejbe ástatták, tojást is tettek bele, de cukrot nem.³⁷ A fentebb percc fonata kb. 8 cm. széles.

Az élesztővel fermentált tészták megjelenése szinte nyomon követhető az egyes családokon belül. Több 70 év körüli asszony úgy nyilatkozott, hogy anyjuk már tudott kelt tésztákat készíteni, de nagyanyjuk még nem,³⁸ tehát a századforduló utáni időben terjedhetett el általánosan.

b./ Töltött kalács "haltészta"

Nevét hosszukás formájáról, vagy halszerű keresztmetszetéről kapta. Tésztája azonos a fentebb perccével. Kelt tésztáját kisebb egységekre "pomposokra" szaggatták és kinyújtották. Töltelékkül cukros dió, "csokoládé" /kakaó/ vagy mák került bele, majd összetekerték. Eredetileg a kemence fenekén, utóbb a rakott sparhetok sütőjében "renjében" vastepsiben sütötték.

Jeles ünnepekre - karácsonyra, húsvétra, pünkösdre készültek vele, de lakodalom, komaál, torétrendjében nem szerepelt.

c./ Kuglóf

Csak az 1920-as évektől kezdődően vált általánossá. Mutatja is a kuglófsütő cserépedények sokasága.

sága is, amelyek nem régiebbek az 1920-30-as éveknél. Emabálak, lakodalmak alkalmával fogyasztották először. Ennek tésztáját nem dagasztották, hanem lisztből cukros tejből, élesztőből, mazsolából, kis sóból lazára összekeverik, kelesztik. Ezután elterítik s csak ekkor kerül bele a töltelék többnyire kakaóból. Tölteléke nem erjed együtt a tésztával.³⁹

d./ Kótt fánk

Ennek a tésztáját sem gyurják, hanem kanállal lazára verik össze, mint a kuglófét lisztből, cukorstejből, élesztőből, tojással. Rövid ideig kelni hagyják, elnyujtják, kiszaggatják kanállal vagy pogácsaszaggatóval, kestkkel kissé széthúzzák, és úgy teszik a forró zsírba.

e./ Hájas tésztá vagy hájaakifli

Főképp díszítés után készül a téli hónapokban saját készletből vagy kóstolóba kapott hájból. Hideg vízben kell kigyúrni, hogy elmenjen a szaga, s utána régebben kés hátával kaparták el, most hűtőszékben ledarálják. Finomliszttel élesztővel, cukorral legyurják - egy óráig pihentetik. Ujjnyi vastagságra elnyujtják, kiflinek kb. 5 x 5 cm.-es darabokba, táskának 4 x 4-es vagy 5 x 5 cm.-es darabokba vágják, lekvárral /régebben szilva/ vagy mással töltik.



B. K e l e s z t e t l e n t á s z t á k

1. S ű l t t á s z t á k.

a./Lepénykenyér: "sósopogácsa" és "laska".

Sóból, vízből és előlisztből, esetleg paprikából készítették a ma élő űregek. Hogy finomabb lisztet használtak hozzá, ⁴⁰ mint a kenyérhez, az másodlagosan alakult ki, hiszen technikailag megelőzi a kenyér kialakulását, az az orjesztett kenyér megjelenése előtt, bár nem volt akkora szerepe, mint a kásának, de a fő étek közé tartozott. ⁴¹ Csökölyben tenyérvnyi nagyságúra és ujjnyi ⁴² vastagságúra nyújtották. Valamikor "hamuban sült", de a ma élők erről csak hallottak, de ilyet nem ettek, csak "kemence fűdjén sült" sósopogácsát. Tették káposztalevélre is, tetejét kockásan bevegdelték. Betevéséhez kisebb ⁴³ fejű és rövidebb nyelű u.n. "perecsütő"-lapát szolgált. Lehetett perec illetve karika alakú változata is, mert "fűgyén sült perecnek" is nevezik ⁴⁴. Ez azonban terminológiai keveredést is jelenthet a valódi és fonott perec névvel. A sütőharang csököly környékéig nem hatolt fel délre.

A sósopogácsa ünlő ételként leves után - főképp büjtés időben vagy télen - került asztalra, de időnként a kenyeret is helyettesítette, mikor az kifogyott és nem süthettek azonnal másikat.

b./A l a s k a

A laska azonos alapanyagból készült /só, víz és

ross vagy buzaliszt/, de ez nem önálló tésztaféle, hanem más ételek alapanyaga 20-30 cm. átmérőjűre, levestésztá vékonyságúra nyújtották. Megsütötték előre kemencében, később sparhet tetején több "levélre való", beleszelték tepsibe vagy fazékba, vízzel vagy tejjel leforrásták és mikor kissé megdagadt túróval, tejjel "rakták ki".⁴⁵ /túrós laska/.

A sült laskát lerakták rétegesen is cseréptepsibe két vagy három levelet, túróval, lekvárral, dióval, vagy káposztával töltve. Villával átűköttek, tetejét megtejfőltették. Visszatették a langyos kemencébe, másik cseréptepsivel leborítva, míg "viszszagyöngült". Idősebb asszonyok ma is készítik, de 8 x 8 cm.-es vagy 10 x 10 cm.-es kockákban tepsiben sütik.

(A harmadik elkészítési módnál nem sütötték meg a laskát, hanem leveste fősték bele egészében, vagy túróval töltve "Üklőnyi bukszáknak" csavarva.)

A sokféle terminus: laska, peroc, sós pogácsa, a lepénykenyér valamikori sokféle változatára utal.

c./ Zeiros, töpörtyűs pogácsák

Ma a határok elmosódni látszanak. A laska réteges lerakása azonos a palacsintáéval. A sós pogácsa már finom lisztből készült. Valamikor kukoricaliest is megtette, de a XIX. század végén, XX. szá-

sad elejétől a kukoricapogácsába ^{haját} szirt vagy töpörtyűt is gyurtak s hogy jobban összeálljon. Ehhez le kellett forrázni a kukorica-lisztet.

A szirós tésztafélét nem a kemence földjén sütötték, hanem cseréptepsiben, nemcsak azért, hogy a kemencét ne szirozzák össze, hanem a szirral, tejjel, túróval való ízesítésnél nem az volt a cél, hogy szárazra süssék, hanem, hogy foszlós "gyöngye" maradjon.

d./ Rétes⁴⁶

A legrangosabb kelesztetlen silt tészták egyike. Elterjedése Csöklyben a busaliszt fokozottabb felhasználásával függhet össze. Ezt "eső" busalisztból tejsavós vízzel és sóval "gyurják le". Ha nagy sikértartalma a liszt: fele víz, fele savó, ha "erős" a liszt, akkor egyharmad savó, kétharmad víz az arány. Az összegyurt tésztát "kovászokba" szaggatták ki és 20 cm. átmérőjű lapokba sodorták ki ujjnyi vastagra. Ágy tetejére abross közé tették, közben megszírozták a rétestepsit és előkészítették a hintelét, /dara ^{hajlina, kacsaláb, burgonya} "döröse", mák, dió, túró, vagy káposzta/ majd elnyújtották, megtöltötték és 9-be csavarták. A cseréptepsit megszírozták és körbe kívülről befelé csigavonalba rakták bele: szélén a káposztás, utána túros, mákos, diós rétest. Egyszerre, nagyobb gazdánál ünnepen

Vagy ha munkásai voltak 4-8 tepsiel is sütöttek. A maradékokat tették kisebb méretűbe. A kelesztett rétes ma sem általános Csököllyben.⁴⁷

Halványan él az emléke a "hajdinarétesnek". Hajdinalisztból készült, amely nem sikértartalmu, s aki elmondta készítését, így emlékezett: "nem ám úgy nyulladt, mint a seidőse", tejjel gyurták ki, zsírozott tepsielbe tették, riss, káposzta, túró, vagy lekvárosomók kerültek bele tölteléként. Az is lehet, hogy nem rétes csak rangosabb prószaféle volt. Mert utólag vagdalták fel, mint a prószát. Néhány idősebb ember /70 körüli/ gyerekkorában nem evett "nyujtott rétest", ilyet először a kosmároséknál, a seidő boltoséknál láttak.

2. Öntött - sült tégsták

a./ Prószák

Készültek kukorica, rozs, de hajdinalisztból is. Buzalisztot már inkább később csak kótt prószához szántak.

A lisztet aludttejjel vagy tejjel keverték össze és zsírozott tepsielbe öntötték. Az üres prósza tetejére vagy lekvárt, cukros diót tettek, vagy tejfálal öntötték meg sütés előtt. A lekvárt kis csomókba tették rá /szilvalekvár/ "maszkatiprás"-nak nevezték ezeket az elszórt lekvárosomókat. Sült ká-

posztát közé is Vegyitettek. Finomabb prószába to-
jást is keverték. Azonban e töltelékes, finomabban
elkészített módok inkább csak ünnepi alkalommal
járták az I. világháborút megelőző időkben. Hétköz-
nap kihagyták az ízesítőket. Mátés Márton úgy em-
lékezett gyerekkora kukoricaprószájára: "öttem
ojan prószát, hogy föltörte a számat, akinak nem
volt /p.o.teje, tejfölle/ az úresen keverte ki."
A prószát kockácaan metélték el.⁴⁸

3. Zsirban sült kelesztetlen tészták

a./ Fánkfélék

Kelesztetlen és kelt fajtáit ismerik.

A kelesztetlen fánk első lisztből tojással, ke-
vés cukorral, sóval van összegyúrva, inkább lágyra
összeverve, vékonyra nyujtva, kimetélve, forró
zsirba téve. Különleges fajtája a "leveles fánk",
ebbe 4-5 tojást is tesznek, egészen vékonyra nyujt-
ják és nem késsel, hanem fánkcifralóval vágják ki
deltoid alakúra.⁴⁹ Sütéskor két rétegre válik.

b./ Palacsintafélék

Azonos alapanyagokból készül, de több szem-
pontból különböző ételféle a "palacsinta" és a
"bubota" vagy "ablegény".

Sóból, vízből, tojásból keverik ki. Tejet il-

letve tejfelt nem tettek bele vagy mert "pazallás"-nak tartottak, vagy mert egyes vélemények szerint tejtől, tejföltől odaragad, csak a vinstól, tojástól "pödörödik el".

A palacsinta üntöttvas, nyeles u.n. palacsinta-sütőben készült, nyílt tűsön, vagy sparhet tetején forró zsírba üntve sütötték levestészta vékonyságára.⁵⁰ Töltelékkül piritott "dörcét" /dara/, mákot, turót vagy tejfölt tettek.

A "bubota"⁵¹ vagy "ablegény" valamivel sirubb, omletteszerű, 1/2 cm. vastagra is készül. Ezt zsírozott kerek cseréptepsiben sütötték a kemencében. Ennek megfelelően mérete is nagyobb volt. Sütés után felpederezett a széle.

As ablegényt vagy bubótát szárazabbra kellett sütni, mint a palacsintát, mert cukros tejbe aprították. Len és kendermunkánál, főképp tilolásnál kinnálták vele a segédkezőket.

4. vízben főtt tészták

Ezek egy része levestebe került, más része önálló ételként valami ízesítővel szerezelt.

a./ "Pillósa" - kockára vágott /2 x 2 vagy 2,5 x 2,5 cm. nagyságú/ kifőtt tészta, régebben és ma is paprikás, krumpilis vagy káposztás ízesítőkhöz kell.⁵²

b./ "Mácosik" - azonos anyagból /tojás, buza-
liszt, víz/ az előbbivel azonos levél-vékonyságú-
ra nyújtott 1/2 cm.-es csikokra vágott kifőtt tész-
ta. Ették a századforduló táján általánosan "kopa-
szan" is, azaz sóval, paprikával seirosan. Elmon-
dásuk szerint így csak egészen friss állapotban
volt jó. Később inkább a "dörzés" /piritott dara/
turós, tejsavas, mákos és diós volt kedvelt. De
cukrot nemigen tettek a diós és mákosmácosikra.
Még 1968-ban is találkoztunk gyűjtésünk során egy
közismerten kuporgató természetű 82 éves asszony-
nyal, aki megszólta 64 év körül járó menyét, mert
az cukrot tett a mákos réstára.

Csak bőjt idején tettek, de zsír helyett cuk-
ros vagy mákos vizet rá, katolikusok egész nagybőjt-
ben, pénteken, reformátusok csak nagy-pénteken.

A tésztát gyuródesszán magyar sodrófával nyuj-
tották el, késsel szelték fel, háromlábú lábasban
/cserép, később üntöttvas/ fősték ki, cserépszűrőn
leszűrték, majd kerek "paraszttepsibe" /rétestepsi
cserépből/ zsirra tették és "hintelléket" szórtak
a tetejére.

c./ "Szárított tészta" - levesfélésbe előre el-
készítették, ebben több tojás volt, mint kifőtt és
leszűrt változataiban. Egy tojásból, kis sóból és
annyi lisztből gyúrták, amennyit felvett. Egészen

apró /0,5 x 0,5 cm-es/ darabokra szelték és vázonszacskóban tárolták sokszor fél évig is.

d./"Csinesett tészta" - akkor készült, ha kifogyott a szárított tészta, egy tojásból és lisztből gyúrták, kézzel csipkedték ujjhegynyi darabokra, főként krumplilevesbe.

e./"Reszelt tészta" - az előzővel azonos alapanyag, talán valamivel keményebb, mert úgy kellett beleresszelni a levesbe. A krumplilébe főzött reszelt tésztáról "reszelt levesnek" nevezték az egyszerű rántással készült ételt. A főtt burgonyából krumplistere volt a másik fogás.

f./"Kalácsombóc" - ez is leveselnevező tészta. Tojást buzalisztal összeverték, keményebbre, mint a nokedlihez és rántottlevesbe szaggatták, petrezselymes ízesítéssel. De úgy is fogyasztották, hogy a gombócok egy részét leszűrték és vöröshagymás zsirba tették..

g./"Főtt laska" - szintén levesbetét. Már fentebb leírtuk: egres levélként vagy töltelékkel összehajtogatva.

h./"Kötöttgombóc" - leveselnevező. Rántottlevesbe vékonyra sodort 2-2,5 cm-es csikokra vágott, vöröshagymás zsirral megkent és összekötött tésztát főztek.

i./"Táskagombóc" - ez is rántottlevesbe került vékonyra sodort, 3-5 cm-es táskákra vágott, vöröshagymás zsirral töltött tészta.

j./"Paragombóc" - rétestésztából piritott grizzel töltött, rétesszerűen, de vékonyabbra összecsavart levestöltelék.

A tarhonyát csak boltból vették. Nokedlit pörkölt mellé kö-

retként találják.

5. Pépec étel.

Különböle alapanyagokból készülnek, a gánica kukoricalisztből, a dűdölle burgonyából és buszalisztből, a stere ugyancsak buszalisztből. Nem emlékszem arra a csökölyiek, hogy hajdinalisztet ilyen pépec ételkhez felhasználtak volna. A pépec anyaga a kenyérlisztből szemcsésőbb őrlésű, kásásabb liszt. Terminológiailag egyedül a kukoricalisztből különböztették meg, a gánicának valót korábban "aprókásának" nevezték a "kása"-val szemben, később a "kása" állatoknak, az "aprókása" kásáztatnak, a "liszt" kenyérnek, pépecnek ment.

a./Gánica - forró sós vízbe csuszatták be a kukoricalisztet, fővés közben keverték, míg összedült és felszívta a vizet. Egybe kiborították. Tejjel vagy tejjelével fogyasztották. Néhanem emlegették puliszkának is. Ez a terminológia azonban nem általános és a megyében eddig még sehol sem bukkantunk nyomra, lehet, hogy egészen késői átvétel.

Azonos módon készült a gánicának egy másik fajtája is, csak a kásás pépet hagymás zsirba csuszatták.

b./Dűdölle - vagy krumplistere. A kevés sós vízben puhára főzött burgonyát összetörték, kevés buszalisztel keverve újra főzik, majd hagymás zsirba csuszatták.

c./Lisztisterc - a püspök-ételek legújabbán elterjedt⁵³ fajtája is igen kedvelt téli vacsora-étel rántottleves után. Buzalisztot megpirítottak, kevés forróvízzel feleresztették, hogy jó "porzás" legyen és forró zsírt öntöttek rá. Négytagú családnak fél liter liszt, negyed liter víz és 3 dkg zsír kellett hozzá. Akkor tálaták, mikor nem volt szükségük "erős" ételre.

6. Kása.

Főképp kukorica és hajdina daráját használták fel. A XX. század elejéig hajdínakása gyakrabban került a csökölyiek asztalára, mint később. A XX. században inkább csak az 5-6 holdnál többel rendelkezők vetették, ha kedvelték és ha takarmánynak is kellett. Volt olyan idők, hogy Uszotben is lehetett kapni, de a csökölyiek éppúgy árulták a piacon, mint a zalici kúszók lakói. A hajdinát megfősték, megsáritották, hajdínakoptatón⁵⁴ átforgetták azaz "koptatták", s ezzel elválasztották hóját "pölsőjét" a magtól, kirostálták. Hóját az állatoknak adták. Előfordult, hogy melomban őrlötték meg, mikor a lisztje kellett.

A kukoricakását vizimalmokban való "parasztra őrlés" után szitáláskor nyerték. A hengermalmok idején pedig úgy darálták le.

A kása lényege az, hogy sós vízben egybe öntik be /hajdínakását megmosva/ és főzés közben kavargatják.

Az egyszerű üres kása mellett rangosabb, különféleképp ízesített fajtái is elterjedtek.

a./"Keménykása" - diaszólléskor hagymával, babérlevéllel, nyulahúsával /császárhús/ főzték a kukoricakását olyan keményre, hogy megállt benne a kanál. Erős tűz kellett hozzá, ezért háromlábu vaslábasban szabad tűzhelyre tették.

b./"Kövesztett kása" - diaszólléskor a belsőségek /máj, tüdő, nyelv, szív, vese/ kövesztőlevében készült. Ebből a kásából vitték kostolót is. A XX. században ez a kostolóba vitt kása rendszerint kukoribából volt. A svártli megjelenése előtt, ha nem főzték meg a gyomrot pecallevesnek, kásával töltötték meg "gümböcnek".

c./Hajdinkásós csurka - A hajdinkását vérrel, megyerborssal, paprikával, vöröshagymás zsírral főzik meg, és töltik a bélbe. 1950 után teljesen kiszorítja a riszsszel való töltés.

d./Hajdina kása - diaszólléskor is ismeretes volt. Paprikát zsírban pároltak, ráöntötték a kását, majd annyi vízzel öntötték fel, hogy megdegedjon.

e./Tojbeke - többféle alapanyagból /kukorica, hajdina, buza/ is kedvelték. Képcsoknak harmadik fogásként a századfordulón káposzta és kassásleves után általánosan felszolgálták, lakodalmi étrenden is szerepelt. Buzaderát inkább csak gyerekek kapták.

C. Levesek konyhakerti és kapás növényi
alapanyagai

A következő részben szoktat a nem gabonaféle növényeket és a belőlük készült ételeket ismertetjük, amelyek elsősorban táplálkozás fő gerincét képező levesek alapanyagai. A leírást nem levestípusonként vettük, hiszen ilyen jellegű összefoglalásban ezekről is megemlékezünk, hanem alapanyagokként végeztük, és felsoroltuk az összes ételfőlést és lehetőséget technikát, ami egy-egy anyaggal kapcsolatos. Így derül ki jobban egy-egy nyersanyag fontossága, szerepe és a táplálkozás rendszerében az adott időszakban és részben viszonylagos mennyisége.

A nem cereális eredetű növényrészek közül - mint erre fentebb már utaltunk - a XX.sz. elején a leggyakrabban és legnagyobb mennyiségben fogyasztott étek a káposztából és a burgonyából készítették. A káposzta jóval régibb multu országos viszonylatban is, hiszen az elsőként nyomtatásban megjelent XVI.-XVII. századi szakácskönyvek mutatják, milyen fontos szerepe volt a káposzta savanyításának még az uri étrendben is, mennyire a téli táplálkozás gerincét képezte. A legtöbb korabeli szakácskönyv ismerteti ugyanis a káposzta eltevésének módját.⁵⁵ Káposztáshordó szerepel a legtöbb XVIII. századi Somogy megyei nemesi inventáriumban is⁵⁶ ha csak annyira általánosnak és közönségesnek nem tar-

tották, hogy nagyobb értékek mellett meg sem említették.

A burgonya jóval később a XIX. század közepétől kezdett fokozatosan fő táplálékká válni Somogyban inségételből.

Mindkettő elsősorban mint levesalapanyag jön számításba, és leveselnevező is, de több másféle feldolgozásuk is elterjedt /sültve mindkettő, pépnek a burgonya, savanyuságnak a káposzta, izesítőnek főtt tésztára, rétesbe és más tésztába mindkettő.

A paraszti táplálkozás rendszerében megfigyelhető a mai emlékezések alapján is, hogy a fő alapanyagokat /de a kevésbé fontosakat is/ esetenként mással pótolták. A gabonaféléknél a másodvetésűek /pl. hajdina/ töltötték be ezt a szerepet. De más növényfélék tekintetében is megtalálhatók az egymást pl. rossz termés esetén helyettesítő, kiegészítő ugyancsak termelt, hasonló ízű, vagy hasonló ízűvé tett fajták. Pl. a csekkölyi és környékiek az u.n. "kőrórépát" ugyanugy savanyították, mint a káposztát, nagyjából ugyanazokat az ételeket főzték belőle, mint káposztából /"savanyu répaleves", vagy "orgyas répaleves", "sült tökmagolajos répa"/. A csak néhány holddal rendelkező és idegen munkáért nem alkalmazó családok csak akkor tettek el répát téliire, ha valamilyen okból káposztájuk nem volt

elég, vagy nem felelt meg erre a célra. Zsobraák Imréné néhány holdas, négy tagú családjának pl. 50-60 literes hordóban vagy káposztát, vagy répát tartott télen. A középparaszt Nagy Vajda család /50 n.öl területen termelt káposztát egyébként/ mindkettőt savanyított, 3 db. akós hordóval káposztát, 1 akóssal répát. Hogy a káposzta volt az elsődleges, az abból is kitetszik, hogy nem is értettek minden családnál a répa tartósításához, míg a káposztához igen. Ha nem tudtak karórépát biztosítani a téli készlet számára, megfelelt a kissé édeskésebb burgundi répa is. A burgundi répából friss állapotban azonos módon készítettek levest, mint az "édes" káposztából. Rétesbe káposzta helyett - nyáron, mikor nem volt friss káposzta - karalábét reszeltek az 1930-as évektől kezdődően./Más ételbe nem is tesznek ma sem karalábét./ A káposzta - karórépa - burgundi répa - karalábé így alkot egymással összefüggő rendszert néhány használatos ételkészítési eljárásán belül.

A burgonya másfél százados története fordított irányú, másodlagos ételből jutott nagyobb jelentőségre és szorította vissza a hajdinas és kukoricás ételek nagy részét /kásák, pépek, kásalevesek, gombóclevések/ stb. A burgonya a takarmányozásban is nagy mennyiségben került felhasználásra. Az első világháború előtt is adtak el étkezési burgonyát, de a két világháború között ez hatalmas mennyiségre emelkedett. Így az eladásra szánt burgonyamennyiség volt az az aranytartalék,

amelyhez kedvezőtlen időjárás esetén mind az emberi étel, mind az állati takarmány biztosítása céljából lehetett nyulni.

A XX.sz. első felében nagyjából egyenlő súlyllyal és rendeltetéssel szerepel a csökölyi nép táplálékai között a paradicsom és torma. Mindkettőből az ünnepi étrend főtt húshoz mártás és leves is készült. Ezenkívül a torma fűszer is. Azonban igen különböző koruk. A tormát honfoglaló őseink is gyűjtögették, a paradicsom alig 50 éve ismert.

1./ Káposzta

Fő fogásként, savanyúság illetve salátaként, reggeli, ebéd, vacsora gyanánt, hétköznapi és ünnep alkalmával bármikor szerepelt az étrendben. Különösen a téli, vitaminban szegényebb időszakban volt nagy jelentősége. Főképp savanyított állapotban használták fel, de "édes" káposztaként is.

a./ A káposzta tartósítása: "hordós káposzta".
Télre egy akós /56 l./ hordóba vagy hordókba /1-3/ tették el. A munka fontosságát mutatja, hogy a káposztaszélesztés, rokonok, szomszédok segítségével történt, hiszen a téli készlet jelentős hányadát kellett vele biztosítani. Megmosták, rossz kaszapengéből való "káposztaszelével" nagy teknőbe felszelték. Mellé készítették a sót, babérlevelet, magyarborsot. A hordó aljába káposztaleveleket terítettek

est férfiember mezitláb megtiporta⁵⁷. Egy ujjni rétegre egy marék sót szórtak, 1-1 babérlevelet és pár szem magyarborsot. Rétegenként tömitették tigrással. Sokan három réteg után egy egész fej káposztát tettek bele. Ujabban sulykolják és piros cseresznyepaprikával is ízesítik. Tetejére sokan káposztaleveleket teritnek, falappal, káposztáskővel lenyomatják, vizet nem öntenek rá. Két hét alatt megsavanyodik, a káposztáról és fedőjéről lemerik a vizet és újra fedik.

Ismeretes a káposzta gyorsavanyítása kemence tetején vagy napon cserépfazékban vízzel felöntve, kenyérkovászt téve a tetejére, befedve.

b./ Sült káposzta, tökmagolajos káposzta: _ _
reggelenként került az asztalra. Ehhez a savanyu káposztát kissé kinyomták, utóbb /30-40 éve/ ki is mosták és tökmagolajon sütötték át. A sült káposzta ízesítőül is szolgált pl. kukoricaprózához.

c./ Káposztás levelek: _

"Orgyaskáposzta" "husos" vagy hordós káposzta"
tinnapi, vasárnapi étel volt, lehetőleg a legjobb hús részével elsősorban karajával /orgya/ együtt főzték a savanyu káposztát, hagymát. Először a lisztet pirították meg kis zsiron, rátették a hagymát, paprikát, felengedték, vízzel felfőzték, majd beleszűrték a husos káposztás lébe és felfőzték. Friss húsból és

füstöltből egyaránt kedvelték. Abban az időben, amikor a diaszó minden tartósítható részét füstölték, csak diaszótlás idején, illetve ha kóstolót kaptak, jutott a káposztába friss "orgya".

"Kukoricakásás káposztaleves"-t savanyu káposztából fősték, így külön fűszert nem is kellett beletenni. Mikor főtt és puha kezdett lenni a káposzta, egy maréknyi kukoricakásást engedtek bele fokozatosan félig kinyitott öklükből. Ezután jó "vastagon" rántották be. Olykor hus /pl. nyulahusa/ is került bele. Elmondásuk szerint a kása elvette a káposzta erős, savanyu ízét. Csak utóbb kezdték kissé kimosni felhasználás előtt a káposztát.

Káposztás borsó: a savanyu káposztát együtt főzik fel babbal, vöröshagymával, babérlevéllel. Végül berántják.

Kásagombóc leves káposztával. Apróra vágott húst kukorica vagy hajdinakásával és tojással keverték össze, savanyu káposztában egészben savanyított káposzta leveleibe kötöztették madzaggal ökölnyi nagyságu gombócokat és ezeket fősték bele a savanyukáposztás lébe, be is rántották, de egyesek tejföllel habarták be. A nagyméretű gombócok át sem tudtak sokszor főni. A káposztalevéltől jobb volt az íze.

"Édes káposztaleves" mint a neve is elárulja, nem savanyu káposzta kell hozzá. Ebbe babérlevelet, fok-

hagymát kellett tenni, s ha volt hús. A káposztát apróra szelték, lesózták, kinyomták, rántásra tették, felengedték vízzel, ekkor kerültek bele a fűszerek és a hús.

Paradicsomos káposzta: ebben nem volt hús. A felszelt lesózott káposztát rántásra tették, felengedték, babérlevéllel, néhány szem magyarborsal fűszereztek.

d./ Savanyúság: "savanyu" - főtt hús vagy sült mellé kedvelték a savanyu káposztát.

Káposzta paprika rétegesen: erős paprikával felváltva rétegesen fél marék sóval rakják le, a káposzta közé kis babérlevél és bors kerül. Egyenletesen megsavanyodik a paprika is a káposztától.

Ujabban azaz csak 1-2 évtizede szokás, hogy savanyu káposztát töltenek paprikába s úgy teszik üvegbe, kis ecetes vízzel felöntik és lekötik.

2./ Burgonyás ételek

A burgonya eladásra való termelése sokféle fajta cserélődését eredményezte. Rézben a kevésbé szaporos fajtákat nagyobb hozamuakkal cserélték fel, de főként egyes fajták tönkremenésével hoztak újabbakat. /pl. 1938-39-ben az Ella krumpli termést a fitoftora pusztította ki, s ezután a Gulbabát választották utódául.⁵⁸

As étkezési burgonyák közül az első világháború

körül a rózsá, korai rózsá, piros rózsá /"külseje piros, belseje fehér, mint a hab, jó parás, mint a gesztenye, gumója hosszukás"/, profeszto, /Profesztor Märker/ a legelterjedtebbek. A profesztot jóízűnek, szaporának, evésre alkalmasnak tartják, sárga belsejű, kerek "karikós" formájú. A hópehely és magyar kincs nem voltak olyan kedveltek. A két világháború között az Ella volt a legrangosabb étkezési burgonya, és ez képezte a paraszti eladás gerincét is; takarmányozásra is használták /"fehér a belseje, de nem kásás"/. A másik gyakori fajta volt ezidőtájt a "kifli krumpli", ezt csak hus mellé szerették. /"szappanyos forma vót, nem főtt el jól, de jóízű..." / Egy-egy bokorral ma is termeli a legtöbb család. A Gulbaba 1940 körül váltotta az Ella fajtát. Nem tudják pontosan, mikortól termelik a "csicsó"-nevűt, amely elsősorban állati takarmánynak jó, de bizonyos ételeket is készítenek belőle: "hosszi piros krumpli, szappanyos belsejű, gyalutt krumplinak készítették el."

As egységesnek tartott somogyi tájfajta a "somogyi sárga" takarmányburgonya, s alig 10-20 éve termelik. Táplálkozására helyette inkább a "kiszárdait" fordítják. A kiszárdai "piros külsejű, nem kásás", étkezésre és takarmányozásra egyaránt alkalmas-

Állatokkal etették meg a "merkur, imperátor vagy

imporádét, szareglát".⁵⁹

Egyébként nem vált el élesen az étkezési és takarmányozási fajta, mivel a termésből a legnagyobb szemeket emberi táplálkozásra /s eladásra/, a közepeseket vetésre, az apraját állatoknak tették el.

Azt figyelték meg inkább, hogy melyik fajta milyen ételhez a legjobb: a csicsó gyalult krumplinak, a kifli krumpli hus mellé, a rózsá, csicsó, profeszto kenyérbe, az ella, rózsá, gülbaba pedig mindenféle burgonyás ételhez.

A sütni-főzni való burgonyából egy zsáknyit a füstökonyha vagy nyári konyha sarkába tettek, az állatoknak egy-két kocsival a füstökonyha sarkába üntöttek, amennyi karácsonyig kellett. Mikor bejött a hideg, letakarták. A többi burgonyát elvermelték, kiválogatva belőlük a sérülteket. Vermet nem áshattak, mert magasán van a talajvíz. Inkább csak a föld felszínére üntözték le, vastagon rozsalmát szőrtak rá és leföldelték. Pincéje kevésnek volt a talajvíz magas szintje miatt. Aki tehette, pincébe hordta le a burgonyát. Mind a vermelésnél, mind a pincében való tárolásnál elkülönítették a vető és étkezési burgonyát. Az eladni valót igyekeztek még ősszel értékesíteni. Burgonyát évente egy személy 1-másfél mássát elfogyasztott.

a./_sült krumpli:_ez többféle módon készült:

sütöttek "hamuban", azaz a szabad ég alatt parázsos, a kenyérnek befűtött kemencében⁶⁰ /utóbb a rakott sparhetok idején "renben" - tepsiben/.

b./ Zsírban pirított krumpli: apró ujburgonyát zsírban sütöttek meg. Ezt készíthették oly módon is, hogy a szalonnából kiizzították a zsírt, kivették a kiszült szeletet, a burgonyát megpirították, és végül a sült szalonnával együtt fogyasztották.

c./ Levesek: "Krumplileves". A burgonyát karikákba vágják, sós vízben felfőzik és vöröshagymás-paprikás-lisztes rántással berántották.

"Krumplileves" másképp: apró kockára vágva zöld-séggel esetleg kis zeller-gyökérrel és zöldjével vöröshagymával főzik fel, csipedett tésztafőzék bele, végül vöröshagymás-paprikás zsírt öntenek bele.

Savanyu krumpli: kockára vágott burgonyát hagymával, zöld-séggel, kis babérlevéllel felfőzik, végül egy bögre tejfelt öntenek bele habarásnak, kis ecettel ízesítik.

Kassáleves: nyári dologidő fő déli étke volt. Dicső fejébőrt, fülét krumplival megfőzték, savanyuan ecetes-lisztesen behabarták. Kenyeret szeltek a tálba és ráöntötték a levest.

Gyaluti krumpli: ünnepen tálalták. A burgonyát répagyalum szeltek apróra, huessel, kis babérlevéllel együtt feltették főzni, végül berántották paprikás-

hagymás-lisztes rántással, esetleg ecettel ízesítet-
ték. A gyalult krumpli már inkább főzelékekhez hason-
ló.

d./ Pépek: Krumplisterc: a főtt burgonyát össze-
szetörik, megsózzák, vöröshagymás zsirral és kis fok-
hagymával összekeverik.

Krumplis gánica: főtt, összetört burgonyához,
pirított búzalisztet kevernek, vízben megfőzik és vö-
röshagymás zsirba szaggatják.

A burgonya főzővizét is felhasználták. Pl. mikor
krumplisterc, krumplis gánica készült vacsorára, a má-
sik fogás a főzőléből reszelt tésztával főtt leves
volt vöröshagymás-paprikás zsirral ízesítve. /"Reszelt
leves" /^{al}

e./ Főzelékféle "pempő": kockára vágott burgo-
nyát vízben puhára főznek, liszttel "vastagon" beha-
barják és vöröshagymás-paprikás zsirt tesznek rá.

f./ Ujabb ételkészítési eljárások burgonyával.

A burgonyából több olyan ételt is készítettek
már, amelyek valamiben különböztek az eddig ismert el-
járásoktól, így a különféle rövid lével készített pap-
rikásnak, szósznak vagy krumpli gulyásnak nevezettek.
Van köztük gulyás-leves, pörköltféle, zsírissításos
leves is.

"Szósz": zsiron hagymát, paprikát /ujabban zöld-
paprikát is/ sütnek, rátessik a karikára vagy kockára

vágott burgonyát, esetleg kis friss disznóhúst is bele, majd annyi vizet rá, amennyi elfedi, addig főzik, amíg "mögrottyan" benne a burgonya és besűrűsödik.

"Paprikás krumpli" ugyanugy készül, mint a szósz, csak nem főzik annyira szét a burgonyát.

"Paprikás krumpli szalonnával": kiizzitják a szalonnából a zsírt, hagymát, paprikát tesznek rá, majd apróra szelt burgonyát "fordítanak mög benne", kevés vízzel átpárolják. Hozzáteszik a kisült szeletet. Így vitték ki a kanászoknak reggelire a rétre.

"Krumpligulyás": halotti tor estéjén a csirke jobb húgával "izejével" főzték a gulyáslevest azonos módon, mint a "szósz"-nál leírtuk, csak csirke hússal.

A rozkenyérbe is reszeltek főtt burgonyát.

A burgonya sokféle felhasználása gyakori fogyasztását mutatja. Egyik idős adatközlőnk szerint⁶² egy héten háromszor volt krumplileves, háromszor pedig reszelt leves /burgonya főzőlevéből/ krumplistercoel. Megállapítása a téli időszakra vonatkozik elsősorban, de bizonyos fokig az egész évi táplálkozásra is. Mások is azt mondták "a krumpli egy nap se maradhatott el". Nyári kapálások idején is a századforduló és 1930 között krumplileves /v. kasszaleves/, káposztaleves és tejeskása volt a déli étel.

Az egyéni különbségek, családi iszléskülönbsé-

gek leginkább ilyen gyakran tálalt ételeknél szem-
betűnők: egyik asszony majdnem minden ételben koc-
kára, másik majdnem mindegyikbe karikára vágja. Egye-
sek csak paprikát vagy paprikás zsírt, hagymát tet-
tek a levesébe, mások kis zöldséggel, babérlevéllel
is ízesítették. A paprikás-krumpli, szósz, pempó el-
nevezésű ételek már az újabb - pörkölt-féle készíté-
si eljárásokat követik.

3./ Bab "borsó"

A káposztával együtt igen régi multu és kedvelt
ételalapanyag. A bab egykori jelentőségét mutatja,
hogy rontó erőt tulajdonítottak neki. A keresztuttra
kiöntött bab sebet, rontást adott át annak, aki bele-
lépett, vagy aki a faszakat felrugta - a néphit sze-
rint Csökölyben és egész Somogyban. A bab termelésé-
ről és "borsónak" való elnevezéséről Csorba József
megemlékezett 1837-ben.⁶³

Az Alföldről, Duna mentéről Somogyba került em-
berek szerint az Alföldön több babot és kevesebb ká-
posztát esznek, mint Somogyban. A csökölyiek elsősor-
ban, mint levesnek valót tartják fontosnak. Nyáron,
mivel kevésbé romlik, mint a burgonya, szívesebben
vitték a mezőre.

Sokféle régebben és részben ma is termelt bab-
fajtaról tudnak. Az u.n. "guggos" növési babot külön
táblába és nem köztesként vetették, közülük a "fehér

borsót", "vaj borsót", "sárga borsót" különböztették meg. A "sárgaborsó" gömbölyű szemű, jó kásás, "törött borsónak" készítették leginkább. Ugyancsak guggos növényű volt a "gömbölyű cifraborsó" vagy "kataborsó" - ez levegnek és "törött borsó"-nak is alkalmas. A másik csoport a "futóborsóké", amelyet kukoricatáblába vagy szőlősorok közé köztesnek vetettek. A "szajhaborsó" hosszukás szemű tarkabab, a "lapos futó borsó" - sárgás színű és hosszukás szemű, a "futós fehérborsó" hosszukás szemű.

A babot a szobapadláson rossz vagy még használatlan cserépfazékban tartották, vagy rozesszalmából, hasított fűzveszszóval kötött "bucser"-ban. Volt aki csak vászonzacskóba kötve tette fel a padlásra a babot. Hogy évente mennyit fogyasztottak fejenként, vagy családonként, nem számolták. Néhányan arra tudnak választ adni, hogy mennyit vetettek.⁶⁴ Ha bőven volt termés és maradt, tavasszal eladták, ha ez nem sikerült, a disznóknak darálták le. Ugyanígy tesznek ma is.

A levesek: "Borsóleves" - bableves: a babot egy-egy szál sárgaréppával, petrezselyemgyökérrel /az arány 3-4 tagu családnál ez, ha 8-10 embernek főztek 3-4 szál répa és zöldség is került bele, répa kétszerannyi, mint gyökér, fokhagymával, kis babérlevéllel főzték fel. Néhány család "paszternác" gyökeret 1-1 szálát főzött a bablevesbe.⁶⁵ A bablevesbe leginkább fűtölt húst tet-

ták, vagy csak bőrét. Bőjt esetén, vagy ha nem volt zsirjuk, olajuk, lisztetejjel, lisztes-tejföllel, lisztesvizzel, vagy tojással habarták be. Ecettel ízesítették. Előfordult, hogy az ecet már a habarásba került.

Füstölt hússal "borsóleves" a kapásoknak adott ételek egyike volt. /ezenkívül kaszáleves és tejeskása./

"Savanyu káposztás borsóleves"-ben a bab némiképpen a húst pótolta. Együtt főzték meg a babot a káposztával, kevés babérlevéllel. Vékonyan berántották hagymás-lisztes-paprikáson.

"Borsóleves" - vargányával ugyanugy készült, mint hússal, csak hús helyett előre leforrázott vargányát tettek bele.

"Borsóleves" - tésztával gyakoribb volt mint vargányával. Csak olyankor került bele tészta, mikor nem volt hús.

A bablevesekkel kapcsolatban jegyezzük meg, hogy néhány családnál a tarkabab első főzővizét leöntik, hogy ne legyen olyan sötét a színe, erős az íze.

b./ Pép: "Törött borsó" /bab/- a babot sósvízben főzik puhára, villával összetörrik, kis lisztet is keverve hozzá, főzik kissé, majd kiszaggatják, vöröshagymás zsírral leöntve fogyasztják. Napeszmásoknak este rendszerint "törött borsót" adtak és tésztalevest.

Egy tálból ették még 1920 körül is. Mikor a tetejéről leették a hagymás zsírt, a háziasszony újra öntött rá egy-egy merőkanállal.⁶⁶

4./ Répa: "kerék - és burgundi répa"

Mindkettő jelentős mennyiségben kerülhetett táplálkozásra is a takarmányozás mellett. A "kerékrépa" tartóztatása a káposzta mellett másodlagos jelentőségű, a lakosságnak kb. 1/3-a 1/4-e tette el évente, míg káposztát minden parasztcsalád. A burgundi répa édeskés, ezt csak akkor savanyították, ha sem káposzta, sem kerékrépa nem volt. Egyébként inkább nyersen "édesen" használták fel. Mostanában csak káposztát tesznek el.

a./ Savanyítás: megmosták, lehámosták a kerékrépat, répagyalun legyalulták. Egy réteg répa /egy ujjnyi/ egy marék sót szórtak, jól lenyomkodták kézzel, de nem taposták, mint a káposztát. Rétegenként kevés babérlevelet, friss hosszupaprikát, néhány szem magyarborsot is tettek. Mikor a tetejéig felérték, a káposztához hasonlóan fedték és nyomtatták. Két hét múlva, mikor megforrt, megmossák, vászonnal terítik le és újra fedik.

A répaszelés éppúgy, mint a káposztáé, közös munkaalkalom volt, ahol rokonok, szomszédok öszesegitettek egymásnak.

b./ "Sült répa": téli reggeleken, esteken tűkma-
olajon a kissé átmosott, kinyomkodott savanyu répát
átsütötték, megpirították, kenyérrrel fogyasztották.

c./ "Savanyu"-nak sült hus vagy pörö mellé is
kedvelték.

d./ Levesek: "Répaléves": a káposztához hasonlón
an a savanyított répát kissé kinyomkodták, kimosták,
hagymával, paprikával, hussal megfősték, végül papri-
kás-hagymás-lisztes rántással ízesítették. Friss húst
tettek bele, vagy füstöltet.

"Édes répaléves" kerékrépából nem, csak burgundi
répából készült. Meggyalulják, kissé megsózzák, vízzel
babérlevéllel, fokhagymával felfőzik és berántják.
Egészen sűrűre is kedvelték, mások higabban. Ma úgy
tartják, hogy a leves higabb, a répafölék sűrűbb.

5./ Torma

Tulajdonképpen fűszerféle, de mártás és leves fő
alapanyagaként, névadó részeként is szerepel a csökö-
lyi és környéki táplálkozás rendszerében. Nem minden-
ki termelte, volt, aki gyűjtögetéssel szerezte, pl.
uborka savanyításához. A torma rövidebb időre való tá-
rolásának a következő módja is szokottá vált: lereszel-
ték, tepsibe téve a kályha szájánál megpirítva erejét
vették, így félszáraz lett, a hosszabb ideig is állt.

a./ Levesek: "Tormaléves": a megreszelt, pirított

tormát vízzel vagy húslével engedik fel, tésztafélét tesznek bele, berántják. Van aki nem rántja be csak tésztával gíriti be.

"Tormaleves tüdővel és nyelvvel": rántást piritanak, ráteszik a reszelt tormát, vízzel felengedik, disznónyelv "kürtös ropogását" esetleg "torkát" és tüdőt nagy karikákba /2 cm. széles" beleaprítva főzik fel, kis ecettel izesítik. Kizárólag disznóöléskor kerülhetett rá a por, vagy ha kóistolót kaptak.

b./ Mártás: "Tormaszósz": a megreszelt tormának erejét piritással veszik el, tejjel felöntik és felforralják. Ünnepi alkalmakkor, mikor a tésztalevesben kifősték a húst /főképp baromfi-húst/, második fogásként a főtt húst paradicsom vagy tormamártással tálalták.

6./ Paradicsom

A tormánál sokkal fiatalabb alig 40-50 éve termelik Csükölyben. Az ételnyersanyagok közé való beiktatása magán viseli újdonságának vonásait. Ugyanis új technikájú étkek készítéséig nem jutottak el vele, hanem meglévő eljárások nyersanyagának iktatták be /leves, szósz/ s nem is olyan változatos a felhasználása, mint pl. a burgonyáé. Tartósításánál is a régi módszereket vették igénybe /kemencében való kiszikkasztás, besírités, mint a szilvalekvárnál/.

a./ Tartósítása : Nagyobb családok többet termeltek.⁶⁷ Nyersen még ma sem igen kedvelik. A leszedett paradicsomot nagyobb lyuku rostán nyomták át, magja, héja is ment át. Csereptepsibe öntötték és kenyérsütés után a kemencében megsáritották egészen keményre. Összetörték, vászonzacskóba tették és száraz, meleg helyen tartották szögbe akasztva. Mikor főztek, vették belőle elő és dobtak a levesbe. Aki- nek volt üvege erre a célra, csak a "csöpűjét szárogatta meg", a többit átpaszárosta, felfőzte és üvegbe öntötte, lekötötte.

A paradicsomból leves, szósz és paradicsomos káposzta készült. A szósz lisztes habarással sáritették és főtt dísznő, baromfi húshoz ünnepen tálalták. Paradicsomleves és paradicsomos káposzta inkább csak nyáron és ősszel került asztalukra, mindkettőt rántással ízesítették.

7./ A legújabb leves és főzeléknövények
a csükölyi konyhán

A főzelék a XX.sz. közepéig jóformán ismeretlen volt a csükölyi konyhán. Bár a káposzta, bab és burgonyalevessék között volt "vastagabban" berántott is. Ezek neve mégis leves, szósz vagy pempő volt. Főzelékes jellegűek a paradicsom és tormamártás is. Ugyan- csak készült mártás, de ritkán a vadon termett sóská-

ból is. Később a kertben néhány család termelt sós-
kát és spenótot, de inkább csak a gyerekek számára
a tanítók, jegyzők hatására. Néhány kerti vete-
mény megjelenését az első világháború utáni időre
teszik. Üzv. Zsobrák Lajosné elmondása szerint nekik
először Kaposmérőből hozott egy rokon zöldbabot
/ "spárgaborsó" / 1920 körül, cukorborsót Jákóból né-
hány évvel előbb. Szintén nem régi a tök, a karalá-
bé; s alig 30 éve ismerik a karfiolt. A lencsét, aki
szerette piacon veszi, Belső-Somogyban nem termelték.

Spárgaborsó levesnek higabbra, főzeléknek sü-
rűbbre rántották, egyébként az apróra szelt spárga-
borsót zöldségzöldjével és fokhagymával főzik fel.

Cukorborsó leves-hez zöldséggyökér és zöldje,
sárgarépa fő együtt a borsóval, a csomójának levével
öntik fel, hogy édes legyen és berántják.

Tökleves vagy főzelék: hagymát, paprikát megfor-
rosítják zsírban, ráteszik a legyalult tököt, kis víz-
szel, tejjel, esetleg tejföllel feleresztik. Kaprot
vagdálnak bele, vagy összekötve főzik benne és fo-
gyasztás előtt a kaprot kivesszik. Végül berántják.

Kedvelt téli csemegéjük ma is a sült uritök.
Mikor nagyon kevés cukrot fogyasztottak az ilyen
édeskés ízű étel még fontosabb volt az esti étrenden.

Karfiolból igen ritkán készül manapság is leves,
ugyanígy a lencséből is, amelyet rántással süritenek

és izesítenek.

Karalábé nem került levesbe, csak a nyár második felében addig, míg friss káposztához nem jutottak le-
reszelve, olajon megpirítva réteg-töltelékként szol-
gált.

Sókaszsógs: A sóskát tojásos-lisztes, vagy tej-
feles lisztes habarással sáritették.

Saláták, savanyúságok

Hordós káposzta: elsőként említendő a savanyúsá-
gok között, sült és főtt hus mellett elmaradhatatlan
volt.

Savanyu répa: ennek is lassu vagy gyors savanyí-
tása is általános, mint a káposztánál. Azonban mind-
kettőt - mint fentebb leirtuk - más fő ételek, első-
sorban és főként levesek előállítására is felhasznál-
ták.

Uborka: savanyítása alig 70-80 éve szokásos. Ezt
kizárólag savanyúságnak, vagy salátának használják
fel. Nyáron kovászosan: kenyérhéjjal, kaporral, sóval
a napra tették ki. Téltre ecetesen savanyították. Az
üveg aljára meggyfalevelet, az uborka közé kaprot,
termát vegyitettek.

Az uborkasalátára ugy emlékeznek a mai 70 évesek,
hogy mindig is volt. Késsel metélték apróra /később
gyalulták/ megsózták, mikor levet eresztett kinyom-
ták, fokhagymát szeltek bele, kis ecetet öntöttek rá.

Fő ételként nem szolgált.

Paprika: Többfélést termeltek, savanyuságnak való-
lót és fűszernek való.

Ecetes paprika: Savanyuságnak kisméretű hordó-
ba vagy nagyobb vándóba /30 literes/ tették el egész-
ben, ecetet öntöttek rá és a káposztához hasonlóan kö-
vel nyomtatták le.

Káposzta paprika: rétegesen az esetben készült,
ha volt erős paprikájuk. Azonos módon készült mint a
káposzta lassu savanyítása, csak egy réteg paprika,
egy réteg káposzta savanyodott együtt.

Savanyu káposztával töltött paprika: csak a má-
sodik világháború után jött divatba de ma annál ked-
veltebb savanyuság.

Lényegesen jelentősebb a paprika, mint fűszer,
hiszen a rántás s a különféle kásákat, pépeket ize-
sítő hagymás-paprikás zsír fő alapanyaga a tört pi-
rospaprika. A fűszernek való paprikát nyár végén fel-
fűsték spárgákra és kiakasztották a pitarokra szárad-
ni. Mikor jól kiszáradt, fahozsarakban fejzenyéllel
törték össze és vászonzacskóban tárolták. A piros
tört paprika, mint fűszer főképp a bort szoríthatta
ki,⁶⁸ a levesekből, mártásokból.

Mégis valamennyivel kevesebb paprikát tettek itt
az ételekbe, mint az Alföldön és a Duna mentén. Kisba-
jomban egy Kalocsáról odakerült embert, Varga Mihályt,

volt vad ágak beoltása a szőlőhegyen, kertekben. Jó fajtákat a közszégből, de távoli vidékekről is hoztak fuvaros emberek. Így terjedt pl. el a Sándor és Vilmos körte. /Vörösa/ Koro Gyura, /Kácsa/ Kovács Jankó híresek voltak fanamesítési tudományukról. Hoztak ojtóágakat a zseliczi szőlőhegyekről is. A málna, egres, ribizke, földieper ma sem általánosak.

A legtöbb fajtára almából és körtéből emlékeznek.

1/ Alma a "tűkalma" - ma már nem található, zöld színű, kásás, télen kisárguló fajta /fehér pogácsaalma/; "láncosogó"-hosszukás, szematos, pirosas édesalma, kásás, ma is kedvelt fajta a Zselicben is, kereskedelmi forgalomba nem került; "szürcsike alma"- jó rétesalma, zöldes bőrű, porhanyós belsejű; "pogácsa-alma"- nagyméretű, piros vastagbőrű kásás téli fajta; "masánszki"- apró sárga; "nyári alma"- félig piros édes fajta; "szentiványi óma"- legkorábban érő fehér héjú édes fajta, első kaszáláskor már érik; "karikós édesóma" - sárga bőrű; "huvéti rozsmaring"- téli, vastagbőrű, tavaszra megsárgul; "tengelitik óma"- apró sárga; "aranyalma", "kaniszei alma"- szeszalásra legalkalmasabb édesalma⁶⁹ - termett leginkább e területen.

2/ Körte: "macsekafejű vagy szömlekörté" nagy gömbölyű, édeslajú sárga fajta; "lappantós" /másutt laffantus/ nagyméretű, leves, gabonahordáskor érik, nevét arról kapta, hogy mikor lepottyan a körte nagy puffanó

hangot ad; "árpás" apró pirosböttyös, korai, árpa-
éréskor szedhető körte, "hébér vagy bárányszaru körte"
nevét formájáról kapta, nagyméretű, hosszukás
sárga, nem túl régi Csékölyben; "szögfü körte" apró
édes; "téli körte" zöldes színi vastagbőrű; "csá-
szárkörte" pirossá-sárga samatos ízű; "nagy körte
vagy Vilmos körte" augusztus végén érik, a "Sándor
körte" ősszel - ezek voltak a leggyakoribbak, legked-
veltebbek.

3/ Szilvából a daránci "aprószilva" /rózsaszín
és fekete színi/ gömbölyű és "hosszi szilva" a leggya-
koribbak, de az apró "sárga szilva" is előfordult. A
legrégebbi multu a "hosszi szilva", ringlófélék csak
néhány évtizede jelentek meg a területen.

4/ Barackok közül az ősibarack és a francia ba-
rack most is kevés van, a többi se oly régi multu,
többnyire az első világháború körül terjedt itt el.
A "sáfránboróc" - sárgaszíni, korai apró, "sárgaboróc"
késői, "vérboróc" piros színéről kapta nevét; "fehér
boróc" világosabb színi. Egyáltalán nem található meg
a kajési.

5/ Meggyből a "fekete meggy", "hólagos meggy"
volt a legkedveltebb.

6/ Cseresznyéből a "májusi", "ropogós" és "hóla-
gos" fajta fordult leginkább elő.

A gyümölcsöt vesszőből fonott kerek kosárba szed-

ték. Alma és körte fáról való levételéhez hosszunyelű gyümölcs szedőjük volt, diófát, szilvafát kampós fával rásták meg. A szőlőt fürtönként kézzel szedték kosárba, puttonyba.

A téli almát, körtét a szoba /főként ahol volt "őse" szoba, amelyben nemigen laktak/, vagy kamra szekrényén, szublótján tárolták. Akinek volt pincéje az oda vitte le. Lehetőleg olyan helyet választottak, ahol nem fagyott meg. A padlásra is felvitték buzapolyva közé. Ma néhány idős asszony sarjuszénát használ erre a célra.

A nyári, őszi időszakban, különösen reggelire a mezőn dolgozóknak saját földjükön, vagy másén, de a maguk kenyere⁷⁰ a kenyér és gyümölcs gyakori étel volt. Az iskolagyerekek ebédre, tízórára⁷¹ vittek magukkal a selroskenyér mellé almát, körtét is.

A XIX. század közepének gyümölcsfogyasztásáról és feldolgozásáról hiteles képet ad Csorba József: "... Gyümölcs terem elég, s a' mit pálinkának nem égetnek meg, assalva Sopronba, Pestre viszik el; - alma, körtvély nyersen egész télen át is van". Ebből kiderül a belső-somogyi terület helyzete is, leggyakoribb gyümölcs tehát az alma, körte, s a pálinka fő alapanyaga a szilva. Általánosan elterjedt az assalás, az alma és körtefajták között téliek is vannak.

Ássalás: A legtöbb család csak szilvát "hosszi-

szilvát" asszalt. A szilvát egészben cseréptepsibe üntötték a kenyérsütés után tették be tepsiától szikkadni. Először levet eresztett, később már a második befutéskor a kemence földjére üntötték és így asszalódt meg. Ahol gyerekek voltak, ott almát, körtét és meggyet is asszaltak: a kanizsai almát ketté, esetleg 6-8 hasábra vágva, a kisebb körtéket egészben, a nagyobbakat félbe metélve, a "hólagos meggyet" egészben mindjárt a kemence földjére terítették el. Volt, aki napon szikkasztotta a gyümölcsöt /leginkább a hasábra vágott almát és a meggyet/. Néha 3-4-szer is betették a kemencébe az "asszalók"-nak való szilvát, hogy kellően kiszáradjon.

Téli estéken megfőzték az asszalt gyümölcsöt, levet megitták, gyümölcsöt pedig elcsomagolták. Főzőkor leginkább főtt asszalt körtét rágosáltak, hogy legyen elég nyáluk.

"Asszalók leveg" készült a télire eltett szárított gyümölcsből, szilvából, /"szilvaléves"/ de almából, körtéből is. A gyümölcsöt vízben felfőzték kis ecettel ízesítették és tejfeles-licstes habarással sűrítették be.

Az asszalt gyümölcsöt a padlásra üntötték cseréppohárba, vagy lenvászon zacskóban szűgre akasztották a "hi^u-ban.

Gyümölcsecet: almából készült. Erről már Csorba

is ír 1857-ben:⁷² ".... ezen gyümölcsből inkább hási szükségletre ecetet készítenek, megtűrik t. i. azt kőtessel, azután nyitott faedényben vizet töltenek reá, s ezt róla, némelykor reá újra vizet töltvén, lemaradni se hagyják, s mikor elég savanyu leszajtolják és kétfenekű aknával, csaplyukkal ellátott hordóban elteszik."

A tökéletes leíráshoz annyi kiegészítés szükséges, hogy gyümölcsecethez a vadalmát, vadkörtét is felhasználták. Különösen az készített almaceetet, akinek sok gyümölcse termett. Az emlékezettel elérhető időben tudunk olyan családokról, amelyeknek kevés gyümölcsfája volt, s kénytelenek voltak gyermekeiknek hullott gyümölcsért módosabb családokhoz napszámba menni. Az "ecettörő sulok" kb. 80 cm. magas kenénya eszköz, olyan formájú mint a káposztás sulok, azonban az ecettörő használata régibb, a káposztáé újabb, hiszen 30-40 éve a káposztát tiporták és nem sulykolták. A mosár általában 35-40 cm. magas, 25-30 cm. átmérőjű. Újabb időkben az ecetnek való almát félkész állapotban krumpli vagy répadarálón aprították fel törés helyett. Nagyszámú családok négy akós káposztáshordóban erjesztették, mikor megforrt szőlőpréssén sajtolták át, majd ecetes hordóba öntötték /a legnagyobb méretű eceteshordó 150 l-es/ és alul szűles "seggenülő" formájú, s a szőlőhegyen tartották. Amennyi ecet rövi-

debb időszakra kellett, annyit "ecetős korsóban" /2-4 literes/ vittek benne haza /szükségszerű csöcsős-korsó/. Szegényebb családok egy akónyi volt, de ha több lett eladogatták, elajándékozták.

Lekvár: viszonylag új jövevény Balás-Somogyban az emlékezettel elérhető idő határa körül már általános. Az 1930-40-es évekig jóformán kizárólag a szilvalekvárt ismerték és készítették. Elszáradt-ségéhez hozzájárult, hogy nem kellett hozzá cukor. A kimagvazott szilvát láncos lógó "rézvasfazékban", vagy "kondérban" fősték. A családonkénti főzendő szilvamennyiség "két felöntőnyi", ebből 5-6 "paraszt-pohár" telt meg /3-4 literes, olykor 2 literes is./. Kenyérpéítés után 2-3-szor is betették a lekvárt fazekastól a kemencébe, míg a hevítés által összedült keményre. Szinte le se kellett volna kötni, csak por ellen. Korábban szüktalpu, utóbb szélestalpu fazekakat használtak fel erre a célra. Szilvalekvárt idősebb asszonyok ma is hasonló módon, de rakott sparhelt "renjében" szikkasztják keményre és cserepfazekakba teszik.

Az 1930-as évek végétől néhány család sárgabarackot is kezdett befőzni. A második világháború idején menekülésbe is magukkal vitték a baracklekvárt. Sokan ekkor láttak ilyet először. A barackot nem paszizították hozzá és olyan keményre fősték, mint a szilva-

lekvárt. A lekváros fazekak rendszerint a kamrában álltak ócska láda vagy sifonér tetején. De a sosen vagy ritkán fűtött u.n. "első szobában" ma is lehet látni "sublat" vagy szekrény tetején lekváros üvegeket, fazekakat.

Az 1930-as években lakodalnak, komabálak alkalmával már rendszeresen fogyasztottak olyan apró, édesítetlen kelt tésztából való kiflicskéket, amelyeket szilvalekvárral tölthettek. Ma is gyakori hétköznap estéknként a kulbúfőle lekvárral tölthött kifli leves után második fogásként Kaposvár környékén.

Isegités, tölthetők tekintetében nyers, leereszt állapotban csak az alma említendő, amely az egykor legfinomabbnak számító rétest édesítette.

Befőtt féléket közvetlenül a második világháború előtt kezdtek csak készíteni.

7/. Szőlő: Az első világháborúig, de szórványosan az 1920-as évek végéig - mint a gazdasági részben azt leírtuk - a csükkölyieknek nemcsak a csükkölyi hártárban, de a zselici hegyoldalakban Szendi hegyen, Olaj hegyen, Fürtőcön, Zsippón, is voltak szőlői. A legrégebbi szőlőfajták a századfordulón inkább csak a zselici domboldalakban maradtak fenn egy ideig. Így a "sárfehér, rizling, juhfarku, bajor /fekete és fehér is/, mézes, someszló, kadarka, budai kadarka, kecskecsüegi, parzotuti." A belső-somogyi homokon

hamarabb tért hódítottak a direkttermő fajták. Itt a "fekete noha, otello, izabella, fekete rizling" a legkedveltebbek, de a fehér, piros delavera, muszla is előfordultak és ma is honosak. Izabellát lugásra futtatják.

A szőlő nyersen való fogyasztása nem volt olyan mérvű, mint azt a termés megengedte volna. Egyes családok nagyon tartogatták bornak, nyersen alig csmegették belőle, legfeljebb reggelire ettak kenyérral fő étakként a szőlőben lévők. Téle szokásban volt minden fajta szőlőből a legédesebbjéből, legegészségesebbjéből és nem túl sűrűn nőtt fürtökből a kamra rudjára hánccsal párosával száruknál fogva felkötni és karácsonyig, újévig tartani. A nagyobb szőlősgazdák szőlő és borfogyasztása messze felülmulta a lakosság többségét.

Bor: ez csak szőlőből készült. A leszűretelt szőlőt "mussolófával" törték meg, ezután öntötték "kádba". 2-3 napig volt benne /hidegebb időben 3-4 napig is./ Ezután feladta a törkölyt, azt leszedték, ebből lett a vörös bor. A törkölyt "régős" /két álló-orsós, vagy egy függő középsős/ présen nyomták át. A "szinlét" borshordóba engedték le, ez "silleres" volt. Januárban szép napos időben szokták először átfejteni a bort, ezután tavasszal 3-4-szer is. Darálót csak az első világháború után kezdtek használni. A

A századfordulón siller bort állítottak elő úgy eladóra, mint hási használatra. A szelici szőlőkben kevés fehér bort is, "bajorlét" előállítottak. A XX. század elejétől ízlésváltozás történt a vörösbőr javára. A vörös bór színezésére egyesek bodza bogycóját használták fel. Télen, aki beteg volt, paprikás bort ivott.

Borecet: a bór aljából meghagytak borecetnek, salátára, savanyu krumplilevesbe, bablevesbe tették habarásként vagy anélkül. Különösen a rinyakovácsiak fogyasztották, nekik kevesebb gyümölcsük termett, mint a csükölyieknek, kisbajomiaknak. Ők nem készítettek almából ecetet, legfeljebb aki a lábodi vagy nagykorpádi erdőből vadkörte hozott, annak lett gyümölcsecetje. Egyébként gyári ecetet a két világháború között a falusi boltokban is lehetett venni, s inkább a szegényebbek vásárolták.

Pálinka: szilvából, esetleg hullott gyümölcseből vagy törkölyből készült. Hátilag is értettek előállításához, de speciális pálinkafőző épületük nem volt. A törkölyt, de bizonyos időszakok kivételével a szilvát és más gyümölcsöt is hivatásos pálinkaégetőhöz vitték.⁷³ Az anyag erjesztését maguk végezték el. Hási pálinkaégetéshez a szilvát lezúrták, cukrot tettek hozzá nagyobb hosszukás edénybe /régebben cserépfasék, utóbb nagyméretű befőttes üveg/ lekötötték vagy leta-

karták, hogy erjedjen. A lepárolásához vesznek egy nagy fazekat, középebe beállítottak egy kisebb edényt, rendszerint tűzálló porcelán vagy cseréptálat. Közébe öntötték bele a "cefrét". A nagy fazék tetejére tettek egy kisebb edényt vízzel. A nyílásokat ronggyal eltömtek. Alágyújtottak. A felül lévő edényben állandóan cserélték a vizet, hogy lecsapja a szesszpárlatot. Ezután legalább még egyszer kifőzték ugyanilyen módon, hogy finomítsák.

Ha másutt égették a pálinkát, és jelentősebb mennyiséget, hordóba szúrták le a szilvát vagy a hullott gyümölcsöt, lesározták decemberig.

A törkölypálinkához ugyancsak hordóba rakták le a törkölyt, ráöntötték az előző évről maradt "ceprőt". A hordóban ez decemberig, januárig állt légmentesen, lesároozva, amikor is elvitték a pálinkafőzőbe.

Aszalt szilvát megmosták, pálinkába tették, ezzel sárgították meg.

A mai 70-80 évesek hallottak arról, hogy valamikor kőkényből főztek pálinkát.

A pálinkába betegnek borókafenyő magját, vagy paprikát tettek.

8./ Dió

Másjelleget - főként - izesítőként felhasználított gyümölcs. A község belterületén és határában, főként a szőlőhegyi részeken nagy mennyiségben termelt. So-

kat el is adtak belőle piacon, az 1930-as években már kereskedők is nagy mennyiségben vásárolták fel. 1935-ben 30 q-t meghaladó diómennyiséget adtak el.⁷⁴

A diót hatalmas kempós póznákkal verték le, mikor érett és kézzel "pirgálták" ki sűld burkából. Az eladásra valót sokszor tisztítva értékesítették. A tárolandót padlásra öntötték, vagy kamrába vitték. Dió tárolására specializált vessző vagy szuppkosarak nem voltak. Akinek kevesebb diója termett ugyanolyan "bucserban" tartotta, mint a babot, vagy fűzvessző kosárkában, akinek több volt, csak szétterítette a kamra padlásán.

A diót ősszel reggelire kenyérral fogyasztották a határban járó szegényebb emberek. Közös munkaalakokon is szívesen rágszalták a fiatalok. A lakodalmi szokásoknak része, hogy felkontyolás előtt a menyasszony kezkenőjében diót és magyort küld be ajándékképpen a vendégeknek. E mozzanat hiedelemtartalmára már nem tudnak biztos magyarázatot adni.

A dió izzaltó, sőt egyes esetekben szirozó is. Pl. a lepénykenyérbe "sóepogácsába" faszagárban apróra tört diót gyurtak bele.

Kedvelt rétestöltelék is a tört dió, ujabban kis cukorral vegyítve. A XX. században a töltött kalácsfélék körébe tartozó u.n. haltésztába is tekerték, majd az 1930-as évek végén kezdődő süteménykészítő

kedv is nagy mértékben fordult töltelék tekintetében a dióhoz.

Tűrött dióbelet szórtak főtt tésztára "mácsikra" és palacsintára is. Külön mozsár szolgált a dió és mák törésére, a tűrő fejsze nyele volt.

9./ Hegyvirág: ebből kevesebb termett, mint dióból. Más ételhez nem vegyítették. Nyersen viszont gyerekek, fiatalok ették. Régebben valamivel több fogyhatott belőle, mikor az erdő is több volt a megyében, hisz a lakodalmi menyassonyajándékokban a vendégek számára a dióval együtt szerepelt. Gyepükben, rétekben, megyében termett.

10./ Gesztenye: - a gyűjtögetett gyümölcsök között is említettük. Nem jelentős a külség és szűkebb környéke táplálkozásában, annál inkább Beleg, Ötvöskőnyel vonalától kezdődően Nyugat-Somogyban. Néhány családnak volt fája a szőlőhegyben. Mikor érett, szurós burkából lábbal taposták ki.

Visben főzték, vagy héját bevagdosta kemencében, később rakott sparhelt sütőjében sütötték meg. Késsel vágták ki a belső héjából.

11./ Mák: - viszonylag nagy mennyiségben termett és sok fogyott belőle. Szegényebb család, ahol nem fogadtak idegen munkásról 4-5 kg.-ot fogyasztott évente /4-6 tagú család/, módosabb családok, akiknél egy-egy kapálás, aratás, szüret egész lakodalmat kívánt 8-15

kg.-ot is szánt egy évre. A mákból el is adtak. A múlt században olaj préeléséhez vásárolhatták fel uradalmak, kereskedők, mert mákból, dióból való olajútásra van adatunk.⁷⁵ A falusiak magánhasználatra kevésbé alkalmasták. A XX. században falusi kereskedők közvetítésével került országos forgalomba, fűképp Budapestre mák. 1935-ben a belső-somogyi községek közül Cséksly és Háromfa adott el mákból 20 q-n felüli mennyiséget.⁷⁶

A mákgubókat otthon kézzel vagdalták ki, vízben megmosták, víz színére a lukacsos, vörös szemek felmentek, azt leöntötték, aztán az így szelektált mákot megszáritották. Vászonszacskóban tárolták. Kifőtt tésztára, palacsintára, kalácsba tették leginkább. Lakodalmokkor úgy adták össze a szükséges mennyiséget, kb. 6-8 kg.-ot.

Dinnye

Csak a XX. században kezdtek jobban megismerni, de termelésére a belső-somogyi részen csak szórványos kísérletek történtek. A vásárokról, kaposvári piacról szerzett, esetleg termelt dinnyét a kutba eresztve hűtötték.

11./ Olaj "tökmagolaj", "virágolaj".

A megye monográfiusa azt jegyzi meg 1857-ben az étolaj előállításáról: "...kisebbszerű olaj-malom csak nem minden faluban van, mi azonban csak a' lakosok hási szükségét látja el..."⁷⁷

Ir továbbá arról, hogy a dió-, mák-, tányérvirág-,

tökmagolaj kerül a természetők asztalára, míg repceolajat a kereskedők Kaposvárról, Mernyéről nagy mennyiségben /5-6 mázsát/ szállítanak Kanizsára, Sopronba, Vasadra. Ugyanő tudósít arról, hogy a maradék pogácsát a marháknak adják.

Még 1945 előtt a nagyobb belső-somogyi községekben is működött egy vagy két olajütő. /Csökölyben három is⁷⁸, Kisbajomban két lóvontatású járgányos olajütő./ Házilag itt senki sem készített emberemlékezet óta olajat. Csökölyben lenolajat is préseltek, ez azonban táplálkozásra nem volt alkalmas, csak világításra. A lenmagolaj sajtolásáról már a XIX. század elejéről megemlékeznek a levéltári források.⁷⁹

Dió és mák olajnak történő utasáról ma már nem tudnak.

A napraforgót, tökmagot otthon megszárogatták. Az olajütőnél két lóval húzatott járgánnyal forgatott darálóban darálták le, ezután a "bőléje"-t /héja/ "kivostálták" majd "piritották". A piritót vagy késsel vagy járgánnyal hozták mozgásba. Piritás után kissé megvizesték s a "sajtolóba" került, amely többszörös áttétellel kerékkel működött, két vasrud szorította össze a magot. Volt késsel és lábbal hajtható kerék. Az olaj alul a "vályuba" folyt, ez utóbb bádogból volt. Rendszerint a gazdák vitték el a préselni való magot, megvárták, sőt segítettek is, hogy gyorsabban

menjen. A munkáért 1/10-ed részt kapott az olajútó tulajdonosa Csökölyben és az összes pogácsát állatainak /disznó, ló, marha/.

Olajútó malomban 8 %-ot kellett fizetni. Szokásban volt a századforduló után is egy-két évtizedig olajútóknél a Rinya mentén többfelé a fonttal való mérés.

Csőkölyben nemcsak a helybéliek, de a gigeiek, rinyakovácsiak, de még a szelici községek lakói is üttettek olajat.

A tökmag és virágolaj nemcsak étkezésre, de világításra is szolgált. A bűjt miatt a katolikusok több olajat fogyasztottak, mint a reformátusok. Egy hattagu református család évente kb. 10 liter tökmagolajat használt csak. Az olajat mázatlan korsóban tartották.

Piritós kenyeret olajba forgatva fogyasztották.

Tökmagolajon sült savanyukáposzta könnyebb és ízletesebb mint a szirban készült. Különösen kedvelték, ha héjában sült burgonyát is belekevertek.

Katolikusok bűjt idején rántásba szir helyett tökmagolajat tettek.

F./ Fűszerek

A jelzett korokban vizsgálati területünkön a leggyakrabban és legnagyobb mennyiségben a só, ecet, pirospeprika, zöldség, sárgarépa, - a só kivételével

valamennyi kerti termékek. A levesek zöldségelése régebbi lehet, mint az Őrség-vidéken⁸¹, a mai öregek szerint bizonyos ételekkel kapcsolatban emberemlékezett óta mindig is megvolt /babeleves, becsindált leves/, de több régimúltu levesféléket nem zöldségelnek /kásgombóc leves, reszelt leves/. A sárgarépa előtt inkább a paszternáket /"paszternánc"/ használták. Ez gyűjtögetett növény, de egy időben termelték is.

Fűszerezés tekintetében elsőként a rántást -több alapanyagból álló - isesítőt, zsírosót kell kiemelnünk. A fő étkezések elmaradhatatlan levesében az esetek többségében rántás került /bab, káposzta, répa/. A habarás csak néhány levesbe került /büjti babeleves, gyümölcsleves, savanyu huslevesek/. Sokszor a berántott levesbe öntöttek egy kis ecetes habarást, vagy csak ecetet savanyítás céljából.

A rántás mindennapiségét mutatja, hogy sok családnál előre készítettek egy 2-3 literes faszékre való. Zsiron lisztet, paprikát forrosítottak át, vízzel felfengedték, kavarás közben felforralták sűrűre. Mikor főstek, a hagymát külön vágták bele, a kész leveshez egy merőkanállal vettek a kész rántásból és felforralták vele. Nyári dologidőben volt ez különösen jó, mert este hamarabb elkészültek a vacsorával.

Egy-egy vidék táplálkozásait nagymértékben jellemzik a felhasznált fűszerek is, de nemcsak ezek meg-

léte, hanem aránya, mennyisége, s a velük kapcsolatos főzés-technikai kérdések. A csökölyi konyhán a századfordulón megtalálható fűszerek rendkívül különböző időszakokban kerültek átvételre. A torma ismerete a honfoglalást megelőző időszakra nyúlik vissza, de évszázadokon keresztül gyűjtögetés révén jutottak hozzá, alig egy évszázada termelik. Sok fűszer esetében nem állapítható meg, mikor került a somogyi parasztság ételébe, kertjébe. Néhány olyan fűszer is ismert a belső-somogyi paraszti konyhán, amelyek a XVII. századi szakácskönyvek alapján az akkori uri, nemesi konyhákon általánosak, esetleg ritkábban használatosak /babérlevél, borecet, bors, borsfű, fokhagyma, borókafenyő-mag, kapor, kömény, majoranna, vöröshagyma, sáfrány⁸⁰. A borecet fogyasztása folyamatosan létezhetett a szőlőtermeléssel együtt, más növényeket gyűjtögettek /torma, fenyőmag, kapor, kömény, hagyma/ majd termelni kezdték. A sáfrányt a IX. században már szótárakban vagy patikában vették, de a XIX. század végén konyhakertekben termelték. Míg a sáfrány Európában fontos és drága festőanyag volt, aligha kerülhetett a jobbágyok húslevesébe.

Hosszabb időre erdőre kiköltözött férfiak, vagy hosszabb ideig családjuktól távol élő pásztorok is vitték magukkal egy cserépbögrében lekötözve rántást, több napra valót.

Só

A boltban vésdrolt izesítők, fűszerek közül legfontosabb a só. Róla írja 1857-ben Csorba József:

"... a népnél annyira szokásban van annak használata, hogy a legezegényebb is majd a kenyérnek is eleibe teszi, mert ha történik, hogy kenyere nincs, kolompérjához vagy hajdina kásátához is adja azt, s megelégszik".⁸² A só fogyasztása mennyiségben sehogysen mérhető sem a burgonyához, sem a kenyérhez, sem a káshoz, mivel jóval kevesebb kellett belőle. De fontos élettani hatását, s nem kevésbé az ételek ízének kellemessé tételét évszázadokon keresztül ismerték a jobbágyparasztok. A legtöbb ételből egyszerűen nem hiányozhatott. Ugyanigy a legfontosabb tartósított ételek a káposzta, disznóhús eltevésénél sem nélkülözhető. 30-40 kg. "kisót" fogyasztottak el évente. Ez fehér vagy barnás színű volt, sóórlón forgatták le. Ez kétrésszből állt, asó és fésó kőből, az alsó közepén volt a tengelye, az erre tett bőrdarab segítségével lehetett lazábbra, vagy kivételével szorosabbra állítani. Az alsó ritkábban négyszögletes volt, de általában kerek, a szélén kis peremmel, oldalán a kivezető lukkal, amelyen kifolyt a só, a felső kő közepén volt a garat, oldalán a hajtókar a "hajtó". Ezeket kb. 1920-30 között használták utoljára. Később mozsárban törték meg fejszennel, meg is szitálták. A cselések évente 20 kg.-ot

kaptak konvencióba. Ez 4-6 tagu vagy még nagyobb családnak nem volt elég, a különbözetet hozzá vették. A nagyobb sémennyiség kerek fateknőben állt a kamrában vagy cseréptálban. Az asztalon kicsiny méretű faragott mély fatálban állt. A sú mérésére rövidnyelű, széles fejű fakanalat használtak, amelynek feje többnyire hegyben végsődött. Ez kellett is, mert nedves időben összeállt a só, tompa-végű kanállal nehezebb lett volna mérni.

Néhány fűszernövény más jellegű felhasználásáról már korábban szoltunk. Így a forrával kapcsolatban leirtuk, hogy levest és mártást is főztek belőle, fűszerként egészében uborka közbe vegyítették savanyításakor. Főtt hus mellé reszelten - főképpen hús-vétkor "kövesztett sonkához" - tálalták.

A paprika savanyúságként későbbi a paraszti konyhán, mint ételizesítőként. Rántásba keverve káposzta, - bab, - répa - /savanyu és édes/, kása-, krumplicevesbe /kivétel a gyalult és savanyukrumpli/ került, szerették rántott levesben, és a legtöbb újabb leves- és főzelékfélében, pörköltben. /paprikáskrumpli, gulyásleves, tökfőzelék/. Sós pogácsába is gyurták /lepénykenyér/ egyes családok, a füstölt turóból és legújabb húsételeik közül a kolbászból elmaradhatatlan volt a tört paprika.

Párolt zöldpaprikát nyári ételbe tettek /gu-

lyás, paprikás krumpli/, izessé tette a hajdinakását is. Káposzta és kerekrépa közé rétegenként 1-2 hosszú fűes hegyespaprikát raktak.

Az ecet elsősorban habart és savanyu leveseket izesített mint a tüdőleves, aszalék- /gyümölcs/ leves és gyalult krumpli. De kedvelték bablevesben, rántással belsőségekből főzött húslevesekben is.

A hagymáról önálló ételként nemigen beszélhetünk legfeljebb egészen szegény emberek esetében, fűszerként viszont sokoldalú felhasználása ismeretes. A vöröshagymát nyersen turóhoz, sült vagy kövesztett húshoz, vagy üres kenyérral fogyasztották. Egy sajátos, egészen régi multu alkalmazásáról is beszélnek Csökölyben:

"Parásson sült hagyma": mezőn, erdőn huzamosabb ideig tartózkodó emberek csemegéje volt. A parázsba kettévágva tették a hagymát, középre kis hájdarabot aprítva, amelyből kiolvadt a zsír. Kenyérrel ették.

Zsírban sült hagyma mint zsírozó és izesítő esetleg paprikával kására, pépre /kukoricagánica, krumplistero, törött bab/, prószára, levesekbe került. Kásának, pépnek a tetejére öntötték, prószába belekeverték, levesbe rántással, vagy külön is apróra vágva került.

A vöröshagymával kapcsolatos hiedelmek közül legélénkebben a hagymakalendárium él.

A vörös és fokhagymát elsősorban a konyhakertekben, de szőlőhegyen is termelték. A vöröshagymát a kamra padlásán kosárba öntve tárolták, a kamrában könnyen megfagyott volna. Ha nem volt kosár, vagy sok volt a hagyma, a padlás lezározott padlójára öntötték, alá és fölé lesedett hagymahéjjal védve a fagytól és fénytől. A fokhagymát koszoruba fűzve árulták megyszerte, de otthon is tartottak így 1-2 koszorut szög-re akasztva. Szőlőhegyi pinókben is díszlett egy-egy fűszer, hogy piritós kenyérre, vagy titokban elkapott vadnyul, és elkészítésénél kéznél legyen. Egyébként inkább kosárfélébe tették felfűzetlenül.

Fokhagymásan a gombát és vadashúst készítették el. Több régibb ételfélében elmaradhatatlan: levesben /bab, édeskáposzta, répa/, kásában /hussal főtt kukorica vagy hajdinakásában/ s újabb ételeik közül a zöldbabfőzelékben, spenótszószban, kolbászban. Ették eszen kívül hussal, piritós, hájas kenyérrel. A kocsonya legfőbb izesítője.

Rontás és betegelhárító szerepéről beszélnek még. Szüléskor a régi öregek fokhagymát, nagyként tettek az ágyba, ⁸⁵ karácsonykor ugyanest és a legfontosabb gabonafélékből a karácsonyi abrosz sarka alá. De fonalpároláskor is vagy ruhaáztatáskor fokhagymát dugtak a sajtár alá, hogy a "coszorkány bele ne piszkítson".

Zöldség "petreszirom", sárgarépa, paszternák" pass-

ternánc.

Konyhakertekben termelték. A sárgarépa megke-
velése előtt szerepét a paszternák töltötte be. Ezt
"nagyobb" ízűnek tartották, csak feleannyi kellett
belőle, mint a répából a levesbe. Mikor már nem ter-
melték a "paszternánc"-ot a kertekben, néhány idős
asszony még üzletben is beszerezte a bablevesbe.

A "gyökeret" és sárgarépát oly módon tartósítot-
ták tavaszig, hogy vermet ástak, diófalevéllel kibé-
lelték, arra bontották a zöldségfélét, szalmával szór-
ták le a tetejét és lefedték. Homok közé is dugták
a kamrában, de hidegebb teleken könnyen megfagyott.
A zöldség zöldjét a "petrezselyem levelet" úgy tartó-
sították, hogy megmosták, lesozták és kisebb befőttes-
üvegbe lekötötték. 3-4 tagu családnál egy alkalommal
a levesbe két közepes nagyságu sárgarépát és egy zöld-
séggyökeret főztek bele /paszternákból egy is elég
volt/, ha 6-8 tagu volt a család, mindennek a duplá-
ját számították.

A petrezselyem zöldjét nyári térsztalesekbe /hu-
sos vagy anélküli/, krumplilevesbe, tojásos rántott-
levesbe vágják.

Szegényebb asszonyok sárgarépa levéllel húsleveset
is sárgítottak.

Zeller csak kevés volt a konyhakertekben, mert
erős íze miatt nem minden családban kedvelték. Zöldjét

tésztalevesbe, paradicsomlevesbe, gyökerét a zöldsé-
vel együtt hús és krumplilevesekbe főzték. Zöldséget
és gyökerét ugyanugy tárolták, mint a zöldséggyöke-
ret és zöldséget.

Kapor

Korábbi előfordulásáról a csökalyi konyhán nin-
csenek adataink. Jelenleg néhány újabb ételféléhez
kapcsolódóan ismerik: savanyu uborka között, tökle-
veben. Szóznak való elkészítése arra utal, hogy ko-
rábban főtt hús mellé mártásként fontos étel lehetett.
Kapot is tettek el télire erősen besózva, befőttes-
üvegben lezárva.

Sáfrány

A múlt század végén, jelen század elején a kony-
hakertekben termett. Azonban nagyobb mennyiségben
használták fel vászonruha festésére,⁸⁴ mint fűszernek.
Ünnepi húsvévest /tészta vagy becsinalt/ sárgítottak
korábban vele. A sárgaréppával vagy sáfránnyal való
levessárgítás arra mutat, hogy a szép sárga színű le-
vest tartották szépnek. Egyes családok kelt tésztába
is gyurtek édes tejben megáztatott sáfrányt, hogy a
tojás színét pótolják vele. Egy ünnepi tésztamennyi-
ségbe kávékanálnyi sáfrány került. Csak javósasszo-
nyok tudták, hogy sáfrányos, kámforos pálinka magzat-
elhajtó.

Köménymag: A rozskenyér izletesebb volt kömény-

maggal, bár nem mindenki gyurt bele. Rántott és is-
pékos levesben fontos elmaradhatatlan volt a kömény-
mag.

Ezeket a fűszerfélét apró cserépbögrékben
/pl. "paprikásbögre"/, felébe-vágott kobakban, vagy
kisebb vászonzacskókban tárolták.

Babérlevél

Üzletből szerezték be. Viszonylag sokféle étel-
be kellett, bár igen kis mennyiségben: savanyu ká-
posztába és répába, s a belőlük főzött levesekbe,
kocsonyába, becsinált levesbe, savanyuan behabart
krumplilevesbe, édes répalevesbe, husos kása-
ba szintén tették.

Magyarbors

Ez mindig is külföldi áru volt. A XVIII. száze-
di nemesi konyhákban⁸⁵ só és borstartókat és nem só-
paprikatartókat irtak össze, szokásos volt a bors-
őrölő is. A paraszti konyhán a borsot és a paprikát
is mozsárban törték. Bors szerepelt a XIX. század kö-
zepén a falusi boltosok áruj között is.⁸⁶

Csökölyben tört borsot ünnepi huslevesbe, husos
kása-
ba tettek, ezenkívül káposztás mácsikra is. Egész
borsot káposzta és répa savanyításánál használtak.

Szegfűszeg

Ebből is inkább csak huslevesbe került s inkább
csak ünnepi /tészta-
leves, becsinált./

Megemlítendő még végül a véreshurkába tett

borsfű és majoránna, az uborka savanyításánál alkalmazott meggyfalevél is, mint a legritkábban használt fűszerek.

Cukor

Az 1950-es évekig aránytalanul keveset fogyasztottak belőle. Bizonyos ételeknél /mézes mákostészta/ helyettesítette a méz. Egyébként csak ünnepre, vasárnapra vettek cukrot. Több időse asszony emlegette, hogy kislány korukban vasárnap előtt elküldték őket az üzletbe, többnyire 2-4 krajcárért vettek cukrot /4-8 fillér 1920-ig/. Süveg cukrot is árultak 3-5 kg.-os darabokban az első világháborúig a falusi üzletekben. A két világháború között a lakosság többsége⁸⁷ negyed kilónként vásárolta hetente. Volt, aki 2-3 tojásért cserélt vasárnapra cukrot. Egy-egy 4-5 tagú család évente 8-10 kg.-ot fogyasztott, 7-8 tagú 12-13 kg.-ot.

1939-ben az egész megyében kevés a cukorfogyasztás, ezért is javasol téli inasg idejére Nádújfalvy József tej és cukorsegélyt a rászoruló családoknak.⁸⁸

F. ÁLLATI EREDETŰ NYERSANYAGOKBÓL KÉSZÜLT

ÉTELEK

1. A sertés

A sertés vágása valamikor a pásztorok feladata volt,⁸⁹ hiszen a főlvad disznó leöléséhez csak a kánász értett.⁹⁰ Részt vett a felderabolási munkákban is.

Bizonyára e tevékenységéért kaphatta az u.n. "pásztor-peccenyét". A szelidebb disznófajtákkal már maguk a gazdák is boldogultak, s csak későn, a két világháború között jelentek meg a hentesek "böllérek" a legtöbb belej-szomogyi közösségekben és működésükkel terjedt el az állat feldarabolásának másik módja, s néhány addig ismeretlen feldolgozási mód.

Csökölyben és környékén a disznóvágás karácsony előtt vagy január elején volt. A szegényebb családok örültek, ha egyet tudtak vágni, a középparasztok az 1930-40-es években 2-3-at is vágtek. Az egyik asszonyt azért börtönözték be 1950 körül, mert eltagadta, hogy négy disznót vágtek. Általában 130-140 kg.-os disznókat házlaltak télre, 1930 körül már nyáron is vágott néhány család lesütött húsra, de csak 90-100 kg.-ost. ⁹¹

As első világháború előtt csak pürkölték a disznó szőrét, utóbb forrázták is. A régebbi bontási eljárásnál a lábak leszedése után az állatot hason darabolják fel. /A hentesek háton bontják függesszve/. Az utóbbi rendszer szerint, de függesztés nélkül bontószéken háton fektetve választják ma szét a Kaposvár környéki közösségekben hentes segítsége nélkül az állat egyes részeit.

A csökölyiek nem bontószéken, hanem a szoba földjére "széppra leöltetve" tették az állatot a négy láb levétele után hátra fordítva. "Bontószék" az első vi-

légvározu körül jelent meg. A Lőrinc utcában Vörös Kere Mihály csináltatott először és hosszú ideig ezt használták az utcában.⁹² Később se volt minden családnál. A bontás rendszerét az határozta meg, hogy a könnyen romló belsőségek kivételével mindent füstöltek, az "orgyát" hagyták meg friss husnak.

Az elsőként kikanyarított két melleő végtag a "láb", a hátsó végtagok neve "sunka". A sunka a "csülök, csánk, comb és top" részek együttese /míóta kolbászt is készítettek a topját is beleszelték/. A végtagok után a "takarója", szalonnája ment le, volt aki a fejével kezdte. A XX. sz. elejéig elmondásuk szerint a szalonnát egy darabban füstölték meg, utóbb négy darabban: "hát - vagy zsírshalonna" /est szítik ki zsírnak/, a két "ódalshalonna" és a "hasalla". Ezután a "bűrkéjét" fejtették le két darabban. Akkor a két "pásztorpecsenyét" /"fehér"- vagy "hosszupecsenye" néven is ismerik/ fejtették le az orgya mellől, majd az "orgya" következett. Sokan a gerinccel együtt vették ki a "fősfőj"-részt, levágva róla az "állát". A gerinc után a két "ódalast" szedték ki rajtahagyva a medence-csontját a húzával. Ennek neve "csigánya" vagy "csigánycsont" /est utóbb külön veszik, mert az oldalast többnyire leszítik/. Külön került a "lepicka" vagy "lapicka".⁹³ A belsőségek közül a vesét vették ki először, majd felvágták a zsi-

radékot, ki a beleket, le a tüdőt, májat, szívét ketté vágják. A beleket úgy veszik ki, hogy a gynomnál elkötik és egybe fordítják ki a teknőbe. A nyula és a háj is kettéválasztásra került. Az elnevezések nagyjából azonosak a Szenna és környéki közösségekből ismertekkel.⁹⁴

A nem említett testrészek nevei: "óra, szöme, foga, nyelve, torka, füle, lépi, malactartója", kannál: "tüki vagy monya", "vassorája" ezenkívül "hólaggya", "far-ka".⁹⁵

A füstölésre kerülő darabok így a következők voltak: a két melleő láb, két sonka, a négy szalonna, felső feje és álla, a gerinc egy része, fehérpecsenye, két oldalas, medencecsont, császárhusa, lapockája, hája és bőre /különválasztva a fejcsont és fejbőr a kosonyába/.

Frisz fogyasztásra az "orgyából" /káposztalevesbe/ és nyulahusából /kásába/ hagytak meg leszózott darabokat.

A hájat sóval gyurták össze és killeő burkába a "hájkébélbe" varrva füstölték meg. Korábban a hájnak nagyobb szerepe volt, mint zsírozónak, jelenleg nem füstölik, hanem "pörönek" sűtik ki és zsírnak, valamint hájas tésztába friss állapotban gyurják.

A "vérit" forró zsírban sűlt hagymára frissiben űntve alvasztották meg, s a sűtt_vért kapták kora reggel az űlésnél segédkezők.

A nyelvet, tüdejét, torka alját megkövesztették, a padláson kifagyasztották, ha lehetett. A kövesztett nyelvet, torkát hidegen kenyérrel fogyasztották.

"Tüdőleves" illetve becsinyát leves készült a tüdőből savanyuan, a tüdőt "diónyi" apró darabokra felvágva babérlevéllel, vöröshagymával, zöldséggel fősték meg és ecetes-lisztes habarással sürítették be. Ismert rántással való izesítése is. Ugyancsak tüdő mellett a "tormaleveshez", valamint "torka" és a disznónyelv "kürtös ropogóssa". A reszelt torma erejét rántáson vették el, a tüdőt és a nyelvet 2 cm. széles karikákba vágta fel és kis ecettel izesítették.

A pacal vagy becsinyát leves eredetileg a gyomorot tartalmazta, majd valamilyen belsőséget esetleg más húst is. A húsfélét kockára, a zöldségfélét karikára szelték, fokhagymát fejeesen fősték bele, tálláskor pedig kockára vágott főtt tojás is erősítette. Tésztát is fősték bele.⁹⁶ Tartalmassága miatt betegnek, gyerekágyas asszonynak ajánlották, de a lakodalmi étrendben is szerepelt / sokszor csirkeaprólékból/. A pacalt azonban már emberemlékezet óta nem levesbe tették, hanem megtöltötték kövesztőlében főtt kásával /"gömböc"/, vagy 1920-30 körül "svártli"-nak kövesztett bürkével, hússal, szalonnával.

A máját feldarabolva, paprikás zsírban átforgatva

kevése vízzel "kövesztették". Ma velővel együtt pörköltnek való elkészítése kedvelt fogása disznóölés-kor a déli vagy esti étkezésnek.

Hordós káposzta leves orgyával disznóölés idős-
szakában ünnepi főétel volt. De disznóöléskor ma-
radt husaprólékból is készült, /nagy létszám nagy-
gazda családnál 20-25 darab hússal/ savanyu káposz-
tával.

Ha a disznóvágás karácsony előtt volt, a re-
formátusoknál koosnyát tálaltak bőved este "Bürke,
feje, orra, füle, orgya" ment bele babérlevéllel,
fokhagymával /gereszdel és héjastul/, vöröshagymá-
val összefőzve. Cezeréptálban "alutt meg".

Nyulakása: disznóölés utáni reggeleken sokan
est főtők: kukorica vagy hajdinakását vízben főtt
nyulahúsához öntötték, magyarborssal, babérlevélde-
rabbal, fokhagymával ízesítve addig hagyták a tűsön,
míg beledegaadt "keményre" a kása, tetejére vöröshagy-
má szirt öntötték.

Csurka: A beleket a századfordulón nem husapró-
lékkal, hanem hajdina vagy kukoricalisztből, utóbb
buzalisztből kövesztésben főtt, fűszerezett péppel
töltötték meg, a tölteléket esetleg zsíron, paprikán
"parásra" sütötték. A háziasszony az ujjával nyomkod-
ta bele a többszörösen átmogott és kellően kiforrázott
vastagabb bélbe. 8-10 szálát készített és kifőzte. Ez

volt a lisztes csurka, lisztig csurka Gömböcse - azaz a disznó gyomrába ugyanest tölthették.

Véres csurka: hajdina vagy kukoricakását fokhagymával, sült vöröshagymával, magyarborsal, paprikával főzték meg, vérrel keverték össze és betöltötték a bélbe. Sülve fogyasztották.

A mikéi németek a hurka kövesztőlevéből levest a "goznyasztó"-t főzték, amelyet a környékbeli magyarok ehsetetlenek tartanak.

pörce a háta szalonnáját sütötték le zsirnak és pörceknak, ujabban a háját nem füstölik, hanem pörceknak sűtik ki. A szalonnát 2 x 2 cm.-es darabokra vágják. 50 literes zsirfőző üstbe 2 deciliter vizet és 3 deciliter tejet öntöttek.

A hús lesütése, kolbász, májashurka és svártli megjelenése a hentesek működésével kapcsolatos a két világháború között. A lesütött hús egyes közléseket családoknál már az 1930-as években is kedvelt, sőt azért vágnak nyáron is, hogy legyen lesütött hús a nyárvégi és őszi munkákhoz. Néhány szegényebb család csak a II. világháború után kezdte lesütve tartósítani a húst, a község kilakoltatásakor látták először, mivel többen vitték magukkal a lesütött húst.³⁷ Melyik részeket tartották erre a legalkalmasabbnak e célra: a pásztorpecsenyét, oldalast, nyulahusát.

A kolbász elterjesztésében Kisbajomban fontos szerepe volt Varga Mihály kalocsai származású embernek, aki fiatalabb korában hentessegédként dolgozott. Mivel sok helyre meghívták bűllérnek és mindent jó alföldi szokás szerint egyen paprikázott, a "Paprikás" ragadványnevet érdemelte ki. Így mesélte el, hogyan kedvelte meg az egyik család a kolbászt az 1930-as években:

"Mikor először vártam, azt mondja a bácsi: "Minek a kolbász?" Hát csak négy szál kolbászt töltöttem. Másik évben azt mondták: "Mihál, amennyit csak lehet tölteni, töltsön". Nem is mondták sokáig, hogy kolbász, hanem hurka, olyan hurkaféle".⁹⁸

A kolbászba a "szedőllék"-húst hagyják, aki sokat akar eltenni, az a topot is "belemetélte", ugyanis husedarló csak a legutóbbi két évtizedben lett általános, előbb baltaival vágták apróra a húst. Az ujjukkal tömködték, mert a "hurka és kolbásztöltő" is csak az 1930-as évek végétől kezdett általánossá válni. A kolbászba fűszerként magyarbors, paprika, sült hagyma és fokhagyma került. Kolbászba szívesen tettek birkahúst, borjuhúst, vadhúst /őz, dánvad/ általában sertéshussal felesen vegyítve.

Májshurka még ma sem általános Csökölyben.

A svártili viszont annál kedveltebb és nemcsak a sertés gyomrába, hanem a vastagbél végébe "katakönyeké"-

be is töltenek kővesztett birkét, májat, vesét, szalonnát. Volt aki tüdőt is tett bele, de az ilyen disznósajt hamarabb romlott.

A kolbászt, májashurkát, disznósajtot füstölték, de a kolbászból sütni is hagynak.

A disznóölés utáni napokon kedvelt tésztaféléjük a "hájas pogácsa", amelyhez kevés füstötletlen hajat mostak ki, egészen apróra metélték, sóval, liszttel gyúrták össze és kockára vágva sütötték meg.

A szalonna nyersen, sózott állapotban való hosszabb tárolása nem ismeretes, kisebb mennyiségben való kővesztése, bepaprikázva való tárolása viszont igen.

A füstölésre szánt húst leoszták és egy-két hétig forgatták hatalmas teknőben, cseréptálakban, aztán került a füstre. 130-140 kg-os állat húsának leosztásához 3 kg. sót számítottak. A füstöléskor akáciát, berekfát égettek fűrészporral, az Alföldről idekerült lakócsok kukoricadarát vegyítették a fűrészporhoz. Akkor sikerült a legjobban, ha nem érte közvetlenül a füst a húst, vagyis, ha a füst forrásától kellő távolságban volt, mert így lassabban és egyenletesebben füstölődött át és száradt, utóbb kevésbé romlott meg és nem volt annyira füstös a szaga. A füstölést kezdetben a füstös konyhában, majd szabadkéményes konyhában végezték, utóbb vagy a konyhából választottak le egy füstölőt, vagy külön építettek egyet.

A füstölt darabok felhasználása különböző.

A füstölt hajat kenyérre, piritóra kenték ott-

hon reggelire, vagy kinti mezei, erdei munkáknál bármelyik étkezés alkalmából. Vagy parázásra tett hagymába olvasztották a hájat és kenyérrel ették.⁹⁹

A szalonna is zsírozóként jelentős. Rántásos apróra vágva kimelegítették a zsirt belőle, de a "pörc" része nem maradt benne.

Szabad ég alatt "pecsönyé"-nek sütötték ki nyáron. A "pecsönye" elnevezés elsősrban a szalonnára vonatkozott, bár abból az időből származik, amikor a szalonna még nagyobb fehérje tartalma volt, a régi tájfajta sajátosságai következtében. A makkon hizott sertés szalonnája isletesebb, ezért a ceőköltyiek a miki erdőből 2-3 krumpliszedő kosárral hoztak tölgyemakkot a hizónak. Még a Termelőszövetkezet is eszedette eölből a tölgyemakkot.

A XVIII. század óta a hus és szalonna megítélésében jelentős változás következett be, ugyanis korábban a szalonna ára magasabb volt, mint a husé, utóbb fordítva van. 1772-ben pl. a megyei árszabályozás 1 font disznóhúst 6, 1 font füstölt disznóhúst 5, 1 font szalonnát 15, 1 font füstölt szalonnát 20 dénárre értékelte.¹⁰⁰

Reggelire kenyérrel férfiak ették, saját késükkel bőktek ki a tálból és saját ujjukon vágták apróra.

Kanászoknak szalonnával, hagymával, paprikával paprikáskrumplit főztek - utóbb tették bele azt a

szelet szalonnát, amiből kiszült a zsír. Ez a szokás 1945 után volt, mikor nem tudtak egy ideig közös páasztort fogadni, és felváltva "örözött" minden nap más család.

A füstölt hus reggelire vagy vacsorára való elkészítésének egyszerű módja volt a kövesztés. Husvételkor a "kiesztett sonka" elmaradhatatlan volt, a katolikusok ezt szenteltették. Kövesztéskor a "kövérebb" /zsírosabb/ részt nem választották le az "össztövérebből".

A leggyakoribb füstölt hus és bürke elkészítési mód a különféle levesekben történő tésztaleves, káposzta és krumplileves, ugyanezek készülhettek friss disznóhussal is, de krumplilevesnél a füstölt hussal, bürkével savanyu és habart, friss hussal rántásos leves főtt. Ujabban csak a lábak, top, sonkák és lapickák kerülnek füstre a szalonnával, kolbászszal, svártilival együtt.

Nagyon megbecsülték a sertésnek minden darabját. Még az avas zsirt is elfogyasztották, burgonyával, kenyérrel fősték össze, esetleg szappant fősték belőle.

A férges husról levágták a kukacos részt és a többit felvágták és megsütötték.

A nagygyasdák, ha sok volt a malac egészében megsütötték. Friss disznóhusból faszirozott, rántott hus azoknak a nagygyasdalányoknak szerepelt először a la-

közalmi étrendjében, akik 1920-30 körül mentek férjhez.¹⁰¹

Kanok kezelésekor a "sonyát" tojással sütvé fogyasztották el.

2. Baromfiból készült ételek

Az ünnepi és a fő munkaidény étrendjében a disznóhus mellett nagy fontosságú a baromfi is. Időről-időre ludat, libát, kacst is hizlaltak, pulykát is tartottak eladásra. Vágtak is belőlük, tyukot azonban többet fogyasztottak. A tyukok ültetését február végén, márciusban és "kétasszony között" ültették, 21 vagy 23, egyszóval páratlan számú tojást tettek a kotló alá. Hiedelmük szerint a hétfőn ültetett tojásból sok kakas lett, a kanász osterpattogtatásakor ültetett tojásokból viszont sok csibe. A gyakori baromfiészék miatt a velük való bánásban rendkívül sok volt a hiedelem elem, pl. úgy kell kelnie a csirkének hogy holdtöltére, mert akkor sok marad, de ha holdfogytán történik ez, sok elhull belőlük. A hunyortól, hunyorgyökértől féltették a baromfit, és az u.n. "ganyékukactól". A kotlót egyébként a lakószobában ültették, s ott maradtak a csirkék, amíg ki nem lehetett őket engedni.

A baromfihas fogyasztásában nagy különbségek adódtak az egyes paraszti rétegek között.

A tyuk feldarabolása hasonlóképpen történt, mint ma is: a feleó és alsó combját vették le először, esetleg egyben, aztán a szárnyát, felmeteszik a kosarát, kivesszik a belsőséget /máját, szívét, zsúját/, kidobják a beleket, a máj mellől óvatosan távolítják el az epét, külön veszik a farát, kosarát, nyakát, fejét.

Levesek: tésztaleves: a húsdarabokat kifősték vízben sárgaréppával, zöldség zöldséjével és gyökerével, vöröshagymával. /esetleg sellerieel is, szegfűszeggel, sáfránnyal/, a húst kivették és tésztát főztek bele. Magyarborsal is ízesítették. A húsleves, általában a leves főzésénél azt a szabályt tartották követendőnek, hogy addig kell a fedőt rajta hagyni, amíg nem forr, a gőzének ki kell szállnia, hogy ne maradjon zavaros.

"Becsinyát leves" vagy "édesleves":¹⁰² a baromfi aprólékjából és belsőségéből zöldséggel, vöröshagymával főzik fel, magyarborsal, esetleg petrezselyem vagy seller zöldséjével ízesítik. Tartalmasabbá tételére karikába vágott főtt tojás is került bele. Ugyanosek karikára szeltek a sárgarépát és zöldséggyökeret is. A tojással gyarapított levest "ispikos" levesnek is nevezték.

Káposztaleves tyukhússal: mindenkire egy-egy darab húst számítva tesszik fel a savanyukáposztával fő-

ni és paprikás-hagymás-lisztesen berántják.

Kásaleves tyukhússal: mindenkinek egy-egy darab húst számítva vízben felfőzték 1-1 szál zöldpaprikával, sárgarépával, hagymával. Mikor puha a hús benne, egy marék kukorica vagy hajdinakását engednek bele, amivel kissé be is sűrítették.

Krumplileves tyukhússal: ez savanyuleves, a kockába vágott burgonyát, a tyukhúst, babérlevelet, esetleg zöldpaprikát megfőzik, liszttel habarják be és kissé ecettel ízesítik.

Piritott hús: a tésztalevesben kifőtt húst csőrőptepelben fagyos zsírral megkenik, kissé átsütik és mártással vagy savanyúsággal tálalják.

A lud, kacsa, liba is hasonló módon került feldolgozásra: "tésztalevesnek, becsinyát, - káposzta-, krumpli- vagy kásalevesnek". Azonban ezek zsírosabb húsek, így a jobb falatokat "izejét" pecsenyének sütötték ki. Zsírsban sült a liba mája is, s a csontosabb részek mentek a levesbe, a becsinált levesbe pedig a belsőségek is. A pulyka levesét jobbnak tartották, mint a ludét.

A pörkölt már bekerült a hagyományos étrendbe is, a sirások kapják reggel /tyuk vagy birkapörkölt/, vagy estére van torra. A csirkének a húsosebb részét használták fel.

A kacsa, liba zsírsban való lesütése és tartósi-

tása az 1930-as években vált divattá, módosabb családok körében a disznóhús zsirban történő tárolásával egyidejűen. Ugyanebben az időben kezdték lakodalmakon a rántott csirke, töltött csirke felszolgálását is.

Csak néhány család tartott galambot /örvöst/, levegnek készítették el. A mellét kirántva kedvelték.

A baromfiészirt kenyérre kenve gyerekeknek adták, levest is jól izegítette, de tésztafélébe is alkalmasabbnak tartották a disznózsirnál.

A tojás a baromfi másik fontos haszonvétele részben az újabb baromfiállomány, részben táplálkozás céljából. A tojás téli hosszabb ideig való tárolására rozsa-szalamból hasított fűzveszszóval kötött kosarakat "bussókat" használtak fel. A kétaszonyközi tojást tartották a legtovább elállónak.¹⁰³ Padláson, sokszor buza közé is dugták a tojást, vagy bab közé keverték.

A tojás a nem fő étkezéseknél, gyorsan elkészíthetősége miatt nagy jelentőségű és a böjtös időszakban is.

"Sütt tojághoz" bő forró zsirba üntik a tojásokat, mikor alul egészen összeáll, késsel megfordítják és lepényszerűen áll össze liszt nélkül is.

Pótt tojás - böjtben, reformátusoknál nagypéntelen vacsorára adták, húsvétkor a sonkával, tormával

együtt különleges jelentősége volt. Főzték a vadmadarak és bármelyik baromfi tojását is.

Szalonna tojással férfiak reggelije, pásztorfélék is készítették maguknak a szabad ég alatt.

Levesek dúsítására főtt tojást kockára /rántott leves/ karikába /ispékos-, becsinyát-, pacalleves/ vágta és beleszórták. Betegnek, terhes nőnek, gyermekágyas asszonynak ajánlották különösen.

Ritkán tettek tojást habarásba, így a bűjtős "ecetes borsólevesbe" kis liszttel kikeverve.

A legtöbb rangosabb tésztafélébe gyúrtak tojást. De volt, aki azt tartotta, hogy kiszáritja a tésztát és se a fonott kalácsba, se a rétegbe nem gyúrt tojást, inkább sáfránnyal sárgította. Ez azonban szegényebbeknél fordult elő.¹⁰⁴

A kősnapi ételek közül a leves és kifőtt tésztákba kellett kb. 3-5 személyre számítani egy tojást, kis sót s annyi lisztet s esetleg vizet is amennyit felvesz. /reszelt, csipedett t.pilácsa, mácsik/. Nagyobb mennyiségben előre gyártott, szárítandó leves-tésztába 8-10 tojást is vertek.

A palacsintába s a valamivel sűrűbb "ablegénybe" /omlettszerű/ csak egy tojást keverték, felfogásuk szerint több tojástól nem "pödrödött" volna el elégé, egy-egy tojást gyúrtak a perecbe, haltésztába, többet is vertek kuglófba, fánkba.

A tojást felferéskor egymáshoz koccintották, vagy faszék széléhez, s úgy szedték ketté.

Tojásos rántott leves: rántást piritanak /liszt, pirospaprika, zsíron/ vízzel felengedik, petrezeelyemzöldjét eszednek bele és bészehabart nyers tojást öntenek bele. Egyes családoknál kőmény-mag is került bele.

3. Borju- és marhahusból készült ételek

A borju- és marhahus fogyasztása a belső-somogyi paraszti konyhán a sertés- és baromfiételek után következik. Annál nagyobb jelentősége volt, mint igazlatnak, s bizonyos időszakokban, mint eladársra hízalt jószágának. A tehéntej rendszeres részét képezte az étrendnek a tejoszarnokok megjelenése előtt, míg a borju és marhahus elkészítése szűkebb alkalmakra korlátozódott /kényyszerlevégás, nagyobb lakodalom, tor/. A korábbi évszázadokban - különösen a nagy dunántúli marhaexport idején, s a paraszti rétegek körében a marhaexport megszűnése után a husár csökkenésekor nagyobb szerepe lehetett a marhahus fogyasztásának legalább az ünnepi étrendben. A marha és borjuhús a XVIII. század második felében is jóval olcsóbb, mint a disznóhús. Pl. az 1770-ben kiadott megyei árszabályozás szerint: 1 font marhahús 3 kr. disznóhús 6 dénár, 1 font borjuhús 4 dénár, 1 font füstölt disznóhús

5 dénár; 1 font szalonna 15 dénár, 1 font füstölt szalonna 20 dénár..." 105

A marhahús tartóztatásának azonban nem maradtak fenn sajátos hagyományai Csékölyben és környékén sem, pl. mint a vadlás¹⁰⁶ az Alföldön, s a fentebb jelzett irszabályzat sem ír pl. füstölt marhahúsról. A XX. század első felében, de még törvénytelenül 1950 körül is néhány csékölyi kúszáparaszt csalárdul rendszeresen vágtek borjút és füstölték is a húsból. A vágás menete megegyezett a dísznö bontásával, ha parasztember végezte. Előfordult, hogy henteset hívták. A Nagy Vajda család maga végezte az egész munkát: az állatot először jól "fejbeütötték", majd elvágták a nyakát, vérét kiengedték, "lenetölték" - hátán fektetve - a lábait tértől a körömig, aztán a hasaljánál vágták fel, levették a bőrét és ráterítették a földön lévő szalmára, erre rakták aztán az egyes húsdarabokat, hogy ne piszkolódjon, mert bontóeszköz nem volt. Ezután vették ki a belsőségeket: máj, vese, tüdő, szív, nyelv... a faggyúját szappannak. Ezután a lapocka, combja, oldalas következett és a "gerinc" az alatta lévő húsésszel, külön tették el a volót is a "sütt májba" vagy májpörköltbe. A két lábat, lapockát, combot, oldalast, gerincet füstre tették. A "köröm" és "fej" a padláson fagyott ki, abból kecsénye készült. A vékonybelét dísznö és borjúhússal

kolbásznak töltötték meg, nagy vadászok esetenként szarvas, őz, dímvad húsát is tettek bele.

A füstölt borjúhúst a disznóhússal "felesen" használták fel bablevésbe, káposztalevésbe erős kiáztatás után.

A friss marhahús vagy borjú elkészítésének régebben legáltalánosabb módja a fokhagymás marhahús: vékonyra elszel t marhahúst tepsibe zsírba téve, megsózva megsejtik, majd apróra vágott fokhagymás, magyarborsos, paprikás, ecetes mártásban átpárolják. De nem mindenki szerette ecetesen, főleg a kisbajomiaknál volt ez szokás. A marhahúslevés-ben megfőtt húst tormával vagy paradicsommártással tálalták, a zöld-sárga, hagymás húslébe pedig tésztafőzést főztek, s magyarborsal ízesítették.

A borjuból inkább pörköltet készítettek az 1920-30 körül már a tor reggelén, lakodalmi reggelén hagyományos étel volt nyáron. Gulyáslevesttemetése napján délután tálalták nyári időszakban.

A pörkölt és a gulyásleves főzéséhez inkább férfiak értettek.

4. Tej és tejtermék fogyasztása

Csököly és környéke az első világháború előtt nem tartozott a legtöbb tejet fogyasztó és feldolgozó vidékek közé. A tej nem képezte fő táplálékaik egyikét,

csak kiegészítő szerepe volt.¹⁰⁷ Bár a magyarmarha egyes fajtái is elég sok tejet adtak, a marhát elsősorban nem tejhasznáért, hanem főként igállatként, részben hizlaldásra és eladásra is tartották a XIX. század végéig. Mikor a fajtaváltás fokozatosan megtörtént a jobban tejelő marhák teje csak kisebb részben járult hozzá az étrendhez, nagyobb része tejesarnokba vándorolt. /Minyakovácsiban 1920-21-ben, Csékölyben 1920-ban¹⁰⁸/. Ugy, hogy e későbbi időszakban még kevesebb tejet szántak táplálkozásra, mint előbb, mikor az állatok tejhozama pedig valamivel kisebb is volt, hiszen a kaposvári piacon nem tudtak olyan sok tejterméket eladni. Az első világháború előtt köpültek vaját, míg 1920-30 körül már nem volt a köpülés általános. A köpülésekor visszamaradt irót vagy soványtejet, de a jobb módúak az "aludttejet" is odaadták a diaszónak a szénafordulón. 1920 után lecsökkent a tejfelhasználás köre. A szegényebbek, ha volt is tehénük, lehetőleg minden tejet eladták a tejesarnoknak, ha gyerekek voltak, akkor is, legfeljebb ünnepre hagytak kis túrónak, tejfelnek valót. Akinek nem volt tehene, napszámba ment ünnep előtt, hogy legyen egy fazék teje túrónak, rétesbe. A több tehenet is tartó tehetősebb gazdák¹⁰⁹ a tejesarnokok elterjedése idején is több tejet fogyasztottak, bár ebben az időben már ők is ritkán köpültek vaját.

A katolikus családoknál a XI. század első felében is fennmaradt a vaj használata, mivel nagyböjt idején, böjtös napokon szirozónak tökmag- vagy napraforgóolaj /"virágolaj"/ mellett vajat is felhasználtak. Tepsit kentek ki vele, vagy felolvasztott állapotban krumplilevesbe, bablevesbe örtették. Ugyancsak többet habartak tejjel, tejfellel a katolikusok böjt idején, mint a reformátusok.

a./ Édes_tej: nyers vagy forralt állapotban egyaránt itták különösen nyári munkák idején esténként, mikor nem győztek elég folyadékot inni. Reggelire is adták esetenként kiegészítésként, vagy az jutott az istállóban alvó és segédkező serdülőfiúknak is, ahol volt tehén.

Az édes tejből többféle ételt készítettek.

Tejleves: vízzel, sóval, belefőzött tésztaival a gyermekek étel volt.

Az édes tejbe áztatott szemle, vagy korábban a mindennapi finomabb kenyérféle pótolta az anyatejet azoknak a csecsemőknek, akiknek édesanyja nem tudott szoptatni. Ilyen esetekben, ha nem volt a családnak tehene, rokonok, jó szomszédok ajándékba, vagy a szokásosnál csekélyebb ellenszolgáltatásért adták tejet.¹¹⁰ /Pár hónaposnál nagyobb gyerekeknek, idősebb embereknek viszont nem tartották fontosnak a tejet/. Kanállal adogatták a kiegészítésként.

szájába.

Tejesség: kukorica- vagy hajdinakásával /1920 után busaderából és riséből is/ fősték fel a tejet. Korábban kapásoknak déiben első fogás-ként adták, két tál levestel előtt is szerepelt a lakodalmi étrendben is.¹¹¹

Prószába is tejet öntöttek, ha azt akarták, hogy "fossalóább" legyen.

Kelesztetlen lepényfőlé: laskát, ablegényt szivesen forrástak le tejjel, vagy áztatják bele.

Puliszkát tejjel is szerették.

Ha nem is rendszeresen kávéval keverve reggelként itták a tejet asszonyok, gyerekek. Kezdetben házilag pörkölték és darálták úrpát kávénak, de utóbb cikória és Frank-kávét is vásároltak.

Tormaészhoz a megreszelt, megpiritott tormát tejjel engedték fel.

b./ Aludt tej: fő ételként is szerették, prószába, tésztafőlébe is keverték, de legfontosabb jelentősége az volt, hogy a túró alapanyagául szolgált. A tejet leginkább szük, hosszukás, tejes-fasékban tartották és altatták. A tejfölnek valót sokszor még az édes tej szinéről, vagy a félig aludt tejről vették le. A szobában a szemeskályha mögötti "vaklik"-ban langyos és védett helye volt. Viszonylag hamar főladta a főlet, s így elég sok

sziradék maradt a túróban e ezért puha, jól kenhető lett tőle.

c./ Tejfél: így nevezték a tejszínt is.

1-3 napig altatott tej szinéről nyerték. Leginkább, mint izesítőanyag és a habarás alapanyagaként érdekes.

Fő ételként túróval keverve nyári estéken fogyasztották. Hagában vagy túróval együtt kifőtt tésztára, gánicára, palacsintára tették. Rétesbe túróval együtt beletekerték, prószába belekeverték.

Habaráshoz nem tejjel, hanem inkább a tej szinével keverték össze a lisztet bablevésbe, vagy a katolikusoknál másba is, ha bújtós nap volt.

d./ Túró: Tejjel keverve önálló, főként nyáresti ételként is szerepelt, de izesítóként gánicára, palacsintába, mácsikra téve, vagy rétesbe sültve.

A túrónak valót langyos helyen pl. a kályha mögötti vaklikban altatták hosszúnnyaku tejesfazekakban. Ha nem füstre került a túró, akkor nem altatták meg lukacsosra: "topló^us"-ra, csak "gyengére", puhára /nyáron 2-3 napig/. Akkor lassu tűsön "kimelegítették" mert melegben hamarabb "mögzsugorodik, fölűti a savó". Nem volt szabad nagyon keményre melegíteni. Ezután kisméretű vasson "túrós zacskóba" kiöntötték és lecsurgatták. Ezután kigyurták. Jó túró-

nak a lágyat, kenhetőt mondták.

e./ "Füstölt túró": - tartósított pogácsa-
túró.¹¹² Általánosan elterjedt¹¹³ tartósított tu-
róféle Somogyban is egészen 1945-50-ig. Méretére
egy emlékeznek, hogy közepes alma vagy zsemle nagy-
ságu. A füstölt túróhoz a tejet jobban megaltatják,
mint pl. téztára vagy frissen való fogyasztásra,
"jó májásra /tömöttre/, mert kimelegítésnél mikor
a túrórész "megszugorodik", nem szabad, hogy savó
maradjon benne. A leszűrés után túrózacskóban való
lecsurgatás után "kigyúrták" sóval, paprikával, kö-
ménymaggal és almányi gombócokat formáltak. A füstös
konyhában, vagy később a szabadkéményesben a mester-
gerendához rögzített deszkán füstöltödt. Attól füg-
gően, hogy mennyire érte a füst 2-10 napig lehetett
fenn. Többnyire enyhén barnásra füstölték, volt, aki
kissé lemosta vízes ruhával, ha nagyon füstös lett.
Ezután jól szellős zacskóban tartották. Jellege-
tes *utra* vagy erdei munkára hordott étel. Katona-
ságnál vagy éppen háboruban lévő családtagjaiknak
is küldték belőle.

Lereszeléséről, friss túróval történő felhasz-
nálásáról nincs egyetlen adat sem. Ugyanigy a keser-
ű túró készítésére sem emlékezett senki.¹¹⁴

f./ "S_a_v_ó": A túró készítésekor visszamaradt
folyadék neve. Rétes és rétesben kenyér gyúráshoz

kelesztő szerepe miatt felhasználták. Míg később a kenyérből hatásosabb fermentáló anyagok megkedvelése miatt kimaradhatott, de a kelesztetlen rétegből nem. A savót vízzel fele-fele, vagy $1/3-2/3$ arányban vegyítve gyúrták össze az első busalisztal.

Savólevő "ketrabancs" vagy "habarék"¹¹⁵.

A turós savót feltették forralni, kevés édesztejet öntöttek bele, majd tejjel behaberták. A leestirt turót beleszórva, kenyeret beleaprítva ették főként a téli időszakban.

S./_Vaj: A két világháború között inkább csak a katolikus családok ették. Sokan már nem is emlékennek a köpülésére. Egyesek szerint a tanítónénak mint iskolagyerekek üvegben rásták, s az burgonyába törte bele, kenyérre is kente. Néhány 70 év körüli asszony szerint már csak nagyszülei köpültek fa vagy cserép köpülőben kerek lukas falappal ellátott "köpülő fával"; vagy "üvegben" rásták a "tejfölt" azaz az aludt-tej színét.

Ami maradt azt "irónak" nevezték és ezt a malacoknak adták. Látszik a terminológiák összezavarásából, hogy akik elmesélték, azok már nem készítették. Egyik adatközlő szerint: "irónak nevezték, vajru nem vót akkor szó".¹¹⁶ Mások vajról beszélnek, de a vaj köpülésekor visszamaradt folyadékra

Különböző elnevezéseket mondanak - egyesek írónak, mások sovány tejnek¹¹⁷ vallják.

Míg használták a vaját, alkalmazták seirosónak /cseréptepsi kikenése/, izeitőnek hajdinprósába, kukoricagánicába, vagy bőjt alkalmazásával habarásba is felmelegítve. Írója a malacoknak ment. A II. világháború után ismét fogyasztották. Főzelékbe "szósza" a rántást sokan ezzel készítik.

h./_sajt: A paraszti háztartások hagyományos tejes ételei között hiányozhatott az édes állapotban túgyemelegesen tejtoltó illetve sajtoló segítségével történő fermentálás, mivel az oltó készítését nem tudták, hanem kapovári üzletben vásárolták. A XX. század első felében egyes családok kedvelték a sajtot és készítették is. Csékhelyben a Posta utcában két család foglalkozott sajt oltásával, préselésével. De eladásával nem foglalkoztak, csak a családot látták el vele. Kisbajomban, Rinyakovácsiban, Nagykorpadon is értettek hozzá.¹¹⁸

10 liter édes tejhez egy kanál "sajtojót" "sajtosinyállót" tettek, míg melegítették az megelvasztotta a tejet "fonyhadta" tette, majd "feladta" a sajtot. Ócska cseréplábas alját kilukasztották, s a leszűrés után ebbe nyomkodták bele úgy, hogy fehér ruhával kibélelték. Lerek deszkát "karikókat" raktak rá és kővel lenyomtatották, s így hagyták 5-6

napig, bár egyesek szerint csak 2 napig. A lábos alján kicsurgott. Mikor kivették a sajtot, sós vízzel lemosták, ruhában a meleg konyhában a gerenda alatt volt. Néhány napig megmosták sós vízzel, míg "érőtt" lett. Egyszerre kettőt készítettek. Nagy-korpádról fassavarral szorítható fedőlapu szépen faragott sajt nyomó került elő arról tanuskodva, hogy a "sajtszinyállónak" fejlettebb változatai és módoserei is ismertek voltak egyes községekben és egyes rétegeknél.¹¹⁹ Leginkább lenyér mellé találtak fel. A visszamaradt folyadék táplálkozási célra való felhasználására nem emlékeznek.

A felsorolt tejes ételek sokfélése a valamikori nagyobb méretű tejfogyasztásra vezethető vissza. Bár korántsem mutatja azt a széles skálát, mint azon vidékeken, ahol a tejgazdálkodás a legfontosabb haszonvételek közé tartozott. A tejeladás szinte katasztrófálisá tette az 1920-40-es évek között a szegényebb rétegek amugyis gyengébb fehérje fogyasztását. Gábor Dénes azt írja 1926-ban Csékölyről, hogy "a tejet eladják, csak kivételesen isznak belőle." De hasonló helyzet alakult ki Somogyban másutt is. Nádujfalvy József ezért ajánl 1939-ben téli inség esetén tej és cukorsegélyt.¹²⁰

A tejhaszon jelentőségét mutatják azok a babonák is, amelyek a tejrontás megelőzését, elhárítá-

sát célozták: "Mikor fejt az asszony azt mondta, hogy ne menjen oda senki, mert baj lesz." "Anyám mikor adott egy fazék tejet, a fazék szélére bele dugta az ujját, hóna alá kente, hogy el ne vigyék a hasznát"¹²¹. "A tehén megrontására vélekszem: rugott a tehén, nem atta le a tejet. Elvitték a kűtelét megöntetni."

"Valamikor emlögette édesapám, hogy rugott a tehén, nem lehetett mögfejni. Emőnt öregapám az öntőasszonyhó, az megmonta, hogy átassanak mögtejet, önsék a disznóvaluba és tüssék tüsskével, akkor oda megy egy asszon, de ne esőjjanak hozzá. Öregapám adig ütötte, míg egy cepp maradt benne. Az mög kérdezte: "mi csinýász?" De csak nem felelt. Azt mondják annak az időse asszonnak abba nyárba csupa seb lőtt mindőne"¹²².

A tejnek védő szerepet is tulajdonítottak. Nagy tüzet - úgy vélték - a tej elaltatja.

Birkából készült ételek

Sem a birka tartásának, sem hús felhasználásának nem volt komoly hagyománya Csökölyben az elmúlt száz évben. Időről-időre egy-egy gazda tartott néhány birkát, e főként halotti tor alkalmával vágták le. A környező vidékekről is szerestek be birkahúst, vagy a "szék" árulta aratás idején.

A birkahúst disznósajtba, kolbászba sertéshús-

sal együtt is tették. Egyébként pörkölt és gulyásleves formájában főzték meg.

Pörkölthöz jól kimosták a húsát 2 x 2 cm.-es darabokra vágták, szabad tűzre bográcsban jó sok zsirral, hagymával, paprikával sütötték, borral locsolták. Ünnepi alkalmakkor krumpli és zsir garnitúrral tálalták.

Gulyás levest nyáron halotti tor ebédjeként adták, pörköltet reggelire. De lakodalom alkalmával reggel kínáltak birkapörkölttel a messziről jövő vendégeket.

A pörköltet és gulyást elsősorban a katonaságot megjárta férfiak tudták jól elkészíteni, s ők közvetítették a község felé.

256-85



J E G Y Z E T E K :

1. Keleti Károly: Magyarország népességének élelmezési statisztikája physiological alapon. Bp. 1887. 80.p.
2. Csaplovics János, Ethnographiai Apróságok Tud. Gyűjt. 1822. VI.47.
3. A. Kiss Sámuel: Értekezések Somogyról. Tud. Gyűjt. 1822.V.kötet.
4. Richard Bright utazásai a Dunántulon. 1815.Ford. Szerecs Imre, Veszprém 1970.61.p. 63.
5. Georda József: Somogy vármegye ismertetése. Pest 1857. 29.p.
6. Dr. Jenkő János: A balatonlellei lakosság néprajza. Bp. 1902. 219.p.
7. Dr. Kisbán Ester: A kenyér a táplálkozási struktúrában. Népi kultúra-Népi társadalom; IV.Bp.1970 100.p.
8. Nagy József: Csőkölly nyelvjárása, Bp.1910.50-53.p.
9. Gábor Dénes: Csőkölly község monográfiája Bp.1926. 8.p.
10. A Nagykorpádi ág Jákó és Csőkölly határában ered és Nagyatádnál ömlik a főágba, a Lábodi ág Csőkölly és Gige határában ered és Rinyassentkirály alatt egyesül a Rinya főágával. /Bánhidi Burics László, Nagyatád nagyközség multja és jelene. Nagyatád 1933. 12.p.



11. O.L. B 156. U et C 1695. Fasc.38. Nr.20. 1701.
Fasc. 29/43. K.Á.L. Cons. 1703.
12. K.Á.L. Conscriptiones 1715, 1718, 1720.
13. K.Á.L. Conscriptiones 1725, 1752.
14. Az urbéres birtokviszonyok Magyarországon. I.k.
Dunántul. Szerk.: Felhő Ibolya Pap Gáborné: So-
mogy Bp. 1970. 174. p.
15. K.Á.L. 1828. Regnicolaris conscriptio. Nevét
őrzi a Falumalmi dűlő.
16. K.Á.L. 1862. Croquis der Catastral Gemeinde
Csököl.
17. A soproni kereskedelmi és Ipar-kamárának statisztikai jelentése 1876. évből I.k. 632.p.
18. Dr. Csánki Dezső /szerk./, Somogy vármegye
Bp. é. 4. 56.p.
19. Bizonyára azonos lehet a csökölyi Móri malom-
mal.
20. Bánhidai Burics László /i.m.14.p./ írja: "A meg-
bízhatatlan vízmennyiség nem adott annyi malom-
nak életet, mint más vidékeken. Malmok kedvéért
azonban gáttal rekesztették el a patakot..."
21. A gabonát a darálásnál alkalmazott kőálláson
őrölték meg, majd szátálással választották el
a lisztet a korpától.
22. V.Ö. Sós József: A ciberei malom. Somogyi Hor-
ismereti Híradó. 1970. 1.sz. 22-28.p.
A Koppány menti malmokról hoz azonos adatokat.

23. Ebből készül a kukoricagánica.
24. Volt, aki havonta őrltetett egy székkel, vagy ritkábban. A családok negyedévenként, mikor megkapták a konvenciót.
- 24/a. Az első hengermalmok már a XIX. sz. közepén Kaposváron, Kaposujlakon és Kaposfőn épültek a Kapos folyón. Csorba /i.m. 45.p./ így ír róluk: "... malmai már nagyobbak, s újabb művek és szitára is őrlnek" ... 1857-ben.
25. A malmokkal kapcsolatos adatokat szolgáltatták: Horváth István 70 éves molnár, aki a megye sok vízi és hengermalmában dolgozott, többek között a Kibajomi Móríci malomban is. Görgetegi vizimalom volt tulajdonos.
Mátés Márton 69 éves volt szegényparaszt, Rinyakovácsi,
Üzv. Zsobrák Lajosné 70 éves középparaszt,
Üzv. Bankócs Ferencné 80 éves szegényparaszt.
26. Kovács szárítására nincs külön pl. fonott kovácszárító eszközük, lenváson azonban száradt. A szitnivaló áztatására viszont külön más célra nem használt cserépfazekuk volt.
27. Gasztonyi Kálmán - Schneller Margit: Sütőipar
Bp. 1960. 165.p.
28. Spontán erjedés felhasználására épül.
Kisbán Ester i.m. 100.p.
29. A pünkösdi királyné járaskor az aprócska kis

királyné elnevezése Somogyban is/cucorka = kiscike értelemben/,

Seemayer Vilmos: Énekes népszokások Somogy- és Zalavármegyékből Eth. 1937. 42.p.

Gönczi Ferenc: Somogyi gyermek, Kaposvár, 1938-260-270.

A cucorkának másik jelentéséről is ír: kenderesűzből készült gombóc, melyet meggyujtanak és a beleszorult levegő a magasba repíti.

29/a. Este a "kiskovács" készült el, ebből lesz a kenyér, a reggelre eldagasztott tészta mennyiség, amelyből kiskakítanak a következő alkalomra a "nagykovács"-t.

29/b. Akkor volt elég meleg a kemence, ha fehérén égett a tészta. Ugy próbálták ki, hogy nem túlmeleg-e a pemetelés után, hogy lisztet dobtak be, s ha mindjárt égett, újra pemetelték. De előfordult, hogy 4-5 burgonyát tettek be kenyér előtt sülni. A kenyér egy órát szokott bent lenni.

30. Az idős gazdaasszony végzi. Ha nem bírja, fiatalabbra bizza, de a kemencébe már ő teszi be.

31. Kisbán Ester: A lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban, Népi kultúra- Népi társadalom I. /1968./ 55.p.

32. A kenyérsütés folyamata, a kenyér összetétele, sütnivaló készítése, kukorica kenyérnél a

- "kenyőcse" alkalmazása lényegében teljesen azonos volt a Zselicben is. v.ö. dr. Nyiri Antal: A zseliceségi szenna és környéke nyelvjárása Bp. 1932. 165.p.
- EA 3011. Morvay Judit: Szennai gyűjtés 1952.
33. S. Dobos Ilona: Egy somogyi parasztcsalád meséi. Bp. 1962. 544.p.
34. Gönyey Sándor: Vegyes gyűjtések, Csököly EA. 5374.
35. A csökölyiek a "piros és fehér kopass busa, hatvani, bánkúti busa" /az utóbbi kettő "talákos"/ termelésére, a rozsfajták közül a "nyirési, /talákos, négyesoros"/ hatvani rozgra emlékeznek és emlegetnek egy régebbi kétsoros rozsfajtát is.
36. A megye számos más községében is így van /Pogánysszentpéter, Kaposdada, Beleg, stb./
37. Most sem tesznek idősebb asszonyok bizonyos tésztafélékbe cukrot /kalács, turósrétes/, de egyesek tojást se /rétes, kukoric/ mert úgy tartják, szárítja a tésztát. Helyette régebben sáfránnyal színgitották.
38. "Az én öreganyám a szülő nem tudott kelt tésztát készíteni. Öregapám mondta a tésztájára, hogy "ecdrófával hentörgetted, olyan sulkos, keletlen forma" - meséli Úsv. Zecbrák Lajosné.
39. Hegyi Inre: A liszt-minőségek és a tészta ételek összefüggése. Eth. 1964. LXIV. 368.p.
40. Utóbb kis zsírt is tettek bele.

41. Kisebán: A lepénykenyér i. m. 52. 53 p.
42. Gönyey Ébner Sándor: Adatok a Zselicség tárgyi néprajzához, különös tekintettel a faépitkezés-re. N.É. 23. 89-110.
43. A kisebajomi lapát mérete. Átm: Nyél h.:
44. Kisebán, A lepény-kenyér i. m. 61. p. Itt is perre a fonott kalács neve és mint Kisebán idézi Sajtör, Galambok, Gyepükaján vidékéről.
45. "Ojan vót, mint a spondia" - emlékszik rá Mátás Márton.
46. A réteget a kelt tésztafélékhez is sorolják /pl. Hegyi Imre i. m. 373./
Kétségtelen a sóval való gyúrás némileg erjeszti a tésztát, de ez spontán és nem tudatos erjesztés.
47. Ezzel szemben a Zselicben pl. Szennában a lakodalomban elmaradhatatlan.
48. Mérete:
49. Mérete:
50. Mérete azonos a palacsintásító belméretével.
51. "Bubota" Somogy-szentpálon is tejben áztatott tésztafélé, de ott esáritott fehér kenyér és nem lepényfélé. dr. Hossz József: Halásvat, nádszertés és táplálkosás egy nagyberekli közösségben, Somogyi Múzeum 8. Kaposvár, 1966. 39. p.
Ugyanígy Pogány-szentpéteren: Kenyér József - Kecskeméti Edit-Készy Judit: Fejezetek Pogány-szent-

- péter történetéből. Kaposvár, 1967. 59.p.
Lábodon viszont laskából készült a bubuta /Somogyi néphagyományok Somogyi Múzeum 13. 11.p./
Mike Györgyi: Lábod népi táplálkozása.
52. Azonos elnevezései lehetett ez a tésztaféle egész Belső-Somogyban, mert Lábodon is így nevezik. Mike Gy.: i.m. 12.p.
53. Kieban Ester: Ujítások Észak-Dunántul ujkori népi táplálkozásában. Eth. 1970. 311.p.
54. A hajdinkoptató nagyobb volt, mint a sóórló, nyílása "liktya" és köve "alaptya" is nagyobb volt.
55. Lásd Bohras Ferenc megjegyzését: Simai Kristóf kéziratos szakácskönyve Eth. 1964. 585.p.
56. K.A.L. Inventáriumok XVIII.sz.
57. Aki jól tudott káposztát tiporni azt sok helyre meghívták.
58. Éosa i.m. 26.o.
59. Adatközlők:
Czebei Ferenc /1889-1970/ volt 15 holdas ref. földműves.
Börök János /1967-ben 68 éves/ 18 holdas ref. földműves. /4/
Kiss Istvánné, Kerc Katalin 78 éves és férje
Kiss István /+ / volt 7 holdas földművesek.
60. A kenyér betevése előtt próbaképpen néhány szem burgonyát megsültttek a kemencében, hogy lássák, nem túl meleg-e.

61. A Zselicből Csökölybe és környékére férjhez
jött asszonyok nem ismerték otthon a "reszelt
levest".
62. Üzv. Kiss Józsefné Csordás Zsófia /+1970-ben
87 éves korában/ 1900 körül földnélküli, később
10 holdas.
63. Csorba i.m. 65.p.
- 64.
65. Korábban termelték, az első világháború után fo-
kozatosan elhagyták. Egy időben üzletben is le-
hetett venni.
66. Zselicből Csökölybe férjhez jött asszonyok sze-
rint a babból való pempőt a Zselicben nem ismer-
ték.
- 67.
68. A somogyszentpáliak bőjtös étele a "sóban, bors-
ban" főtt bableves, ez most sós, paprikás visben
fő, bizonyára korábban a paprikát megelőzően bors
lehetett. Hoss i.m. 20.p.
69. Lábodon a pogácsa, szentiványi, kanizsai, lánoső-
csi elnevezések azonosak, a náluk "rétes,-bőr-,
boriati-, cigány-, bárizs-, citrom-, jéges fehér-
óma" nevek valószínűleg azonos fajták más elneve-
zései. RRM.A. 1005. 23 p.
70. Azaz ételt nem kapnak csak napszámot, vagy a ter-
més egy hányadát.
71. Tizórai vivése az első világháború idején kezdő-
dött. Először ott ebédeltek, majd ebédelni hazá-

- jártak, de tizórait vittek.
72. Csorba i.m. 69.p.
73. Csorba i.m. 68. írja: "pálinkát... éget pedig majd minden faluban a' zsidó régi egyszerű módja szerint törköly- és szolvából."
74. Kiss i.m. 24.p.
75. Csorba i.m. 69.p.
76. Kiss i.m. 24.p.
77. Csorba i.m. 69.p.
78. Márkus Imre, Márkus István és Vas Rozália csökölyi lakók.
79. Mérey Klára, Somogy megye mezőgazdasága 1790-1848. Kaposvár 1962. 13.p. Csökölyről, ~~Csökölyről~~, a Széchenyi és Festetich birtokokról írja.
80. V.ö. Schram i.m. 580-581 p.
81. Kardos i.m. p.
82. Csorba i.m.
83. EA 5374 Gönyey Sándor gyűjtése.
84. Az un. "nagy péntek délutáni" női ruhát - főképp fiatalasszonyok látogató ünnep délutáni ruháját sárgították vele.
85. K.Á.L. Inventáriumok 1762. Szentgyörgyi Horvát Pál és neje Bakács Orsolya Csehi vagyonleltára.
86. Csorba i.m. 24.p.
87. "Negyed kiló cukrot vöttünk vasárnaponként. Mindön vasárnapra és ünnepre orgyaskáposzta vót és sütemény" - mondta Nagy Ferencné Baranyák Lidia 79.é.ref.kisbajomi lakós.

The first part of the report is devoted to a general
 description of the work done during the year. It
 is followed by a detailed account of the various
 projects which have been carried out. The first
 of these is the study of the effect of temperature
 on the rate of reaction between hydrogen peroxide
 and potassium iodide. This has been done by
 measuring the volume of iodine liberated in a
 series of experiments at different temperatures.
 The results show that the rate of reaction
 increases with increasing temperature. This is
 in accordance with the theory that the rate of
 reaction is proportional to the number of
 molecules which possess sufficient energy to
 overcome the energy barrier between the reactants
 and the products. The energy barrier is known as
 the activation energy. The higher the temperature,
 the more molecules possess sufficient energy to
 overcome this barrier, and the faster the reaction
 proceeds.

88. Bádujfalvy i. m. 44.p.
89. Ébner Sándor, Zselici kenésélet, Eth. 1953. 154.
90. Tóth Mihály felsősegedi faragópásztor szerint a disznót a balta fokával "vakszemen" kellett először ütni, ettől nem "re^étt", és a többi disznó nem támadta meg a pásztor, különben széttépték volna.
91. A Nagy Vajda családnak 1930 körül 3 hiszója, 2 kijáró mangalica és 2 angol anyadisznója volt malecokkal.
92. Unokája Üzv. Zsobrák Lajosné, Vörös Kerc Katalin elmondása szerint.
93. Volt aki a sonkán hagyta a lapickát.
94. Nyíri Antal: A zselicéi Szenna és vidéke nyelvjárása. Csurgó 1940. 93.p.
95. A hólyagját a gyerekek labdának fölfújták. A disznó körmét "meleggyűrűnek" nevezik és disznóöléskor ugratják vele a kisgyerekeket.
96. Jankó János i. m. szerint a pasalleves elnevezése a belefőszött négyszögtésztárol kapta nevét - téves megállapítás. 219-222.p.
97. Üzv. Zsobrák Imréné Tamás Ürössébet 80. é. közlése.
98. Varga Mihály 70. é. kat. /+1970/ kisbajomi lakós.
99. A hájat kocsi tengely kenésére is használták.
100. Kanyar József: Harminc nemzedék vallomása Somogyról. Kaposvár 123.p.

101. A sertésfeldolgozás részhez adatközlők az említettekén kívül:
 Özv. Kiss Józsefné 70 éves ref. Gige
 Özv. Csitár Ferencné 76 éves, volt szegényparaszt Kiebjom,
 Kiss Lajosné Nagy Vajda Katalin 76 éves, ref. volt középparaszt,
 Rostás Sándor 76 éves volt középparaszt Gige.
102. Az elnevezés a savanyu levesek ellentétéként jött bizonyára létre.
103. Évezásados tapasztalat, vagy a jobbágykori szolgáltatások emléke ez. K. Á. L. Urbáriália 1773. Csökoly szerződése földesurával.
104. A tejástól roppanós lees a rétes - mondja Özv. Csitár Ferencné Kiebjomban.
105. Kanyar i. m. 123. p. /Kgy. jkv. 1772. I. k. 359./
106. dr. Fálasi István: A Kiskunság népi állattartása.
107. Hasonlóan nyilatkozik a Balaton mellékéről Jankó János i. m. 220 p.
108. 1920-21-ben 20 fillér volt egy liter tej, 1 fillér a soványtej. /Mátés Márton közlése/
109. "Eislány koromban 5 literes kannában hordtam naponta a tejet, de maradt is" - meséli Zsobrák Józsefné.
110. Ez Somogyban általánosan elterjedt szokás lehetett, mert Csorba is említi i. m.
111. Nagy i. m. 20. p.

112. K. Kovács László, Adatok tejkonzerválásunk egyik régi módjához. Bth. LXXXI. 1970. 623.p.
113. Pl. Órségben. Kardos László: Az Órség népi táplálkozása Bp. 1943. 139. 141. p.
Kisalföldön: K. Kovács i.m. 623.
114. Azonban ismerik a Külső-Somogyban.
115. A habarék bizonyára későbbi elnevezés, amikor már kevesebb levesfélét habartak, s a savanyu, tejfellel habart ételek köre még inkább leszűkült. Vagy a kétféle terminológia kétféle ételt takar.
116. Kisbajom Papp Jánosné 72. éves volt szegényparaszt.
117. Bizonyára a tejesarnokban történő gépi főlözés hatására /Üzv. Kiss Istvánné volt kisparaszt 70. é./
118. Pl. Büdö Garzó család Cséksülyben, Csitárék Kisbajomban, Mátés család Rinyakovácsiban.
119. A Nagyatádi József Attila Kollégium néprajzi gyűjteményében van. Neve "sajtprés" Nagy Ferencéké volt. M: 30 cm. Átm./felül/ 20 cm. edénye 15 cm. magas.
120. Nádujfalvy József, Somogy megye helyzetképe. 1939. 44.p.
121. Mátés Márton közlése.
122. Üzv. Zsotrák Lajosné közlése.



IV. KIEGÉSZÍTŐ TÁPLÁLÉKSZERZÉSI MÓDOK

/Nem termelő gazdálkodási ágak és a velük kapcsolatos ételek/

A jobbágyparaszti majd szabedparaszti gazdaság pénzbeli bevételeit és kiadásait vizsgálva az szembesszökő, hogy a piaci lehetőségek, az árak változásait látszólag jóval kevésbé érezte meg, mint a földesuri nagybirtokos.¹ Eladási illetve vásárlási lehetőségeinek csökkenését fokozottabb önellátással ellensúlyozta. A kisparaszti gazdaság élmunka ráfordítása mindig nagyobb, mint a nagybirtokosé, mivel bémunkát igen csekély mennyiségben alkalmas, a munkacserét főként családi munkamegosztással oldja meg. A családtagoknak bérét az árak változásával nem kell sem csökkentenie, sem emelnie, hiszen munkabért nem ad a gazdaságot vezető családfő. Az árak ingadozását, az új termelési módszerek bevezetését a családtagok munkamennyiségének növelésével vagy csökkentésével oldotta meg. Kedvező csere és árukereskedeleme idején a gazdaság vásárlóképességének növelésével csökkentették a házilag is előállítható fogyasztási javak otthoni készítését /pl. butorok, vásson ruha-félék, faedények, fából való munkeszközök/. Ellenkező esetben viszont fokozottabban valósult meg az önellátás, de ez az abszolút mértéket sosem érte el.

A XVII. és IX. század közötti időszakban, amikor a feudalizmus korábbi évszázadaivalhoz hasonlóan a

a szonogyi parasztság. fő foglalkozása a földművelés és állattartás, a háborúk, válságok, mostoha időjárás következtében a pereseti háztartások, s főként a nehezebben élő rétegek megélhetésük érdekében időről-időre kevesebb vagy fokozottabb mértékben kénytelenek a termelt javakat kiegészítő táplálékszerzési módokhoz fordulni. Már a földművelés rendszerén belül is megvalósult előrelátó módon az inséges időkre való számítás. Így a másodvetésű hajdina nemcsak jó takarmánynövény, de szükség esetén a kenyeret is pótolja Szonogyban, ugyanígy de kisebb mértékben a köles is.

Míg a másodvetésű gabonafélék a kenyeret, a fő táplálékot helyettesítették, - a szákmányoló gazdálkodás révén szerzett táplálékok inkább változatosabbá tették az étrendet, a termelőgazdálkodás hiányait egészítették ki /hús, gyümölcs, tea, fűszer, isesítő: méz/. Ezek a csökölyi illetve a belső-szonogyi nép ételének csak kis hányadát szolgáltatták. Jelentőségük mégsem tagadható.

a./ Elsősorban a szegényebb rétegek táplálkozásának kiegészítésében nagyobb a szerepük /néhány holdesok, napszámosok, gazdacselédek/.

b./ Bizonyos foglalkozási ágakkal kapcsolatban adott a gyűjtögetés, vadászat, maderászat, halászat, mézrablás lehetősége /állandóan a szabad ég alatt

tartózkodók pásztorok, mező és hegyesőssök; ideig-
lónesen, de hosszabb időt a szabad ég alatt töl-
tők: erdei munkások/.

c./ Az egyes korcsoportok közül éppen a vita-
mindus ételleket leginkább igénylő és a fehérjedus
étellek terén a legkevésbé megnyugtató módon ellá-
tott kisiskolás és kamasz-gyerekek, valamint a
nehéztesti munkát már kevésbé bíró idős nők és fér-
fiak étrendjét gazdagítja /fehérje: madártojás, ha-
lak, vadmedarok, gomba; vitamin: vadgyümölcsök,
saláták, cukor: vadnász, nyírvisz/

d./ A házi gyógyításhoz szükséges növények
többségét is gyűjtögetés révén állították elő.

e./ A felsorolt mellékfoglalkozások a táplálék
nyersanyagszerzés mellett egyben sportszerű szórako-
zás is volt, a gyerekek fáramászása madárért, tojás-
ért, a férfiak halászata, vadászata mind a szórako-
zás és részben testedzés, kalandkeresés alkalmá is.
Éppen az orvvadászat az, amelyet a rangosabb peress-
tek is előszeretettel űntek, példaként láthatták az
urak vadászataikat, s ezért részükről kissé urias kedv-
telés volt a vadászat éppugy, mint a szerszett állat
feldolgozása, közös lakomán, kizárólag férfitaraság-
ban való elfogyasztása. Sokszor együtt vadásztak az
előjárósággal és készítettek el valamelyik pincében
nők kizárásával iszogatók közben az elejtett vadat.

Nem véletlen, hogy éppen a vadászételek feldolgozásában érezhető legjobban az úri kenyhák hatása, hiszen jegyző, kocsmáros, tanító is részt vett a pincebéli alkalmakon. Holat, gombát a rangosabb családok inkább cseréltek, semhogy maguk szerezték volna be.

A sportszerűség nyilvánult meg a "pásztorbujtások" vadászatában. Némelyik pásztor olyan sokat gyakorolta a célba dobást² bujtár korában, hogy fával eltalálta és szétverte a vadnyul fejét is.³

f./ Fő foglalkozásként a gyűjtögetést néhány földnélküli szegényasszony, férfi úzte. Cigányasszonyok kéregetéssel együtt foglalkoztak vele. Sem a vadászat, sem a halászat nem vált itt fő foglalkozássá, annyi hal, vad nem esedett.

g./ A szálmányoló gazdálkodási ágak által szerzett nyersanyagok feldolgozása néhány igen régi multu ételkészítési technikát is megőrzött /assolás, párásson, hanuben, nyáron sütés/.

1. Gyűjtögetés

A községi legelőre, csalitosba, vagy a környező községek erdeibe jártak el /Mike, Rinyakovácsi/ a csökölyiek gyűjtögetni. Sokszor összekapcsolták a tevékenységüket más munkákkal - pl. favágás, facserete ültetés mellett gombát, erdei gyümölcsöt is szedtek. Az iskolásgyerekek közül a szegényebbje éppúgy.

mint a módosabbja sziveseb barangolta be napjában a határt, vadgyümölcsöt, vadmaderat, madártojást szedtek, nyírviset csapoltak, halat fogtak. Haza csak a szegényebb gyerekek vitték, mert a "nagyógárok" azt mondták gyermekeiknek, hogy erre nincsenek "ráutalva". Az a gyerek, akinek a családja szivesen vette ha hozott valamit haza a határból, szivesen csatlakozott olyan tapasztaltabb, gyűjtögetéssel foglalkozó férfihoz, vagy asszonyhoz, aki tudta, hogy a határ mely részén mi terem és mikor kell menni. Fűzfakosarat akasztottak a karjukra. Cigányasszonyok sodrófára kötött zsákba hordták a hátukon a szerzett növényfélét. Sokszor felfogodtak a gazdaasszonyok egy-egy szegényembert vagy asszonyt gombaszedésre, vagy hársfavirág gyűjtésére. Ilyenkor a család nagyobbacska fia is szivesen elment vele. Erről így beszélt György János:

"Öreganyém szűgény földtelen, olyan holdusforma embőrt küdött el gombáért. Én is vele mentem. Nem vóttem észre, hogy a gomba a sok leveles alatt vót és összetiportam. Rém is kátott, hogy "jujj, vigyázz, mert mind összetiprod". Csomósan vót ott a nyulgomba. Ez az embőr el szokta adni itt Csökölben. Csörálte könyérért, lisztért, szirérfu, pénzért. Vo^ut több ilyen szűgényebb scrsu, aki jobban ráért. Hársfassödésel is mögbiztak ilyen szűgényebb embőrt."

Pásztorfiéle emberek vadgyümölcsöt, gombát, ember

és állatgyógyításra szükséges növényeket szedtek /teafélék/. Sejtát maguknak törrel ejtették el a vadat, helet fogtak, gombát szedtek. A községi pásztorok gombával a gendasszonyoknak kedveskedtek, akik bort adtak érte.

Akik hivatásszerűen gyűjtöttek és nemcsak maguknak, hanem lisztért, szirért, tejásért cserélték, de pénzt is kártok érte. A helyieken kívül gyakran megfordultak a községben hazuló kofák, kolompár cigányasszonyok. Főképp a zselici erdőkből /Denna, Ropoly/ hoztak gomba, gyümölcs és teaféle füveket. Sok beszéddel esztelték az egyes füveknek csodálatos hatását, s akik hittek a szónak megvették, mire kellett volna, sokszor el is felejtették mire is való.

Bizonyos általánosan ismert hatású teafélékről /hársfa, pipitér/ a legtöbb család maga gondoskodott. A gombát is többé-kevésbé mindenki kereste.

Néhány növényféléknél átmeneti állapotot kell regisztrálni a XIX. század végén a XX. század elején, mert egyes hástartásokban már termelték, mások, kis földűek, vagy földnélküliek még a mesőről gyűjtötték /torma, kapor, sóska, hársfa, gesztenye/.

Él annak emléke is, hogy vadgyümölcsfákat szeliddel beoltották⁴. Csökölyben "Kács" /Kovács/ Jenő nevű embert emlegetik, hogy több háznál, a szőlőhegyben vadalmofába, vadkörtefába szelidet ojtott. Rinyá-

kövésiben egy korábban uradalmi gyümölcsösben dolgozó, valószínűleg képzett kertész élt, aki szintén foglalkozott gyümölcsfák oltásával, de gyümölcsfa eseményeket is adott el.

Az emberi táplálékul szolgáló nyersanyagok mellett gyűjtöttek állatok takarmányozására szolgáló terményeket. A környező közösségek erdeibe a lányok csoportosan szektak kimenni makkot szedni a disznóknak. Durva kenderfonalból szőtt szákat "csollánszákot" vagy kosarat vittek. Felül V-elakban végsőképp kempót kerestek, ezzel rástak meg a fa magasan lévő ágait. Mivel úgy tartották, hogy a disznó húsa jobb a maktól, ezért nemcsak a szegényebb, de a jobb módú családok is részt vettek benne. Ismernek Belső-Sonogyban olyan kis rövidnyelű kisfejű gereblye-félét, amelynek fogai szögekből állnak.⁵ Ez arra szolgált, hogy a lehullott cserleveleket felzedjék vele, és alóla felzedhessék az alágurult makkot. A makkzedéssel összesel, a hizlalás utolsó időszakában a téli disznóvágás előtt javították fel a sertés husát.

1. Gyűjtögetett növények, növényi részek felhasználása.

Vadsósokát nyersen fogyasztották a gyerekek. Az asszonyok "szósz"-nak készítették el, tejéssalátás, vagy tejfölös-salátás habarással.

A vadsalátát csak kevesen kedvelték. Ecetes víz-

szel leböve salátaként ették.

Vadkaprot uborka savanyításakor iscsitőként használták fel.

Vadtorma főtt hús mellé "szósz"-nak, mártásnak kellett. Megreszelték, sütőben kissé megpörkölték, ezzel elvették az erejét, és tejet vagy tejfelt öntöttek rá. Volt aki hekvika ellen mézes tormát nyelt. Fejfájás ellen reszelt tormát szagoltak.

Akácfa virágát, gelegonyát nyersen ették a gyerekek. Bodza virágát gyógyszerként adták ol. Gyerekek csetelekvárt főstek belőle. Volt aki bort festett vele.⁶

"Fasszeder, bokor és földiszeder" nyersen állapotban gyermekek csomagja. A Zeelichből Csükölybe fészhez jött asszonyok a bokor és földiszederből és "heceli" b egyéből is lekvárt főstek. A kökényt dörzsölték állapotban megint csak a gyermekek keresték.

A vadkörte és vadalmát ecetnek szedték. Csöbörben muszolófával megtörték és benne hagyták, míg meg nem ecetesedett. A bört "felatta", ecetjét alul le lehetett engedni. Akinak volt almafája, az hullott almából készítette az ecetet. Szalmakaszalban a vadalmát, vadkörte megrohasztották a gyerekek és így ették.

Dió, meggyoró, gesztenye volt több háznál, szőlőbirtokon, de vadon is termett. Ezeket nagy pónával vonegették le, a diót, meggyorót késsel bentették

ki a burkából, a gesztenye héját többnyire lábbal tiporták ki. A dió volt nagyobb mennyiségben. Előszörban izesítőként szerepelt haltésztábu, vagy nyersen fogyasztották. Szegény ember ősszel, ha a határban volt néha dióval "lakott ki" reggelire és úros kenyérral. A gesztenyét vagy főzve vagy tepsiiben sütve ették. De nem volt olyan nagy mennyiségben itt, mint Kónyi, Beleg, Segesd vonalától a megye nyugati határáig.

A nyírvis gyermekek kedvelt itala volt és helyenként ma is "viricselnek" míg nincs levele a fának áprilisban, azaz mikor nedvében van a fa. A nedv megszerzésének háromféle módját ismerték, ebből kettő nem viselte meg különösebben a fát, de a harmadik komoly kárt okozhatott: 1. "Vasfuruval" kissé megfúrták a fát, csévért vagy nádat dugtak a lukba s azon csöpögött le a lé az alátett edénykébe.

2. Mások kissé bevagdalták fejszével a fát, a vágásba kis ágat tettek, s azon csurgott le a lé a tálba.

3. Kátyuformájú lukot vágtak a fába, ebben gyűlt össze a lé, amit náddal kiszívtek. Fél liternyi is összegyűlt benne. Még mánap is volt benne. A nyírvis orjesztésére nem emlékeznek.

A tavaszi és őszi huztelenebb idősokban, különösen, ha az esős idő is kedvezett neki, nagy elősze-

rotottal készíthették a különféle gombákat. Legkedveltebb a "csibegomba" és "vargánya" volt, de szerettek a "galambicát, givaféléket, nyulgombát, fekete nyiralát," "Keserű gombát" a dennai erdőből cigányasszonyok hozták.

A vargányának erdei és réti változatát ismerték, a giva fűzén, nyárfán, diófán termett, nyulgomba a rinyakovácsi erdőben csomósan nőtt a "leveles" alatt.

Szokásban volt a csibegomba, vargánya és fekete nyirella assalása. Ezeket kettészelve napon vagy kemencében tepsiben szétterítve tárolták, majd vászonzacskóban tartották télig. Szabad ég előtt a vargányát parásson sózva süttették meg. A legáltalánosabb elkészítési módja a fokhagymás sziron való megsütés volt. /Giva, vargánya, csibe-gomba/, kevés paprikával is ízesítve. A keserűgombát először megkövesztették, lesszűrték és több vízből kimosták, csak ezután süttették meg fokhagymás sziron. Egyébként a legtöbb gombát leforrástak sütés előtt. Levesnek is kedvelték hagymás paprikásan berántva. A vargányát hablevesbe is beletették hús helyett.

A szárított gombát leforrástak és levesnek főzték fel.

A teafélék közül a legfontosabbnak a hársfeteát és pipitért /kanellát/ tartották. Ezeket napon szárították és vászonzacskóban tárolták. A hársfetea "keho" /köhögés/ ellen, a kamilla főzete hurutra, gargarizálni,

gyulladt szem ápolására kellett. Más teafélék, fűvek titkát csak egy-két család ismerte, nemigen árulta el mire való. Néhány ma élő 70-80 éves asszonyt kérdezgetve az derült ki, hogy teát csak akkor ittak, ha betegek voltak. Ezeknek az idős asszonyoknak többsége azt mondta: "én bizony nem ittam teát egész életembe". Volt azért olyan család, ahol kedvelték a hársfatsét. Házaló asszonyoktól harmadik lisztért cseréltek fűveket. Gyomorfájásra kőménymagos tea, fülfájásra körössa levelének nedve, sebre vadzsálya levele, vagy utilapu, gyomorfájásra fehér üröm főszete, vérzéscsillapító porcikafű, hánytató kutya-bengekőreg, választóvíz, martilapufű, magas vérnyomás: galagonyavirág fehérbabbéjjal.⁷ Különféle főzeteket használtak a kenőasszonyok is, akiknek a sok gyermek-elhajtásban nagy szerepe volt.

A vadméhek mézének elorzásával férfiak foglalkoztak. Fontos tapasztalást kellett hozzá, meg kellett figyelni merre szállnak a vadméhek, felfedezni odájuk helyét. Csökölyben Tamás József földművelő ember, Kisbajomban Csitár Ferenczől emlegetik, hogy elvette a vadméhek mézét. A fa lukját bedugták anélkül megfűstölték, a méhek megfűstöltek, a lépeket ott-hon lassu tűzön melegítették ki.⁸

A viaszt eltették húsvétra tojáshímzéshez. A méz kenyérre volt jó, kehőlés ellen mézes borba. De

főtt tésztára is jó volt bőjtös időben sajr helyett.

A gyerekek összeheszték a vadmadarak tojásait is: fácánét, gilicójét, kányáét. Otthon főzve vagy sültve fogyasztották el.

2. Halászat

Korábban a csükkői határ tele volt viszonyos lápokkal, tavakkal, árkokkal, s a Rinya lábodi és korpádi ágának kiöntésével. Nedvesebb időben megsaporodtak a határbeli viszekben a halak. Különösen az 1926-os évre emlékeznek, mint halban bővelkedő esztendőre, amikor a kújtelen tóból kosárszámra hozták haza a halat. Egyes családok különösen tavasszal és ősszel, mikor a mezőgazdasági munkák inkább engedték viszonylag nagy mennyiségben fogyasztottak halat. Vankós Ferenc 1-2 holdas ember, aki jórészt napeszből, mások földjén való aratásból, kaszálásból tartotta el családját átlag egyszer volt halászni, s aznap están hal volt a vacsora. Nyáron kevésbé ért rá. Erről így beszélt: "hétző reggel fővörtem a kaszát és vasárnap este töttem le, ez az egész héten aratni volt. A többiek adata is hasonló. Tavasszal és ősszel egy héten két-háromszor is voltak halászni, de a nyári dologidőt is beleszámítva így tavasztól őszig 3-4 alkalommal voltak havonta halászni. Az elfogyasztott hal mennyisége a községben a baromfiét

követi, de egyes rétegeknél felülmulta azt - így a kamaszgyerekek esetében és a halászsattal is foglalkozó földnélküli vagy néhány holdas napszámos rétegnél.

A községben és környékén ma is bőséggel hallható orvvadász: "rápsic"-történetek azt a látszatot kelthetnék, hogy vadat többet fogtak, mint halat. Azonban a vadászati tilalom komolyabban vétele, nagyobb feltűnése veszélyesebbé tették, mint a halfogást. A halat, halfogó eszközöket könnyebben el lehetett rejteni, de a puskahangja, a nagyobb vadaknak való hurok, amelybe ember is beleléphetett feltűnőbb volt. Így a halászat rendszeresebb mellékfoglalkozás volt és többet is nyújtott a konyhánek.

A halfogáshoz "emelshálót", "huzóhálót"⁹, "dobhálót"¹⁰, kerek "dobhálót",¹¹ "vörösköcs hálót"/hálóvarsa/"kemence hálót" és szigonyokat¹² használtak a mikótóban és a császlói lenasztató tóban. A háború alatt a községet kitelepítették, így ezeknek az eszközöknek már sehol sehol sem juthattunk nyomára. Azonban azt ma is emlegetik, hogy Bankós Ferenc és Bócs József¹³ értett a hálófondáshoz is is Illés Mihály, mint kisgyerek Bankós Ferenc-től tanulta meg a hálókötést, és halászaton is részt vett vele. Fiatalabb fiukat, lányokat magukkal vittek a halászok, mikor a halakat kellett segíteni a hálóba zárítani.

A halászó eszközöknek ez a viszonylagos sokfélesége azt mutatja, hogy korábban valszínnel nagyobb jelentősége lehetett a halászatnak e belső-somogyi területen, bár a szakirodalom említést sem tesz róla a kétségkívül jóval nagyobb /balatoni¹⁴, drávai, nagyberek¹⁵/ halászó vidékek mellett.

Ponty, kárász, naphal volt a leggyakoribb fogás. Mődosabb gazda inkább borért cserélt halat a mikoi tavon halászóktól. Időnként halaskofák is jártak a vidéken, pénzért árulták a pontyot, csukát. Ezt is csak a jobb módú családok fizethették meg.

"Sütt hal": Az apró halat lepikkelyezték, lisztben megforgatták, paprikával megszórták és zsírban, cseréptepsivel a kemencében sütötték ki. Nagyobb halakat is lepikkelyezték késsel, felébe vágják, kibeleszték és ugyanígy lisztbe forgatva, esetleg megpaprikázva sütötték ki jó "ressre" azaz ropogásra a kemencében jól kiszirozott, vagy bűjti időszakban /katolikusok/ olajozott tepsiben. Volt aki tojást öntözött a sütendő halra és úgy tette el.

"Nyáron sütt hal"at pásztorféle emberek, cészsők készítettek maguknak a szabad ég alatt.

"Hallevest" is kedvelték, fejét és farkát főzték meg paprikával, hagymával. Kockatésztát tettek bele. Utóbb a kockatésztát fánkcifrálóval vágják. A hal törzsét liszt-

tesen, papridáson a fent leirt módon sütötték meg. Levesnek főzték meg a csikot is.

Az 1920-30-as években már rántva is sütötték a halat.

Annyi hal rendszeresen nem akadt, hogy szárítására, füstölésére sort kellett volna keríteni. Somogy megyében a Nagyberéken a hivatásos, azaz főként halászatból élők füstölték a halat¹⁶,

3. Vadászat - orvadászat.

A környékbeliek úgy tartották, hogy Csököly, Binyóvácsi és Kisbajom nagy orvadásztartó községek voltak. Korábban a XIX. század első felében is a kívül lévő istállóknak pincékben önvédelemből is kénytelenek voltak puskát tartani. A Farkasirtás nevű dülőről mesélik, hogy az ottani istállóknak kinn élő férfiak gyakran észlelték, hogy az istálló körül farkas ólalkodik. Téli reggeleken, ahogy kiléptek több ízben a trágyadombról kelt fel a farkas, ott melegegett. Ezek a kinn élő férfiak elejtették a nyulat, őzt, megfogták a vadmadarakat, és maguk készítették el. "Elütöttés" puskáikat házilag is elő tudták állítani, vagy falusi kovács szerkesztette. Ugyanígy a szőlőbeli pincékben is tartottak mind a csökölyi határban, mind Bárdudvarnok határában lévő Szendi, Olaj, Esippó,



Főrtés hegyen puskákat. Különösen a zselici hegyekben, ahol a szőlőket mindenfelé erdők vették körül, akadt nyul, fácán, őzhus a szőlőbeli munkák idejére kiköltözött család számára és főzték meg szabad tűzön. Vadásztak a Csököly környéki községek erdeiben is Rinyakovácsiban, Mikében. A kisbajomiek a kutasi, szabási erdőket járták. Orvvadászok minden paraszti rétegből akadtak - pásztorokból, közép-, kis-, és szegény parasztokból. Csökölyben az egyik legnagyobb orvvadász család a jómódu Nagy Vajdák voltak. Itt a vőnek meg kellett ipától tanulnia a vadászmesterséget. Nagy vadász volt az 1920-30-as években Bűdő Garzó Imre, a Simon család. Kovácsiban Prélokék, Márta József, Tajék, Gönczék, Farkasék, Kisbajomban pl. Csitárék.

Egész bandákat képeztek egy-egy községben élükön a kocsmárosokkal/Gige, Rinyakovácsi/, tanítóval, jegyzővel /Csököly/. Ha a csendőrség tudomást szerzett egy-egy esetről, értesítették egymást és egy ideig nem mentek vadászni. Korábban több volt a vad, mint a XX.

A vadászati haszonvétel nem szerepelt a XVIII.-XIX. századi összeírásokban, minthogy a halászat sem. Nem volt olyan mértékű, hogy az adózás egyik alapját képezhette volna, pedig korábban több volt a vad, mint a XX. században, amikor már egyesek vadászati engedély-

lyei rendelkeztek és meg tudták venni a Lancaster puskát is. A többiek hurkokkal, csapdákkal vagy előltöltős puskával igyekeztek titokban szedni éteknél való áldozatukat. 1907-től, kezdetben a szőlőhegy területét szüret utáni időre bérbe adták ki a "több igérőnek" egy - egy éves szerződésre.¹⁷ Általában egy ember váltotta ki vagy uriamber /pl. Szalóky Lajos tanító/ vagy valamelyik módos gazda /Maczán Ferenc, Kis Ferenc, Korcz János/. A többi vadászni szerető ember továbbra is a megszokott illegális eszközökhöz folyamodott.

Már a gyerekek is összeszedték a fákról a nádíri ókákat. Nagyobb madárnak kukoricafejre lófarcokból készítettek hurkot - kányának, fécének, szarkának, gilicének, fogolynak, örvösgalambnak. Utóbb üzletben is vásárolható inkább patkánynak, görénynek, rókáknak /"féregnek" neveznek minden olyan ártó állatot, amely a kisebb állatot, a gazdasági udvarban fenyegeti/ való szögletes vagy félkör alakú csapóvasú csapdát is. Szétnyitották, rögzítették, közepére kukoricát tettek bele. Nyulnak, őznek "hurkot" tettek ki a fához, egy cövekkal rögzítették, fűvet szőrtak elé. A nyul vagy az őz belebujt, s ahogy a fejét akarta volna visszahuzni, rángatta a drótot, s az meg egyre inkább a nyakára szorult. Rézdrót kellett a hurkok-

hoz. Főként a "hőgyásztorok" tudták figyelemmel kísé-
sérni, hogy akadt-e a hurokba valami. 1970 körül Rinyá-
kovácsiban hurok kitevése miatt megbüntettek valakit.

Szórványosan egész hajtóvadászatokról is emlékez-
nek. Ezek azonban a hivatásos vadászok módszerét kö-
vetik.

A vadmadár elkészítése többféle módon történhe-
tett. Megtöpasztották és nyárson sütötték meg. Más ese-
tekben, mint a többi vadat fokhagymás zsiron sütöt-
ték. Kedvelték levesnek is.

A jó zsiros galambból "hosszimetéllel" téasta-
leves volt a legjobb a csökölyiek szerint. Fácán és
fogoly mind levesnek, mind fokhagymás zsirban sülvé
is kedvelt étellüknek számított.

A nyulat az orvvadász csak megnyúzta, nyárson
"készítette meg", ha nem akarta hazavinni. Otthon vi-
szont az asszonyok, a pincénél sübbönyire a férfiak
megfejtették, kimosták, vaslábosba felszelték, foghagy-
mával megpékelték, zsirban megsütötték. Egyesek tej-
föllel ecettel magyarborossal is ízesítették. Sülés köz-
ben vízzel locsolták. Szabad tűz kellett hozzá. A három-
lábú vaslábas jobb volt, mint a cserépből való,
mert az erős tűz miatt a cserép könnyebben megha-
sadt, ha kevés volt a hús alatt a lé.

A férfiak az őz vagy nyulpecsenyét párolták is
nemcsak sütötték. Borban történt ez.

A miki erdőben néha dämvadat fogtak. Ezt is foghagymásan tejfölösen, ecetesen, magyarborssal fűszerezve sütték meg.

A "vadas" leves készülhetett háziállat vagy vadállat húsból is. A lényege a beletett friss vér és véresebb, szálkás hú. Szabad tűzön főzték össze a friss vért, húst, egy fej hagymát. Véres, lisztes habarást tettek bele.

JEGYZETEK:

1. Kulín György-Juhos Lajos: Tőke és jövedelmi kutatások a dunántúli 100 kat.holdon aluli parasztgazdaságokban az 1929-1935-ig terjedő években. Keszthely 1937.66.p.
2. Jellegzetes sportszerű játék Somogyban, különféle néven szerepel. A Belső-Somogy központi részén fekvő területeken a pásztorgyerekek, parasztyerekek felállított, vagy feldobott botot, tőkét próbáltak eltalálni. Gönczi Ferenc: Somogyi gyermekjátékok, Kaposvár 1949. Botdobálás címszó alatt 91-93 /gólyás, tükedobás, csülkös, cucázás, szarkázás, borsós, csirkés, brinckézés nevű játékok./
3. Pl. Felső-Gögesd Lászlómajorban a nemespátrói születési Dömötörfi István pásztorról mesélték ezt. /Tóth Mihály volt birkapásztor, a Népművészet Mestere./
4. Van erre a megyéből máshonnan is régebbi adat. B. Apáti Kiss Sámuel: Értekezések Somogyról. Tud. Gyűjt.V. /1822./ 42 p.
5. A Rippl-Rónai Múzeum tulajdonában Nagyatád-Bodvicáról van ilyen gerehlye Lt.sz.: 68.36.23.
6. Kisbajom, Üzv.Csitár Ferenoné volt szegényparaszt 70 éves.
7. v.ö. Mike Györgyi: Népi táplálkozás Lábod községben. Kézirat 1967. RRM. A. 1058. 29-30.
8. Már egyikkel sem tudtunk személyesen beszélni, mivel mindketten meghaltak.

9. "Egy méteres rudra két egymást metsző abroncsot szereltek és ezt borították be hálóval."
10. Hálóból dobvarsa.
11. "Karikós forma volt a szélein ólombu'... nehezékek. Bedobták a vízbe, lemerült, kötéllel összehúzták alul a nehezék segítségével a háló széléit és kihúzták a bennelévő halakkal együtt.
/Illés Mihály 45 éves ref. volt középparaszt közlése./
12. A II. világháború idején a kitelepítéskor ezek az eszközök többnyire megsemmisültek.
13. Kiss Lajosné, Nagy Vajda Katica 70 éves ref. volt nagygazda, Illés Mihály 45 éves ref. volt középparaszt, Üsv. Bankós Ferenoné, Kassai Erzsébet 80 éves, 9 holdas ref. volt szegényparaszt közlése. Férjéről ezt mondta: "Nem is annyira a halat szerettem, mint az üzését."
14. Dr. Herman Ottó: A magyar halászat könyve I-II. Bp. 1887. dr. Jankó János: A balatonmelléki lakosság néprajza Bp. 1902.
15. Dr. Hoss József: Halászat nádatatás és táplálkozás egy nagyberekli közösségben. Somogyi Múzeum füzetel 8. Kaposvár 1966. 5-24.
16. Dr. Hoss József: u. az 21 p.
17. A ceőköllyi Alsó és Felső hegyközség könyve 1833 - 1921-ig
18. A fejezet adatközlői az idézettekén kívül:
Kiss Mihályné.... Zsófia /1880-1970/ volt szegényparaszt, ref. később középparaszt.
id. György János /1896 - / volt szegényparaszt,

Özv. Zsobrák Józsefné /Vörs/ Korc Katalin
 76 éves, ref. volt középparaszt,
 Özv. Zsobrák Imréné Kistaj Erzsébet 80 éves
 ref. volt szegényparaszt
 /Bödö/ Garzó Imréné, Bödö Erzsébet 72 éves
 volt középparaszt, Csököly.
 Mátés /Martin/ Márton, 75 éves volt szegény-
 paraszt Rinyakovácsi,
 Göncz Sándor 72 éves volt szegényparaszt
 Rinyakovácsi
 Kiss Istvánné Korc Katalin /13 holdas/ ref.
 78 éves és férje
 Kiss István kat. Csököly, /1893-1970/ nap szá-
 mos, majd szegényparaszt.



VII. A táplálkozás szokásai

1. A téma körülhatárolása

E témához számos olyan kérdéskör és szempont tartozik, amelyek a paraszti családi és munkaszervezettel, társadalmi, vallási, korcsoportbeli különbségekkel, a munka és az ünnepek rendjével, a családi, gazdasági és ünnepi szokások fontosságával, az étkezőknek a munkák hierarchiájában elfoglalt helyével függ össze. A következőkről lesz tehát szó: étkezési alkalmak; a legfontosabb téli, tavaszi, nyári, őszi étkek; a hideg és meleg ételek aránya, a meleg étel főzésének gyakorisága; hideg és meleg ételek a mezőn a munkák fontossága szerint; terítés módjai: ünnepen, hétköznap otthon, hétköznap a mezőn, nagyobb családi ünnepek alkalmával; ülésrend az asztalnál, heti étrend, a táplálék elfogyasztásának módja; jeles napi családi és gazdasági szokások, ünnepek étrendje, a készletek beosztója, munkamegosztás a sütés-főzésnél; vendéglátás módja, társadalmi és vallási különbségek a táplálkozásban; jelképes jelentőségű ételek.

2. A források jellemzése

A fejezet feldolgozásánál elsősorban az emlékeztető anyagra támaszkodhattunk, s csak igen kis mértékben egyeztettük levéltári és nyomtatásban megjelent forrásokkal, mivel ezek adatai esetlegesek, témánknak csak egy-egy részletét tartalmazzák. Néhány esetben felhasználhattunk

általánosan Somogyról szóló írásokat, mint pl. a férfiak segítségéről szólót a főzésnél az 1800-as évek elején, mivel ennek emléke ma is él, idétünk olyan adatokat, amelyek ma is szokásban lévő jelenségekről szólnak, de írott nyomai meglátéknak már a 18. század végén is vannak, mint a nap számosok étkeztetése. A nagycsaládi szervezetből következő szokásanyagnál jegyzetünkben hivatkozhattunk más, a századfordulón nem egykésztájéegységeknél a somogyinál elevenebben élő nagy-családi hagyományra.

Az adatok nagyobb tömegét az emlékezésanyag adta. Ennek természetéből következik, hogy inkább egy ideált, felfogást, elképzelt modelt tár a kutató elé, mint a valóságot. Ezért gyűjtéseinknél igyekeztünk a különféle rétegekből egy-egy családnak saját emlékeit kikérdesni, főképp konkrét eseményekre vonatkozóan, mint az egyes családi események, ünnepek, gazdasági munkák étkezési adatai: mit ettek az illető lakodalmán, gyermekének keresztelőjén, komabálon, halálesetkor. Arra is viszonylag pontosak az adatok, hogy egy-egy asszony mit sütött-főzött először. Olykor a rendestől eltérő eseményekre az általánosan elterjedtnél megbízhatóbb az emlékezés: pl. mikor jelentek meg az új ételek, vagy egy-egy esősebb időszakban a sok hal felhasználásáról, világháborúval kapcsolatos változásokról.

Mint említettük sokszor épp a legáltalánosabbat, a

mindennapit a legnehezebb megállapítani - felejtés, esetleges szegyenlés miatt, esetleg azért, mert adatközlőink már inkább a nagy változások időszakában éltek, s a régebbi adatokat ők is csak töredékeikből ismerik /pl. száfránnyal készített leveg/. Vagy ők is csak hallották az elmondottakat, vagy tapasztalták a család idősebb tagjaival kapcsolatban, akik egy-egy ételfélét, amit szerettek, később is készítették maguknak.

Fennáll az a veszély is, mivel Csököly igen nagy község, hogy azok az adatok, amelyeket kikérdezés útján nyerünk, mindig a községnek csak egy-egy kisebb, egymással kapcsolatos tartó csoportjára, vagy csoportjaira vonatkozik, hiszen senkinak se lehet áttekintése egy ilyen nagy falu minden családjáról. Pl. arra a kérdésre, hogy milyen ételt adtak a nagygazda családok a napszámosoknak, mindenki csak azt a családot tudja elmondani, akhez járt. Általában oda, ahol jobban főztek, szivesebben jártak a munkások, nem tudjuk mit és hogyan főztek azok, akiktől elmaradoztak.

Veszélyt rejt az is, hogy az adatközlők kevésbé igényesek az ételek ízével kapcsolatban, mint az korszerű lenne. Elég az számukra pl. ha hus főtt a levesben, s már jónak tartják.

Mind ezek előrebocsátásával hangsúlyozzuk, hogy a következőkben tárgyalt részben több helyütt a valóságnak kissé idealizált képét tudjuk csak adni, ahol megfelelő írott anyaggal, saját megfigyeléssel alátámasztva,

az emlékezésanyag ellentmondásainak feltárásával az adatok kellő kritikájával élni nem állt módunkban.

3. A sütés-főzés folyamatának végzője, a kész-
letek beosztója, a sütés-főzés munka-
megosztása

A táplálkozás a paraszti környezetben, az ünnepi alkalmakat kivéve még a 19. század végén és a 20. század elején is főként csak a munkaerő újratermelésére szorítkozott. Erre mutat az a tény is, hogy a nagyobb erőt kívánó mezőgazdasági munkákra már alkalmatlan, vagy a legkevésbé alkalmas idősebb asszonyra hárult a főzés feladata.¹ Azonban az nem volt mindegy, hogy melyik idős asszony lehetett ez: rendszerint az öreg gazda felesége, vagy a gazda anyja, nagymama, azaz a legidősebb közülük. Ha ezek nem éltek, a legidősebb fiú felesége töltötte be e tisztet. Ezek az asszonyok - mint ma is elmondták - féltékenyen "örözték a fakanalat"² és "nem szerették, ha valaki más belenézett a zsírosvőndő³be".³ Egészen addig volt ez, míg teljesen munkaképtelenné nem váltak, akkor felváltotta őket a korban következő asszony. A fiatalabb asszonyok tavasztól őszig a mezőn dolgoztak, ősztől tavaszig pedig a fonás-szövés kötötte le idejük nagy részét. Ha látták is, miként készül az étel, nemigen tudták megjegyezni gyakorlat hiá-

nyában. Más volt a munkakörük, másra kellett figyelniük, tevékenyen e munkában nem vehettek részt. A táplálkozáshoz való alapanyagokat is a gazdaasszony osztotta be, főképp a liszt, zsír, húsféle követelt szigorú beosztást. Az étel kifogásolását nem tűrte el, legfeljebb az urától, de menyeitől egyáltalán nem. Ha mégis előfordult, hogy egy fiatal menyecske, aki esetleg jobbat szokott meg otthon, kifogásolta az étel ízét, vagy esetleg a nem egészen higiénikus elkészítést, rögtön asszal vádolta, hogy: "má' epasallná a vagyont"⁴. Előfordult, hogy 60-70 éves is elmúlt egy asszony, s mivel élt nálánál idősebb anyja vagy anyósa, aki főzött, ő még egy "levest vagy prószát sem készített eddig." s mikor meghalt a gazdaasszony, s ő következett a sorban, kellett idős fejjel megtanulnia a sütés-főzési eljárásokat.⁵ Lakodalmak, halotti terok alkalmával csupa idős asszony "banya" jött össze a kemencénél, tűzhelynél, s ahogy nekiláttak volna, fontoskodva, szinte szertartásosan túrték fel karjukon a fehér vászon inget, s kezdték el a munkát.⁶ A kemence elfűtését, a fa aprítását, behozatalát fiatalabb asszony, vagy férfiember végezte, erre a 19. század elejéről is van adat.⁷ Bizonyos előkészítő munkákra a főző asszony igénybe vette mások segítségét is: mint a zöldség, krumpli megtisztítása, baromfi forrązása, tisztítása. A kenyér dagasztását vagy a rétes elnyújtását - ereje fogytával - a

Gazdaasszony egyre inkább fiatalabbra bízta, de a kemencébe már ő tette be. Ha ez esetben nem sikerült a kenyér, erősen megpirongatta a szerencsétlen, gyakorlatlan menyét vagy lányát. Ha valamilyen okból - pl. a gazdaasszony hirtelen betegsége, halála miatt - a család másik asszonytagjának kellett elkészítenie az ételt, nagy félelemmel és izgalommal tette azt. Ma is emlékeznek az első pogácsára, vagy kenyérre, a készítés körüli szorongásra, a siker örömére, de ma is elhallgatják a sikertelenséget. Főképp a tésztafélék jó elkészítésével szereshetett valaki hírnevet, elismerést. Az a tény, hogy a gazda felesége, vagy anyja osztja be az ételhez szükséges készleteket és ő is főz, süt, a nagy-családi szervezet következménye első sorban, illetve a nagycsaládi szervezet felbomlása után annak maradványa.

Somogyban a nagycsaládi szervezet meglétéről vannak a 18. századból is feljegyzések, s említik a 19. századi szerzők is.⁸ Elsősorban a telkes és féltelkes jobbágy-családoknál volt rentábilis munkaszervezeti szempontból.⁹ A nagy létszámú család munkájának megszervezése, oltatásának intézése, a vagyon, a készletek lehető gyarapítására való törekedés kemény fegyelmet követelt a család tagjaitól, a rendnek fenntartását és szigorú a gazdától, s a szervezésben más dologos szerepet vállaló gazdaasszonytól.¹⁰

A nagycsaládi rendezer felbomlása a Dél-Dunántu-
lon a jobbágy felszabadítás után s a tagosításokkal
egyidejűleg indult meg. Addig is a nagy gyermekhalan-
dóság miatt a gazdával 1-2 fia lakott feleségével, gye-
rekeivel. Éppen a nagycsaládi szervezetben élő volt
telkes, féltelkes, tehát több földdel bíró jobbágyok
utódainál kezd a 19. sz. közepétől tért hódítani az egy-
kézés. Somogyban az egyházi anyakönyvek adatai szerint
általában az 1850-es évektől nyomon követhető a szüle-
tésszám ilyenfajta "szabályozása" illetőleg csökkenése.
1890 körül Csököly a legerősebben egykéző somogyi köz-
ségek közé tartozik.¹¹ Így gyakoribbá vált, hogy ahol
csak egyetlen lány volt a családban, vagy több gyerek
születése esetén csak ez maradt életben - férjhezmene-
tele után nem ő ment férje családjához, hanem a férje
jött "vőnek". Az első világháború is sürgette ezt a
folyamatot, hiszen ahol két vagy több gyermek volt is,
a háború vitte el a fiukat, csak a lány maradt otthon.
A világháborúban 42-en estek el Csökölyből.¹² Módos
szülők nem engedték el egyetlen lányukat máshová férj-
hez, inkább szegényebb legényhez, vagy szolgálégényhez
adták, ha nem volt más. Ezeknek az anyjuk mellett ma-
radt fiatal-asszonyoknak valamivel könnyebb helyzetük
volt. Ahogy idősödött, gyengült az anyjuk, be-be fogta
őket a sütésbe-főzésbe. Saját lánya előtt - különösen
ha az megértő volt - valamivel kevésbé szégyellte be-

tegségét, vagy fáradékonyságát, mint restelte volna menye előtt.

A gazda felesége volt annak halála után elsősorban a vagyon örököse.¹³ Ez adja a táplálkozásához szükséges ételek beosztásában kiváltságos szerepét. Azt viszont a célszerűség diktálta, hogy rá hárult a kisebb erőfeszítést kívánó munka. Azonban ereje fogytával is kénytelen volt ragaszkodni kiváltságos helyzetéhez és egyre nehezebben ellátható feladatához, mert a régi paraszti felfogás szerint a fizikai munkára alkalmatlan ember nem vehető emberszámba, és ennél az állapotnál a halál is jobb. Különösen az egykézű családoknál az agyondédelgetett gyermek nemigen tisztelte öregszülőjét és tettlegességre is vetemedett, ha valamit nem úgy tett, ahogy ő szerette volna.¹⁴ Az egykézűség miatt egyes családok, szakszerűtlen vetélés előidézése, vagy egyetlen gyerekük halála, baleset, vagy a világháborús pusztítás miatt utód hiányában kénytelenek voltak örökbe fogadni valakit, ha biztosítani akarták az örökösöt, és munkaerőt. Ezek a "fővádót" gyerekek, nőstülük vagy férjhezmenetelük után is örökbefogadó szüleinél maradtak házastársukkal.

A néhány holdas vagy földnélküli családokban is, ahol nem volt nagycsaládi szervezet, hisz csekélyke vagyonuk nem indokolta azt, a legidősebb asszony főzött, ha volt két vagy három asszony a családban. Ha csak egy

asszony volt, akkor ő maga végezte el a főzést is és a mezőgazdasági munkát is. Ha saját földjükön dolgoztak, kevésbé fontos munkáknál napokig hideg étellel éltek, mert nem volt idő főzésre. /erdei munka, kapálás,¹⁵ Itt valóban a célszerűség döntötte el, hogy a legidősebb végezze el a házkörüli teendőket és nem a vagyon határozta meg munkakörét.

A módosabb és szegényebb parasztcsaládok között is előfordult szép számmal olyan, hogy a földszerzés reményében szinte éheztek. A gazdaasszony és a gazda féltékenyen ügyelt a lisztre, szalonnára, húsrá. Cukor csak ünnepen került, akkor is kevés.¹⁶

A férjhezmenő lánytól ilyen munkaszervezeti körülmények között természetesen nem követelték meg, hogy főzni tudjon. Ez általános volt a megyében, még 1945 után is van rá példa. Egyik csökölyi lányról, aki később ment férjhez, azt mondták, ezért nem kellett senkinek, mert "mindig főzöget, sütöget, pasalló."

A változás a főzést végző személyében a kis családotok kialakulásával következett be, elsősorban azoknál a módosabb egykéső családoknál, ahol a lány férjhezmenetele után szüleivel maradt, s kiváltságosabb helyzeténél fogva kapálástól, marokszedéstől jobban kimélték, hiszen napszámosokat fogadtak a nehezebb munkára. Új ételek bevezetésére való javaslatait jobban elfogadták, s a házkörüli munkákban való részvételét megenged-

ték. Bizonyos ünnepi alkalmakkor divattá vált új ételekkel elkápráztatni a vendégeket, hogy az egész falu beszéljen majd róla,¹⁷ különösen lakodalmkor, paszitivéskor akartak túltenni egymáson a gazdagabb családok. És ezekben az ujitásokban egyre inkább a fiatalasszonyok kezdeményezése nyilvánult meg, és az a törekvés, hogy már mernek azzal kérkedni, hogy szeretnek jól enni, tehetik is, és nem sajnálják maguktól.¹⁸ Ez az időszak már a két világháború között következett be.¹⁹

4. Étkezési alkalmak

a./ Téli és nyári időszak étkezési alkalmai

Az étkezési alkalmak még a 20.sz. első felében is a mezőgazdasági munkák kettősségét, azaz két időszakra való megosztását tükrözik. Télen kétszer, nyáron háromszor táplálkoztak. Az így jelzett "téli" időszak késő ősztől a tavaszi munkák megindulásáig tartott, a nyári pedig tavasztól őszig a fő üdülődőt jelentette. Télen kivételt képeztek e rendszer alól a vasárnapok és bizonyos ünnepek, amikor délre is főztek és vacsorára rendszerint a maradékot kapták. Egyéb napokon a reggeli "főlöstök" 9-10, sokszor 11 órára esett. Este mikor ellátták az állatokat "evégettek" került a vacsora főtt étellel. Reggelire csak a gyerekek kaptak tejet vagy kávé. /árpakávé-bolti, vagy házilag pörkölt/ hozzá kenyérrrel. A felnőtteknek "sült káposztát", szalonnát vagy "sült krumplit" vagy "keménykását"

/kukorica kását/ tettek az asztalra. Az utóbbit - emlékezetem szerint - már csak a szegényebbek, vagy a módosabbaknál az idősebbek fogyasztották. A 19. sz. második felében sokkal gyakoribb lehetett. Ezek az ételek nem számítottak főtt ételnek, csak a levesféle. Ebéd nemigen volt, legfeljebb disznóvágás után ettek olykor szalonnát, pörkötet, kolbászt "savanyu"-val. Estére már főztek és két tál étel volt - valamilyen leves /reszelt leves, krumplileves, ritkábban husleves/ és kása-, pép- vagy tésztaféle /laska, pogácsa, palacsinta, kukoricagánica, hajdina-prósza, krumpligánica - ritkábban rétes/. A szövésszövésnek lekötötte az asszonyok, még az öregszülék idejét is, de a főzést ilyenkor nem hagyták el - mondták az idősebb asszonyok - még ha az éjszakába nyulott is a munka.

Vasárnap viszont, mire a templomból délben megérkezett a család, már az asztalon párolgott a "tésztalesves" /tyukleves/; a benne főtt húst "piritva" és savanyúsággal vagy mártással fogyasztották, s utána sült tésztát. Másik leggyakoribb vasárnapi leves az "orgyaskáposzta" volt. A gazdaasszonyok inkább hajnalban felkeltek, csak hogy ilyenkor időben asztalon legyen az ebéd.

Szegényebb családoknál, ahol nem volt idősebb asszony, aki megfőzön, s a háziasszonynak el kellett mennie férjével erdei munkákra, vagy szőlőbe, száraz ételt ehettek reggel és este /szalonna, hagyma, füstölt túró, tejfölös-túró, hagymával, pörkö./ Téli ünnepeken és va-

sárnapokon délben náluk sem hiányozhatott azonban az ebéd levessel és tésztafélével.

A nyár illetve a tavasztól ősziig tartó munkák idején gyakorlatilag három fő-étkezés volt a "főlöstököm", az "ebéd" és a "vacsora". Kaszáláskor, aratáskor még "szalonna" is került, sőt hajnalban pálinkával kezdtek. Erről a négy étkezéstről beszél egy 1773-as Somogy megyei napszámrendelet is, amelyről később részletesebben szólnunk.

Aratáskor, kaszáláskor, ha saját földjükön voltak, a szegény asszonyok reggel, koradélelőtt megfőztek, kivitték az ebédet a mezőre, majd viseltesebb ruhát vettek fel és ők is beálltak a munkába estig.

Tavaszi és nyári munkák idején a leggyakoribb étkek emlékezet szerint a következők voltak:

hajnalban 4-5 órakor pálinkával kezdtek a férfiak. Reggelire kaszásnak szalonna hagymával, sült tojás sorkával, paprikáskrumpli salátával, szántáskor szalonna, sód-hagyma, stb. Délben ebédre a leves és tésztaféle elmaradhatatlan volt. Kapásoknak korábban kétféle leves: bableves bürkével vagy hussal, vagy anélkül, tésztaleves, utána "tejbekása" "kukorica dérbekása". Aratóknak ugyanigy kétféle leves, "borsó füstölt hussal vagy bürkével", vagy "krumplileves füstölt hussal" vagy bürkével, esetleg káposztaleves, a leves után vagy tejbekása. Később 1920 körül a kaszás étrendhez hasonlóan elhagyják

a kétféle levest, csak egyféle készül, s mellé a rangosabb tésztaféle: "haltészta", "kugli" esetleg rétes jutott. Voltak családok, ahol minden nagyobb mezei munkánál "törött borsó"-val kezdték és "tésztalevessel" /benne mindenkinek egy-egy darab hús/ folytatták. A tejbekását a legidősebb asszonyok főzték, inkább az 1920-as években, utóbb inkább kelt tészták és rétes jött divatba. Azokról a családokról akik ezzel kedveskedtek munkásaiknak eleinte mondták, hogy "egész lakodalom lesz". A "kassásleves" savanyu krumplileves volt "disznófülelssel" vagy bürkével. Estére ugyancsak levesféle volt és tészta, vagy "törött borsó" és "tésztalevés" a déli maradákból. Nagyobb gazdák az 1930-as évektől nyáron is vágtek disznót, hogy legyen bőven hús az ételhez. Ha uszonna is került, ez rendszerint "hideg" kenyér, szalonna volt.

A szőlőbeli és erdei munkáknál leginkább hideget ettek a nagygazdák is. Ha volt bor, mellé szalonnát, sonkát, kolbászt vittek. Nyáron gyümölcsfélével is megelégedett a szegényebbje.

Kinn a szőlőben háromlábú lábában a szabadban tojást főzték, vagy a parásson kenyeret piritottak és hájjal megkenték, vagy hagyma belsejét kivágták és a parásson hájat olvasztottak benne. Orvvadász férfiak itt kinn főzték meg az elejtett nyulat vagy őzet. Az erdőbe, a "Nyires"-be is csak vöröshagymát, szalonnát, tö-

pörtyűt, füstölt turót vittek magukkal, meg bort.

A láchodi állami erdőbe 4-5-en "bandában" mentek el egy-egy hétre olyanok, akiknek fogata volt. Egy hétrevaló ételnyersanyagot vittek fazékkal együtt, s ott maguk főztek főképp krumplilevest, sütöttek sult krumplit, tojást, stb.

A téli időszakban a polgári étrend az iskola hatására kezd elterjedni. Az első világháború idején, mikor aki csak mozdulni tudott, a mezőn volt a felnőttek közül, a gyerekek reggeltől-estig az iskolában voltak. Az ételt magukkal vitték, ebédre megették. A háború után hasajártak a gyerekek az iskolából ebédelni, viszont ekkor már a tehetősebbje tizórait vitt magával.

Idősebbekkel ma is előfordul, hogy csak délelőtt és estefelé esznek, ők ha ebédelnek is, tizórait nem fogyasztanak.

b./ Napszamosok, aratók étkeztetése

A napszamosokkal dolgoztató gazdáknak a béren felül ételt is kellett adnia, különben nemigen kapott volna munkást. A napszámmal együtt járó étkeztetésre a 18. századból is van adat, amikor az uradalmak éppugy alkalmazták, mint a telkes jobbágyok. Az uradalmak a majorsági gazdálkodással kapcsolatos munkaerő szükségletet a robotterhek növelése mellett napszamosok fokozottabb alkalmazásával is igyekeztek kielégíteni. A telkes jobbágyok

sürgős esetekben szintén kénytelenek voltak napszámost fogadni. A jobbágyföldön a nyomás-kényszer miatt nagyjából egyidőben kellett az aratási, betakarítási munkákat végezni, senki nem késlekedhetett, mert tarlószabadítás esetén ha nem végeztek volna a munkával, az állatok rámentek volna gabonájukra. Ezért kellett sokszor napszámost is fogadni, ha nem volt elég a család munkereje. Széchenyi Imre még a 19. század végén is panaszkodik a nyomáskényszerre, s így ha egyik gazda aratni kezd, kénytelen a többi is, be se várva az érést, különben az állatok kárt tesznek benne.²⁰

"Somogyvármegye napszámrendeletei közül az 1767-es évi július 30-iki, a következő napszámosokról és munkásokról illetve munkafélékről emlékezett meg: gabona-arató, hajdina-arató, kaszás, kéveköttő, venyige szedő, szőlő-préselő, cséplő, csübhordó, gyűjtő, kukoricaszedő, kukoricarakó, vető, asztagrakó, boglyarakó, kukoricakapálás, szőlőkapálás, gyomlálás, 4 vagy 6 jószággal szántó.²¹

Az 1770. évi szeptember 4-i ülésen az a határozat született, hogy ha a rendeletet nem tartják be, a nemesek ellen hatóságilag járnak el, a parasztok és nem nemesek 12 pálca-ütéssel büntetettnek. Az indokolás érdekes: "Mert a tekintetes vármegyének tudomására jutott, hogy sokan vannak, kik a munkásokról szóló munkaárszabályt nemcsak, hogy meg nem tartják, hanem mások hátrá-

nyára és kárára, magának a jó és üdvös intézkedésnek kijátszására - a munkásoknak a kelleténél többet ígérnek, a munkaárnak tulságos emelésével daját munkájokra csalogatnak s a munkában megtartatnak."²² A napszamos munkáról szóló 1773. évi május 2-i Kaposvárott tartott partikuláris ülés már olyan rendeletet hozott, amelyben a munkások étkeztetése is szerepelt. Más bérezést kapott a munkás "maga kenyérére" és mást a gazda kenyérére. Pl. gabona arató 12 dénárt kapott a maga kenyérére, 7-et akkor, ha a gazda gondoskodott ételről, kaszás a maga kenyérére 17, a gazda kenyérére 12 dénárt kapott.

A rendelet elmarasztalólag szól arról, hogy a gazdák szinte elkényeztetik a napszamosokat. "Mind ezek pedig, hogy azon bevett rossz szokás, mely miatt napjában több tál ételleket különbömbféle süteményeket s ital borokat, a munkáltató gazdától a napszamosok kiszarolni szoktak és magok is a gazdák munkásoknak magukhoz hódéttása kedvéért egész dobzódás formán napszamos munkásaikat vendégelni szokták...", ehelyett megszabják... ebédre és vacsorára két tál étellel, főlötökömre és uzsonnára kenyérral megelégedjék" a napszamos.²³

Nemcsak a földművelésbe fogadott napszamosoknak, hanem az iparosoknak is biztosítottak a béren felül ellátást. 1783-ban a kaposvári fazekascéh árlimitációból



es tünik ki.²⁴

A napszámos a jelzett adatok szerint elfogyasztott ételle árával azonos összeget, vagy esetleg annak kétszeresét tudta megkeresni. S ezért érthető, hogy bár bizonyára sok napszámosra szoruló volt, a gazdáknak mégis csalogatniók kellett a munkást. Ilyen munkáscsalogatásról 1853-ból ismeretes egy klasszikusnak mondható somogyi vonatkozású leírás, amely ugyancsak az uradalmak "munkaerő fokozására" vonatkozik:

"Somogyban az aratás a középszerűnél is silányabban ütött ki. A napszám mondhatatlan drága, s minthogy a sok eső miatt mindenben hátramaradtunk, a saját mesején is ezer teendőt találó nép még fölcsigázott árért sem megy napszámba... Már kora hajnalban hangzik faluról-falura a magyar ember csalmadarának éneke a cigányzene, s az urasági hajduk kezökben borospalackkal, ujongva ugrálnak az ablakok előtt, igérve a jó fizetéshez jó zenét és magnum áldomást, mégis igen sokszor még e török is haszontalanul vetetnek ki."²⁵

Csőkölyben, e viszonylag nagyszámu népességgel rendelkező községben komoly számot tett ki a napszámból élő zsellér réteg. A veszprémi püspökségnek nem volt annyi robotra sem szüksége, amennyit a csőkölyiek jobbágytelkei alapján felhasználhatott volna. Az urbáriumból kitűnik, hogy a zsellérházakért szükséges 18 nap robotot pénzzel

megválthatták.²⁶ A többi robot egy részét Karádon és Görgetegen kellett a csökölyiaknak teljesíteniök. Karádra aratni, Görgetegre kaszálni kellett menni - a hagyomány szerint minden háztól egynak.²⁷ Így a helyi munkáalkalmak, amelyeket ezek szerint elsősorban a jobbágyok kezén levő szőlők és a telki állománya földek adtak, megfelelő számu napszámot foglalkoztathattak. Konkurrenst a munkás-felfogadásban egyik gazdának csak a többi csökölyi és környéki gazda jelenthetett elsősorban és nem az uradalom.

1870 óta a statisztikusok gyűjtötték az adatokat a napszámóerekről, tavaszi, nyári, őszi és téli munkák lebontásban. 1892-ből ugyancsak találunk arra adatot, bár csak az aratással kapcsolatban, hogy ellátást is kaptak helyenként.²⁸ Ellátás nélkül magasabb volt a bér, /nem 12. rész, hanem 10., pénzfizetés esetében nem 2,60-3,60 Ft. hanem 4-5 Ft./ Az arány rosszabb mint a 18. század végén, azaz aki ételt nem kap az dupláját kapja jobb esetben, vagy csak egyharmadával többet, mint aki ellátást is kapott. A 19. század végén és a 20. század első felében, de így van ez még ma is, paraszt emberhez napszámba ellátás nélkül nemigen mentek el munkások. Leginkább a gabonaszarítás, fűkaszálas, krumpli, kukorica, szőlőkapálás, és a betakarítási munkák igényeltek napszámot a középparaszti birtokon. A napszámosok étkeztetésének kialakult hagyományai voltak, mint a nyári és téli leggyako-

ribb ételek között ezt felsoroltuk.

Összefoglalva tehát: a napszámosoknak reggel hideg étel, délre leves, amelyben általában hus főtt és kása /utóbb silt tészta/, vagy törött boreó és husleves tésztával, este maradék délről. Ha volt "assonna" akkor a kenyérből és szalonnából állt.

A tálalásnál a gazda és családtagjai vettek először, így nekik jutottak a jobb falatok, pl. a csirke combja, melle. Ha biztatta is a napszámosokat, hogy vegyenek előbb, azok akkor sem vették ki a nagyobb, jobb husokat. A mezőn közös tálból ettek a családdal, kb. 1930-ig. A férfiak mertek előbb, a nők utóbb. Aki mohóbb volt elette a másikét is. Így az asszonyokkal fordulhattott elő, hogy nekik nem jutott hus. Aki szerényebb volt, olykor éhes maradt.

Azoknak az 5-6 holddal rendelkező családoknak táplálkozása - amelyek nem alkalmaztak idegen munkaerőt, nem is tudták volna megfizetni, földjükön saját erőből végeztek el minden munkát, máshoz keveset jártak el dolgozni, elég elfoglaltságot adott saját földjük, - a nyári időszakban kaloria, fehérje szempontjából gyengébb volt, mint a földnélküli, vagy 1-2 holdas családoké, amelyek tagjai tavasz től őszig kénytelenek voltak csaknem minden nap mások földjére járni dolgozni. Egyik napszámos ember így emlékezett: "sokszor hétfőn reggel fővöttem a kását és vasárnap este töttem le." A gazdánál főtt

ételt, levest benne hussal, gyakran babot, káposztát, szalonnát, tésztafélét ha nem is bőven, de kaptak. A szegényebb családok takarékoskodtak a hussal, s csak szántáskor, aratáskor ették, máskor üres bablevest, pogácsát. Ha nem volt, aki megfőszön, hideg étellel is meg kellett elégedniök: kenyérrel, szalonnával, tejfeles vagy füstölt túróval, hagymával, vagy gyümölcssel és borral.

A napszámos etetése ma is szokásban van termelőszövetkezetben dolgozó parasztságunknál. Mivel a termelőszövetkezet maga is elég sok munkaalkalmat ad, s a fiatalok inkább a városban keres munkát, a nagyobb erőfeszítést kívánó kaszálásra, kapálásra, a munkát kevésbé bíró idősebbek kénytelenek napszámost fogadni. Mivel viszonylag kevés a falvakban a felfogadható ember, vagy ha van is, nem szívesen végez nehéz testi munkát, ugyancsak jól kell tartani a napszámost. Egyes családok megtartották ugyan a régi rendszert: reggel hideg, délben és este meleg étel, csak az utóbbi két alkalommal 3-4 fogás is szerepel az étrenden. A "tésztaleves", pirított hus, rétes ma is kedveltek, de a hushoz rizst adnak és savanyúságot, a felsorolt ételeken kívül tyuk, marha vagy disznópörkölt is szerepel, vagy sült hus, költt fánk. Más családoknál reggel adnak főtt ételt pl. csibepörköltet savanyúsággal, délben az előbb említett 3-4 féle ételt, estére már hideget: szalonnát, kenyeret, zöldpaprikát, paradicsomot és közben bor is.

Aki bírja erővel az lehetőleg nem fogad napszámot. Csökölyben, vannak olyan 70-80 közötti asszonyok, akik még mindig kijárnak kapálni a szőlőbe, kukorica és krumpliföldre, legfeljebb csak kaszást fogadnak fel, ha nincs férfi a háznál.²⁹

c./ Kalákák, összesegítéssel végzett munkák
ételei

A nyári és őszi munkáknál is előfordult, hogy a rokon családok, esetleg a szomszédokkal is összesegítettek egymásnak, ha érgős volt a dolog. Ilyenkor az étrend a már jelzett módon alakult. Ősztől tavaszig több olyan feladat is adódott, a ház körül, amelyet rokonok, szomszédok, barátok viszonzásos módon összesegítéssel végeztek el a háziakkal együtt. Ezek az alkalmak részben szórakozást is jelentettek, különösen, ha sok fiatal jött össze. A "segítségeket" illet megkinálni. Lennyűvésnél, amelyet hajnalban végeztek, reggelit adtak: szalonnát, kenyeret, pálinkát. Bugázás délután történt, ezután ussonna volt: tejfölös turó, vagy szalonna, sonka zöldhagymával, ugyanígy történt a lentürésnél, tilolásnál. Akinek nem termett lenje annak nem tudtak visszasegíteni, így másfél csomót kapott a lenből napszámba. Fonásnál mindenki a sajátját fonta, de^s háziak szalt szilvát, almát, vagy ezekből levesféléket készítettek, hogy legyen a fonóknak nyála. Káposztaszeléskor, melyre többnyire délután került a r, sült tésztával, borral, dióval kínálták a

vendégeket.

Nagy esemény volt a házépítés, ilyenkor igen sokan összejöttek, hogy mielőbb elkészüljön.³⁰ Komoly erőfeszítést jelentett, ezért étellel jól fel kellett készülnie a családnak. Reggelire: sült káposzta, szalonna vagy sonka, bor, ebédre: borsó vagy káposztaleves, pogácsa, bor, vacsorára: "tésztaleves" /baromfiból/, piritott hus, rétes, bor vagy a déli maradék került általában. Borral többször is kínáltak napközben.

Családi ünnep számba ment a díznőölés. Hajnalban a díznőlefogóknak pálinkát adtak. Pörkölés és bontás után délelőtt sült vért kaptak az ott dolgozók. Délután "káposztaleves", "sült máj", kövesztőben főtt kukorica vagy hajdinakása, végül hájaspogácsa, vacsorára pedig a maradék, vagy husleves, főtt hus mártással került. Másnap a zsirgatóknak előző napi maradékot, délre véreshurkát, pörkötet adtak. Ujabban kolbász, májashurka is készül és sültve fogyasztják díznőöléskor. Ez a rendszer ma is megvan, csak a kukorica és hajdinakása hiányzik, legfeljebb 1-2 családnál van kukoricakása, ha valamelyik idősebb ember szereti.

Eseményszámba ment a szüret is, ennél is összesegítették a rokonok, szomszédok, de nagyobb gazdák napszámot is fogadtak. Szüretkor csak estére főztek.

d./ Családi ünnepek ételei

A családi ünnepek közül a legünnepelesebb, legtöbb

ember megmozgató esemény a lakodalom. Ilyenkor fitogtathatták módjukat, rangjukat a gazdagabb parasztszaládok. A vendégek száma a gazda tekintélyétől függött. 50-60-an³¹ vagy még többen ültek az asztalhoz. De a szegényebbek sem akartak lemaradni, valamivel szerényebben, de ők is lagzit tartottak.

A szokás a kéretekkel kezdődött: Először a szülők mentek. Ha kedvező fogadtatásra találtak is, először nem kínálták meg őket, csak azzal fejezték ki a lány szülei, hogy szívesen vették a látogatást, hogy "majd egyön keetek még". Más dszor, ha "biztosra mönt a lány", már nem a szülők, hanem a legközelebbi rokonok érkeztek a menyaszszony házához, ezeket már pálinkával és almával kínálták. 70-80 éve még 8-10-en is eljártak "bandában" kéretni. Minél többen mentek, annál "hirösebb" volt a lány. Egy hétig is minden nap így volt ez, míg a lány szülei nem szóltak, hogy "akkor már jó lenne, ha egyönnö az a Jóska vagy Pista /stb./ gyerök!"

Akkor vele együtt jelentek meg a leányéknál, s elhangzott, hogy "ha a jóisten is egymásnak terömtötte őket, lögyön meg az egyesség" - most már "fonyott peréccel" várták a vendégeket. Az alku, vagy "aku" már gazdasági jelentőségű, erre a násznagyokon kívül szép számú rokonság összejött a völegényes háznál, s a násznagyok alkudoztak, ki mennyit kap a szüleitől.³² Az alku jelentőségét mutatja, hogy itt már tésztalevessel, piritott tyukkal és réteszel

kinálták a vendégeket. Ha hajnalig vátatkoztak a bortól nekítüzesedett násznagyok, kocsonyát hoztak be. Alku után a "szabáson" döntötték el, mikor lesz a végső összeköttetés. Az esküvő előtti valamelyik napon a lányos háznál a lány összes, s a vőlegény legközelebbi rokonainak "csókvendégséget" tartottak, amelynek étrendje azonos a lakodaloméval.

A lakodalmi eszem-izsom már tulajdonképpen reggel kezdődött, de különösebb jelentősége csak az esti "nagyvendégség" étrendjének van. A századforduló lakodalmi ételeit, ezek sorrendjét Nagy József Csököly nyelvjárásáról 1910-ben írt cikkéből, az ételek beköszöntő szövegéből ismerjük³³ s a későbbi emlékezésanyag is alátámasztja ezt:

" Borfelköszöntő:

" Sziv vidámitására Isten a bort atta
Amint Szent Dávid a zsoltárban mondotta
A gazdánk hordaját mai nap kifurta
Tele kancsót borral velem fölhozatta.
Azért hát uraim e borból igyanak,
E lakodalomban vigan mulassanak.
Üröcsék a kancsót, el se aluggyanak,
Hanem a vőfénynek borocskát aggyanak,
Ha egygyet ihatom, maj' többet beszélök
Az étkök hordásán serényebb is lűszök."

Leves felkészöntő:

"Itt van a zese tál étel, behoztam,
És hogy el ne ejösem, azon imádkoztam.
Bor, safrány, gyömbérral jól mög is sózattam.
Örülök, ha a tálát viszöm ki üressen
És a vendég gyomra nem marad éhössen.
Ügyék uraim az étköt jó frissen,
Jó étvágyat kívánok szivessen."

Becsinált felkészöntő:

"Itt van a becsinált szökfüvel, babérral,
Ebből is mergyön mindönki két jó tányérral
Mert nem régön beszéltem egy gavallérral,
Kinek a két zese telli vót tallérral,
Bámulásra méltó vót kövérsége,
Holott tudom vót két felesége.
Kérdösztem, honnan van ijen egészsége,
Aszt monta, hogy becsinált vót az ő elesége,
Hogy kögyelmök is kövérek lögyenek,
E becsináltból jóllakást ögyenek,
Jó e're a bor is, azér'hát igyanak,
A tálban, kanosóban sümült se haggyanak.
Ha üres az edény, neküm jelt aggyanak.
Eggybe tele hozom, amugy hamargyába,
Telli csapolom, van még a kamrába,
Kedves vendégeimnek nyomom a markába,
Ördög bujjon brugós a ke' brugójába."



Dicsónóhus felkészítő:

"Itt van a gyöpturó, tejföllel, tormával,
A szakácsasszonyunk szép ajándékával.
Bökte ki kögyelmök högyes vellájával,
Azután kölcsek el Isten áldásával.
De a kanosóhoz is tessék ám nyulni,
A szomjuság ellen öleget inni,
Ha kifogy, majd frisset fogok hozni.
Ez azért rőfögött egész életében
Nem vót szárnya soha ijen vendégségben.
Türhető eledel, tessék hozzányulni,
Hiszen mi bennünk már nem fog többé turni."

Káposzta felkészítő:

"Hírös magyar étel, melyet mostan hoztam,
Német embör ettől ébrenne föl holtan
De ojjan gyomor, mint kögyelmöké,
A vasszüget mögemésztené.
Ügyenek hát bátran, mergyenek ki sokat,
De ne huzdáljuk ám csupán a husokat.
Egyezeri embörként leve is jó ennek,
Jó étfágyat csinál, hát azt is mergyenek."

Tyukhus felkészítő:

"A mi könnyekzós napunkra
Tikok is lakodalmunkra
Eljöttek, biz póruul jártak,
Mert nagy dög esött rájuk."

A szögény tikocska tennap még kapargatott,
S már este a vére végképp kiontatott.
Forró vízben mög is kopasztatott,
Most mög itt a tálban föltráncséroztatott.
Ez is benne főtt ám a jó leveskében,
Kóstolják mög kéröm igen szépön,
Tiszta szivből egyék, gazdám és gazdaasszonyom
Ha el nem fogyasztják, engöm szidnak, tudom."

Kása felkészöntő:

"Mostan kását hoztam, zsirozva,
Pörccel jól ki van pallérozva;
Nem köll ennek sömmi a rágáshó
Hanem kis szellőske a mökfürásáhó.
A zárátóll sömmit se féjjenek,
Nyujjajak hozzá, minnyájan ögyenek."

Rétes felkészöntő:

"Kedves siteményem, mejet mostan hoztam,
Én esztet megvallva, őszinte habosztam,
De nem jobb vóna-e a szűrűbe dugni
És vele haza szépön elosonni?
Mivel kitaláltak, hogy ennek neve rétes,
Aszt hiszöm, hogy ehhez nem is köll hosszabb vers.
Tehát téasztaleves, becsinált leves, sült disznóhus,
töltött káposzta, főtt hus /későbbi adatok szerint torma
vagy paradicsom-mártással/, zsiros, pörccs kása és rétes
lehettek a leggyakoribb ételek. A téasztalevessel szemben,

amelyből a benne főtt húst kivették másik menünek, és tésztát főztek bele, a "becsinált" levesbe benne maradt a hus, amely rendszerint tyúk aprólék, belsőség, zöldség, hagyma, magyarbors és rántás lehetett. De becsinált levesféle volt az az u. n. pacalleves is, amelyben a pacalon kívül zöldség és apróra vágott keménytojás is volt. Egy 1930-as években készült csökönyi leírás³⁴ már ugy emlegeti mint amelyet "régebben" igen szerettek. A zsíros, pörccs kása később 1930-ban már nem szerepel a lakodalmakban. Az ételfelkészítőkben olvasható magyarbors ma is használatos levesfűszer, a sáfrányra csak emlékeznek, de nem használják, a gyömbér, szegfűszeg használatáról már nem tudnak.

Akiknél már a lakodalom reggelén sok vendég volt, /pl. vidékiek/, reggel kocsonyával kezdték, délben tésztalevessel, főtt hússal, hozzá mártással, majd zsirbasílt pereccel, vagy rétéssel, haltésztával folytatták, s este becsinált leves, disznósült pecsenye savanyúsággal és kelt tésztaféle volt. Szegényebbeknél este csak tésztalevés, főtt hus mártással, rétes, haltészta járta. Aki marhát vagy borjút tudott vágni, az abból készítette a tésztalevest, főtt borju vagy marhahúst ettek a mártással, ezt követte a becsinált leves baromfiával, majd fokhagymás marhahus és tészta. A főtt, sült húshoz perccet vagy kalácsot adtak ilyenkor és nem kenyeret.

Éjfélkor a menyasszony ajándékképpen egy "szegbkesz-

kenő" négy sarkát fogva a násznagy diót, mogyorót, apró perezet hozott be a vendégeknek. Hajnalban kocsonyát és haltésztát szolgáltak fel. Nagyobb lakodalmak két napig tartottak, s a másnapi étrend hasonlóképpen alakult, ha volt elég maradék ugyanazt ették, ha nem, újat főztek.

Az ételek közül a kocsonyát, tésztalevest előző nap főzték meg, s előző napokban sütötték a kalácsot is.

A lakodalom színjátékszerűségét mutatja az is, hogy még az ételeket is külön be kellett verssel jelenteni, viszont az étkezés alárendeltebb jelentőségét - a nagy eszem-iszom ellenére - az jelzi, hogy míg a kéretésen, az alkun, vendég híváson, kikérésen, menyasszonybucszításon, beköszöntésen, imádságokon keresztül a legtöbb mozzanatot a násznagy "bozsovics" - aki családos ember - irányít, kommentál és tart versszóval, a vőfényre, aki csak legény, csupán az ételek beköszöntése maradt. Egy 1895-ből fennmaradt kézírásos násznagyverses szövegben a következő lakodalmi mozzanatokról van szöveg. "Násznagy beszéde koszoru kéréskor, keszkenő kiosztáskor, csók este. Mikor kimegy a menyasszonyért a konyhába, ezután a vőlegényhez, étel előtti ima csók este, násznagy-i vers nagy vendégség este."³⁵ Többfelé a megyében már mint vőfény versekre emlékeznek és kézíratos vőfélykönyvek járnak közkézen. Csökölyben ez a régiesebb szokás maradt fenn, mely a családos embernek, a vőlegény keresztapjának vagy nagybátyjának adta a nagyobb tisztet és nem a vőle-

gény hasonló koru legénybarátjának, az első vőfélynak. Valószínű ez is a nagycsaládi rendszer maradványa.

A lakodalom után a szakácsnők elmosogattak, elfogyasztották a maradékot, bort ittak, s még táncra is perdültek. Mivel csupa idős asszony volt a szakácsnő, ezt a mulatságot "banyabillegetőnek" nevezték még a Zselicben is.³⁶ Az esküvőt követő első vasárnap több rokonnal nagyobb ebédet tartottak, ezek kísérték el a fiatalasszonyt, már mint asszonyt először a templomba.

A lakodalom volt az egyik olyan alkalom, ahol az új ételek leghamarabb megjelentek: rántott hus, fasírozott, kuglóf, torta, piskóta, a legtöbb mindössze 40-50 éve. Ilyen új étel volt a rizsgarnirung is. Az új ételek készítésénél sokszor történt baleset, mert a gazdaasszonyok szelgyelték egymás előtt, ha valamit nem tudtak elkészíteni, nem bízták másra, így fordult elő, hogy a rizs odaégett, a fasírozott szétesett stb. Még ma is vannak olyan idős asszonyok, főképp a szegényebbek, akik nem tudják ezeket az ételeket előállítani, finomabb tésztaféléket sütni. A kívülálló szemtanuk elég rossz véleményrel voltak a csökölyiek főztjéről. 1920-as évek végén Gábor Dénes ezt írja: "a leves kivételével az összes ételek jóformán ehetetlenek."³⁷ A jákóiak szerint is rosszul főzték a csökölyiek,³⁸ s lakodalmak, közös komabálak alkalmából igyekeztek ellesni az ő tudásukat, főképp a jákói tésztareceptek leírásában serénykedtek. Mindenestre mások voltak az igények az ételek ízével szemben

mint ma. Sem a régi, s különösen nem az új ételek elkészítésében nem sokat lehetett várni a nagyon is beosztó idős gazdaasszonyoktól. Mindenesetre a két világháború között a csökölyiek és a többi belső-somogyi falu asszonyai a hus elkészítésének többféle módját tanulták meg és ezzel izesebbé is lettek ételeik, ugyanigy a finomabb tésztaféléket is megtanulták. A babon, káposztán kívül más főzelékfélék nagyon nehezen terjedtek el, és nem jutottak megfelelő jelentőségre. Ez abból is kiderül, hogy az ünnepi étrend csak másféle hus, garnirung /rizs, no- kedli/ és tésztafélékkel gyarapodott, de újfajta leves illetőleg főzelékfélével nem.

A keresztelő ugyancsak lakodalomszámba menő megvendégeléssel járt, és aki tehetett dísznót vágott, de legalábbis sok tyukot. A tésztaféléket már a keresztelő előtti napokon megsütötték, módosabb, s főképp a református családok egy gyermeknek 20-40 keresztstülőt is választottak.³⁹ Ha több gyerek volt, ugyanazok voltak rendszerint mindegyiknek a keresztstülei. Ha meghalt már néhány kisgyerek, az utánuk születőknek már nem csináltak nagy komabálát.

A keresztelőről hazajövőket délben tésztalevés, pirított tyukhus savanyúsággal, becsinált leves és rétes várta az 1900-as években. A mai öregek úgy hallották, hogy azelőtti időben meg dísznóhusos káposzta volt. Vacsorára összejött az összes koma, a közelebbi rokonok

és együtt mulattak, elfogyasztva a tésztalevest, pirított húst savanyúsággal, rétest és a sok bort, majd a zenére táncra is perdültek, és éjjel többször is étkeztek. Aki disznót vágott az sült húst és kocsonyát is adott.

Később az 1920-as évek vége felé délben már csak egyféle leves volt, pörkölt savanyúsággal, rétes, kuglóf, már később fasírozott. Üzv. Zsobrák Lajosné emlékszik arra, hogy előbb nem volt szokásban, hogy a komák vittek volna valami tésztafélélt a komabálba, de ő vitt tortát és azután már mások is. /1930 körül/.

A gyerekágyas asszonynak viszont paszitot, komavétót kellett vinnie a komaasszonyoknak előre megbeszélte sorrend alapján. A legrégebbi adatok szerint 2-3féle levest: marhahús-, tyuk-, és "ispékos"-levest csomagoltak be /az utóbbi rántottleves, benne keménytojás szeletekkel/ káposztát /ez is levesként/ disznóhussal és bort. 1930 körül szintén háromféle levest: tészta-, becsinált-, káposztalevest, sült tyukot, rétest, forgácsfánkot, kelt tésztákat /haltészta, vagy szilvalekváros kifli/ bort, vagy pálinkát kellett vinni.⁴⁰ Utóbb eltértek ettől, s csak tésztaleves, pirított tyuk, kirántott hús, rétes, 4-5féle sütemény, 2 torta volt a kosárban. Ma 2 tortát, nyers tyukot, kirántott tyukot, vagy disznót, 4-5féle süteményt kell összekészíteni. Van aki 7-féle süteményt is visz. Mint a lakodalomban is, szoktak küldeni vissza

a családnak a saját süteményéből vagy máséből. Cukrész-
dából hozatják a tortát legtöbbször, de sokszor a sütemé-
nyeket is. Savanyu ételt és kocsonyát csökölyi felfogás
szerint nem szabad gyerekágyasnak vinni.⁴¹ Gigeben egy
tortát visznek keresztelőkor a komaasszonynak, süteményt
meg 100 Ft.-ot, és nem visznek komavékát, ez a szokás
már részben az 1930-as évek vége felé is megvolt. Csököly
viszont hasonlóképpen tartja ezt a szokást a többi belső-
somogyi és zselici falvakkal.⁴²

A halotti tor szintén hagyományos étrenddel járt.
Reggelire a sírásóknak kocsonyát és haltésztát adtak té-
len, délre husoskáposztát és zsirban sült perezet. Nyá-
ron birkát vágtek, a reggelire pörkölt, ebédre birka-
ból gulyásleves volt. Utóbb reggelire birka vagy tyuk-
pörkölt rizsszel, vagy krumplival. Délre hagymával sült
tyukvér és haltészta, vacsorára a tyuk jobb húzával "ize-
jével" krumpligulyás.

c./ Jeles napok étrendje

Táplálkozás tekintetében elsősorban a téli napfor-
duló ünnepei érdemelnek figyelmet, minthogy népszokások
szempontjából is ez az időszak tartalmasabb. Kinnál is
inkább kiemelkedők e napok étkezési szempontból, mivel
későősztől koratavaszig a táplálkozás, nagyobb mezei mur-
kák hiányában szegényes volt. A téli legrövidebb napokban
november végétől február végéig csak kétszer táplálkoztak.

Ilyenkor már fogytán volt a liszt és krumplival, káposztával⁴³ pótolták. Bár többnyire ilyenkor voltak a disznóvágások, a vágás és feldolgozás néhány napját leszámítva, csak a szalonnáját fogyasztották. A húsát füstölten a nagy dologidőre tartogatták a szegényebbek, a nagygazdák nem, mert ők nyárra is tudtak vágni. A disznóvágást is úgy időzítették, hogy vagy karácsony előtt, vagy ha lakodalmom volt készülóban, lakodalomra történjen meg.

A téli hétköznapi étkezések egészen egyhangúak voltak, ha végigvesszük pl. egy család egy heti menijét, Kis Mihályné Csordás Zsófia elmondta, hogy háromszor volt egy héten krumplileves, háromszor "reszelt" leves /krumplilében reszelt tészta/ és krumplissterc,⁴⁴ Bankós Ferencné napszámos asszony így vélekedett erről: "nem töreködtek arra, hogy mindig mást ögyenek. Az alapanyag ugyanaz volt, csak másképp készítették. De a krumpli ki nem maradhatott."⁴⁵

Ezt az egyhangu étrendet törték meg a vasárnapok és az ünnepek.

Karácsonyra többnyire disznót vágtak. A katolikusoknak "karácsony bőttjét" be kellett tartaniuk, ilyenkor uritököt ettek, hogy ne fájjon a torkuk. Aki disznót vágott az karácsony reggelén kocsonyát és kelt tésztát /perrec, haltészta, utóbb kugli/, délre orgyaskáposztát, gombócós káposztát, rétest, estére déli maradékot vagy kocsonyát kapott. Mások a szokásos ünnepi rendet tartották:

reggelre kocsonyát vagy más hideget, délre tésztalevest, piritott tyukot mártással vagy savanyúsággal, rétest, estére déli maradékot vagy becsinált levest fogyasztott. Másnap hasonlóan alakult, legfeljebb másféle leves volt, kövesztett vagy utóbb rántott-hus. Aki libát tartott, libapörööt is készített. A karácsonyi időszakra a legdiszesebb abroszt tették fel, alulra egy egyszerűbbet "pántlikásat" /csikos/, felülre "himőset". Ha gyász volt a családban, fehérret, vagy sárgát, ha fiatalok voltak, piros himeset. Evésük a felőrt levették. Az asztal alá bázát, rozset, árpát, zabot, szénát tettek, éjjel vagy reggel minden állat abból kapott. Az abrosz egyik sarka alá kukoricakását tettek, csak mikor elmúlt karácsony és összehajtották az abroszt vették onnan el, megvárták vele a kicsibéket, azoknak adták. A karácsonyi asztal minden morzsáját, csontját az abroszban kellett hagyni; ünnep elmúltával a fák tövébe öntötték. Karácsonykor a községi kanász és csordás ünnep másnapján, mikor kihajtott reggel, nagy abroszt vitt magával, mert a gazdák megajándékozták haltészttával, pereccel, utóbb kuglóffal. Koldusnak, a családnál gyakran dolgozó nincstelen embernek ilyenkor szintén szoktak csomagolni ételt. A karácsonyi asztal alatt tartott fokhagymával a marhák szarvát kenték meg, tejrontás ellen.

Karácsony körül a falut járó kotyolók /Lucakor/, betlehemezók csak pénzt kaptak, a korbácsolókat /aprószenetek-

kor/ már borral kínálták.

Szilveszterkor megint jobb falatok jutottak a családoknak. Módosabbaknál baromfiból tésztaleves, piritott hus, mártással, "zsírban sült pereg" /fánk/ rétes, vagy édeskáposztát sütöttek disznóhussal. Szegényebbek "kalángombóclevest" ettek. "Tollaspogácsát" a legtöbb családnál sütöttek jósló céllal, hogy ki hal meg a következő évben.

Ujévre, aki tehetett, malacot vágott, hogy szerencsés legyen, aprólékjából "édesleves" készült /becsinált leves a későbbi neve/, ebbe is sárgarépat, petrezselymet és tojást vágtak karikára. Mások libát vágtak és annak aprólékjából volt leves, húsát egyben megsütötték pörccel és májjal. Aki sok pénzt akart, az "borgólevest" /bab/ evett. Akinek nem volt más, az baromfit vágott. Ha friss disznóhús volt, töltött káposzta került az asztalra. Az utóbbi években faszirozottat fogyasztanak újévkor.

Farsangkor, főképp vasárnap sok fánkot fogyasztottak. A katolikusok hamvazó szerdán és csönka-csütörtök délutánján nem fogyasztottak húst, mert hitük szerint elvitte volna őket a csönkaördög. Farsangkor volt a legtöbb lakodalom is nagy eszem-iszommal.

A farsangot követő nagyböjtöt a reformátusok csak anynyiban tartották be, hogy ebben az időszakban nem volt lakodalom. A katolikusok tökmagolajjal vagy vajjal főztek. Hús helyett pl. krumplilevesbe öntötték a vajat felolvasz-

tott állapotban, vagy babba. Leggyakoribb étel a tökmagolajos káposzta és tojás volt reggel, estére krumplileves, gánica, bableves és pogácsa, laska.

Nagyéntek, mint a legfontosabb református ünnep, a reformátusoknak is böjtös nap, mágpedig egyedüli az egész évben. Volt, aki egész nap koplalt, de a többség csak délig. Aki reggelizett, az aszalt szilvalevest evett. Délre többféle étel lehetett, de mind hús és zsír nélkül: bableves tojással vagy tejföllel behabarva, olajos káposztát, mácsikot cukros vízzel vagy mézzel meglocsolva és mákkal, sóspogácsát, tejes levest. Estére főtt tojást.

Azonban, ha valami családi esemény volt pl. halotti tor, megtörték a böjtöt, legfeljebb a leves zsirját merték le nagyéntekre való tekintettel. A nagyénteki böjt abban is megnyilvánult, hogy minél később kezdték el a főzést, mert a babona szerint, aki először tüzet gyújtott, oda mentek mind a nem kívánatos férgek, bogarak. Ezért lesték a gaszdaasszonyok, kinél száll már a füst, hogy ők is nyugodtan nekikezdhessenek.

Husvét már általában az első igazán szép tavaszi ünnep. Husvét reggelén a reformátusok kosonyát fogyasztottak "fogyott pereccel", a katolikusok sonkát, tormát, tojást vittek szenteltetni, s ezt fogyasztották. Aki leghamarabb hazért a "szentüt"-tel a templomból, arról azt mondták, hogy azévben ő lesz az első kapás a faluban.⁴⁶ Husvét délután vittek a keresztiszülők almát, hímestojást, utóbb narancsot

is keresztgyerekeiknek. Az eladó lányok a ház elé mentek ki húsvét vasárnap és hétfő délután "összezsomóztak" és fel-fel dobtaak egy almát, s mielőtt alkapták tapsoltak. A legények közel álltak és lesték őket, igyekeztek elkapni előlük az almát. Ha ez sikerült, a lány új almát kért az anyjától. Akkor aztán váltottak néhány szót a legények a lányokkal.⁴⁷

A húsvéti ételek közül a tojás termékenységvarázsló célszatu, a torma a nemzőképességet erősíti, az alma szerelmi célszatu. A pásztorok húsvét másnapján is kaptak a gazdáktól sült tésztaféléket.

Húsvét utáni vasárnapot "mátkázóvasárnapnak" hívták. Kb. az 1930-as évekig e napon a barátok egymásnak, de ismerőn vagy rokon legényeknek is küldték a komatálat⁴⁸ a katolikusok éppugy, mint a reformátusok. Tálba középre bort állítottak üvegben, mellé almát, narancsot, mézesbábot, pénst tettek, az üveg szájára kött fánkot - ezt letakarták alul két selyemkendővel, tetejére "tilánglival" /csipkekendő/ és színes kontyshalagokkal, és egy fiatalabb kislánnyal küldték el ebéd után, aki a köszönés után a következő versikét mondta el:

"Komatálat hoztam, meg is aranyoztam,

Koma küdi komának, koma váccsa magának

Ha nem váccsa magának, küggye vissza komának

Szif kütte szivnek, sziv váccsa magának

Ha nem váccsa magának, küggye vissza szivnek

Amig élünk maradunk, mindig komák maradunk."

Utóbb piekótát, linzert is tettek a komatálba. Abova vitték a tálat, ott kicserélték a tartalmát és visszaküldték azt.

Szentgyörgykor a gazdák a csordásnak minden állatért egy-egy tojást adtak, a kasásznak csak a kismalacok kiszoktatásáért.

Május elsejére az eladó lányoknak a legények régebben mindenki a választottjának, ma minden eladó lánynak májusfát állítottak, a fa kitáncoltatásakor a lányok ház a legényeket borral, téstával megszokta vendégelni.

Májussal kapcsolatban a katolikusok körében az a hiedelem élt, hogy ilyenkor a kut vize igen gyógyító hatású, s aki minden reggel május hónapban hideg kutvizből 2-3 kortyot iszik, az egész évben egészséges lesz.

Pünkösdkor megint ünnepi étrend volt, s a pásztoroknak, főképp a kasásznak, másnap reggel a kihajtáskor fonyott kalácsot, haltésztát, "föggvény sült perccet" adtak a gazdák. Ezen a napon volt a "pünkösdi királyné-járás" is,⁴⁹ de erre már csak igen töredékesen emlékeznek. Tojást, kalácsot és pénzt kaptak a köszöntő mondók.

Szentiván napjának szokásaiból szintén csak töredékes emlékeket őriznek már. Az alma sütését, és egy összeházasító énekét, amely már gyerekjátékként él, de az alma helyett az "érett meggyet" emlegeti.⁵⁰

Katolikus ünnepek Péter-Pál, Áldozócsütörtök, Ur napja, - ezeken a napokon böjtöt tartanak, főképp főtt tojást

esznek ma is az idősebb emberek.

A bucsu Márton-napján van, a katolikus templom véd-szentjének napján. A reformátusok is tartották, ilyenkor ünnepi étrend volt. Vidéki vendégeik is voltak, annál is inkább, mert vásár is volt ezen a napon.

5. Az étkezés, táplálás módja, ülésrend az asztalnál

a./ mezőn való étkezés módja

Nagyobb gazdáknál, illetve nagyobb családoknál, ahol többen is dolgoztak a mezőn, evéskor többnyire fa árnyékében, ha volt ilyen, alkalmi asztalt készítettek a föld szélén. Körbe kikapáltak a lábaknak helyet, a földet közepre felrakták, jól ledöngölték "magos asztal" vagy "földasztal" készült így.⁵¹ Ezt körülülték, papírral letakarták, a papír tetejére lenabroszt tettek. Nagyobb "pógárok" koszin hozták ki az ételt nagy cseréppohárban, cseréptepsiben, szalmával kibélelték körülöttük, hogy ne düljön föl, a vizet nedves fű közé tették cserépkorsóban, hogy hideg maradjon. 1930-ig egy tálból ettek a mezőn, ezért kellett a kerek "földasztal", hogy jól körül tudják ülni. Nagy cseréptálból kanalastak 10-en 12-en. Mindenki a saját kabátjára vagy kendőjére ült, hogy ne legyen földes. Evés előtt katolikus családnál, illetve, ha katolikus volt a gazda imádkoztak, reformátusoknál azt mondta a gazda: "Mindönki imádkozza el magában". Először a gazda és a fér-

fiak vettek. A legidősebbek csak bádogkanálra emlékeznek már. A régebbi eseréptálak széle visszahajlott. Így közös tálból evéssel el lehetett kerülni a tál fölé hajlás nélkül is, hogy az étel a ruhájukra osepogjen, mert a tál behajló szélén letörölték a kanál alját. A leves után a prósza, kása, vagy sült tésztaféléket is közös tálból ették, mégpedig nagy kerek eseréptepsiből. A bort közös korsóból itták. Szegényebb családok főzőasszonya, ha főtt ételt vitt ki a mezőre, "fejvékába" tette a eserépfazekat, mellé a tálát, kenyeret, kanalakat és hines abrosszal letakarta. A kenyeret a férfiak vágták, nekik volt bioskájuk. Csak a katolikusok rajzoltak rá kézzel keresztet. 1930 körül már tányérokat is vitték ki a mezőre, és külön ettek.

b./ Étkezés módja otthon

Otthon hétköznap, nyári időben a konyhában vagy a pitarban ettek "kisszéken" ülve, az étel a "ngyszéken" volt /alacsony asztalka/. Amit kézbe lehetett venni: pörccöt, szalonnát, azzal a "tapra" ültek, ott ették. Mindent ami főtt étel azt benn ették. A háznál már nem fogyasztották - emlékezet szerint - a levest közös tálból, hanem kisebb eseréptányérból, majd bádog és "fejértányérből". De csak a levest osztották ki külön tányérba, a gánicát, mácsikot, rétest továbbra is egy tálból ették. A levest "paraszttálban" hozta be a gazdaasszony, vendég esetén vagy ünnepkor módosabbaknál utóbb keménycseréptálban /"porcolán" vagy bádogtálban/, rétest, tésztát, húst abban a eseréptepsiben

tette az asztalra, amelyben készült.

Ha a leves nem volt elég, oseréppohárban hozták be a pótlást. A bort a gazda készítette be, csak, ha nem volt elég, hozatott még oserépkorsóban a gazdaasszonyal.

A rétest csigaalakban, körberakták, kívül volt a káposztás, utána a turós, mákos - kívülről kezdték el enni, s igyekeztek, hogy mielőbb az édeshez érjenek.

Tésztához, húshoz emberemlékezet óta használják a villát.

Ha munkások voltak, a gazda velük evett, belül ültek a férfiak, kívül az asszonyok. A háziasszony mikor behozta az ételt és az asztalra tette, ezt mondta: "jó étvágyat kívánik az ebédhez"/vagy vacsorához/, a többiek megköszönték és hozzáláltak az ebédhez, de ő nem ült le se velük, se a családdal, csak mikor már minden benn volt. /Ez ma is így van az 50-60 éves falusi asszonyok esetében, ha le is ülnek, férjük, gyerekeik minduntalan kiküldik őket "édesanyám hozzon egy kis sót, hozzon egy kis vizet". Az italt csaknem a legutóbbi időnkig közös üvegből itták. Köszöntötték egymást ivás előtt "Isten ágya mög kedet", mikor átadta "böcsülettel adom", "vöszöm tisztelettel" stb.⁵² Ha a család maga volt otthon szintén nagyjából meghatározott ülésrend volt. Az asztalfőn, a sarokpad utca felőli szélén pl. a családfő ült, illetve az a legidősebb férfi, aki még munkabíró volt és irányította a gazdaságot. Idősebb, beteges öregpapa nem is ült oda, még

ha hívták is. A családfő mellé ültek fiai, a család megszólaló tagjai, mindenki a házasvárosa mellett. A gyerekek csak akkor ültek oda, ha odaérték. Az eladó lány már odaült. Mikor benn volt a szövőszék és szüken voltak, a kis lányok bebújtak a szövőszékbe, ott ettek a szövőszék "padgyán". Ha vendég volt, a gazda ült belül, mellette belül a sarokpadon a fia, vagy fiai és a vendég férfiak, kívül a vendég asszonyok, és ha fértek, a háziak is. Ha vendég volt, azt kínálták először. Többször is kellett kínálni, mert első kínálásra a somogyi magyarok ma sem vesznek.

Ha főtt ételt ettek, abroszt kellett feltenni, ezt azonban nem tartották mindig be, inkább csak ünnepen, vagy ha vendég volt.

Lakodalomkor a sok embernek sokféle teritékről kellett gondoskodni. A vendégelhíváskor a násznagy "bozsovic" meghagyta, hogy "kés, villa, kalán, éhes gyomor, könnyű láb" - ezzel mind készüljenek a lakodalomra. A háziaknak különféle tál és tányérfélékről, eszrépkancsokról illetve borosüvegekről kellett gondoskodniuk. Csak módosabb családoknak volt annyi edény a padláson, hogy nem kellett kölcsönkérniük, a többeég azonban kénytelen volt erre.⁵³ A kölcsönkért edényt nem adták vissza üresen.

1930 előtt 4-5 embernek tettek egy üveget előre oda, a levest nagyobb levestálba öntötték 4-6 emberre esett egy tál, becsinyált levest valamivel kisebb tálban hozták be, főtt húst parasztányérban, ugyanígy a savanyúságot.

Többen ettek egy tálból, nem győsték volna annyi tányérral. Utóbb azonban már arra törekedtek, hogy leveshez mindenkinek külön tányérja legyen, de a kását, húst, tésztát közös tányérból fogyasztották. A poharak elterjedése is 1930 körül vett nagyobb lendületet.

Kalácsot, kenyeret csak az asztallapra tették, a kalácsot négy részre vágva. A lakodalmokkor hasonló volt a terítési mód a komabélakban és torokban.

Főképp néhány a katonaságot megjárta férfi kezdett idegenkedni a közös borosüveg, közös tálak használatától, és nem engedélyezte családjában. Nagyobb higiénia-t követeltek a főzésben is, a gyermekek etetésében is.

c./ Vendéglátás

Megvendégelni vidéki vagy közelebbi rokont, vidéki barátokat szokás. Ezeket "megebédeztették", vagy megvasporáztatták. Komákat, szomszédokat nem kínálták meg, csak leültették. Ha vidékről jött a koma, borral megkínálták. Templom után vagy előtt a közelebbi helyben lakó rokonok be-benéztek egymáshoz. Ilyenkor tésztát, bort hoztak be nekik. Ha a gazdaasszony nem sietett eléggé, maga a gazda igyekezett, hogy ellássa vendégeit. A háziak a vendéget addig kínálták, amíg el nem fogadta. Különösen, ha dolgozott is a családnál. A német községek közül Mikével voltak közelebbi kapcsolatban a csökölyiek. Oda jártak az erdőszetbe, a halastóra, a mikiel gazdákhöz napszámba. Több történet hangzik arról, hogy Mikében csak

egyszer kínálak, s aki ezt nem tudta, s helyi szokás szerint elejre nem merté elfogadni, éhesen dolgozhatott egész nap. Ha valakivel a csökölyiek több ízben kötnek üzletet, /disznó, sildő, bab, dió, tojás, széna vétel/ azt is megvendégelik még most is ebéddel vagy vacsorával, borral. De így van más somogyi községekben is. Aki vel így közelebbi barátságba is kerülnek azt tyukleves-sel, rántott vagy sült hússal, édes tésztával várják.

6./ Különbségek az egyes családtagok táplálkozása között.

A családon belül előfordultak eltérések az egyes családtagok táplálkozásában. A táplálék elosztásának egyik legfőbb szempontja az volt, hogy részt vett-e az illető családtag a legnehezebb munkában, a földművelésben, vagy nem, kisebb és részben izlésbeli eltérésekre is vissza megy a nők és férfiak étkezésének különbözősége, külön jelentőségű a csecsemők és kisgyermekek, a terhes nők és betegek táplálása és gyógyítása, és külön a serdülő gyermekek kiegészítő táplálék szerzése.

a./ A földművelésben résztvevők étkezése

A tavasztól őszig tartó dologidőben a nehéz földművelési munkát végzőknek, mint fentebb jeleztük erősebben, kalória és fehérjedusabban kellett táplálkozniók. Azokban a családokban, ahol nem tudtak annyi húst, zsiradékot biztosítani a családnak, hogy mindenkinek jusson, vagy ahol

vagyonszerzési vágyból a gyomruktól vonták meg a jobb falatokat, jelentős különbség alakulhatott ki az egyes családtagok között a táplálék elosztásban. A hus jobb részeit, vagy egyáltalán a húst a nehéz testi munkát végzők kapják, de közülük is először a gazda és a férfiak, csak aztán a nők. Nagyobb családban az asztalhoz nem isült már oda nehezebb munkára képtelen idős ember vagy asszony, serdülő fiú vagy lány, legfeljebb a kicsi gyermeket fogta maga mellé az asszony, hogy etesse. A tálból való evés sorrendje is ezt mutatta. Idősebb embert hiába is kínálták, csak azt mondta "ögyetök, ti ugy is dolgoztok".

A téli időszakban a becs tásnak kisebb jelentősége volt, mákor káposztán, krumplin, tészta éltek, de az elosztásban, a tálból való evés sorrendjében ugyanaz a rendszer uralkodott, s ha husosabb, zsirosabb falatok kerültek az asztalra, a különbségek szembetűnőbbé váltak.

b./ A nők és férfiak táplálkozásának
eltérései.

Már utaltunk rá, hogy a tálból való szedés sorrendjében a nők voltak hátrányosabb helyzetben, s ezért olykor nekik jutott pl. a kisebb, vagy kevésbé becses husfalat. A nők hátrányos helyzetét törvényesítette az a női ideálkép is, amely kivetni valónak tartotta, ha egy nő többet evett, jobb étvágyu volt, különösen ha nem anyja

mellett élt, hanem anyósa házában, örült némelyik, ha megkapta betevő falatját. De a vőnek ment férfi is lehetett hasonlóan nehéz helyzetben, hogy ügyeltek a falatra is, amelyet a szája vett. Ezek a vonások a két világháború között azonban már inkább csak kivételes esetekben, ritkábban fordultak elő, míg korábban sokkal gyakoribbak voltak.

A férfiak maguk is főztek, jobban igényelték a változatosságot az ételben, húsfélékben, de olykor még az elkészítési módokban is. Főzésük kapcsolódott a táplálékszerzés és szórakoztatóbb, sokszor kalandos kockázatot is vállaló módjaival - orvvadászattal, halászással, török kivetésével. Egyik asszony így nyilatkozott nagy halász kirében álló férjéről: "nem is annyira a halat szerette, mint az üzését." Az erdei, szőlőbéli munkák, a téli szőlőbéli beborogatások sokszor azzal a titkolt céllal indultak, hogy elkapnak egy nyulat, őzet, elkészítik és elfogyasztják. Mikéből a halastóból, ha nem halászással, akkor a helybeliektől borért, pénzért kaptak halat. A szőlőbéli esti evésre-ivásra sokszor a jegyző, tanító is kiment, asszonyféle nem. A férfiak értették jobban a vadás ételek elkészítését fokhagymával, borral. A katonaságot megjárt férfiak tudták az asszonyoknál jobban is elkészíteni a pörkölt-féléket. A kinti főzéseknél nem szólhatott bele a gazdaasszony a "banya", s örültek, ha nincs ott más asszonyféle sem. A szomszédos községekben Gígében, Rinyakovácsiban



a zsidó koszmárosok is benne voltak az "orvvadász-szervezetben", tőlük sokféle étel elkészítési módot tanultak a férfiak.⁵⁴

c./ Csecsemő, kisgyerek étrendje

Ha teje volt az anyának, 1-2 éves koráig szoptatta gyermekét, addig nemigen kapott a csecsemő mást. Az elválasztás hirtelen történt és nem fokozatosan. Anyját eltávolították egy időre, vagy mellét bekenték valamivel, amitől a gyermek megundorodott.⁵⁵ Ha fájt a kicsi hasa, "kamella" teát kapott. Hogy ne sirjon, kis rongyba cukros kenyeret kötöttek, s a szájába dugták, ez volt a "csalóka".

Ha nem volt teje az anyának, akkor zsömléstejet adtak neki, vagy cukros-vizben zsömlét áztattak neki. Buza-darát őrlettek a malomban, ebből tejbedara, vagy cukros-dara készült, tej nélkül. Dudlisüvegből tejet, tejeskávét, teát itattak velük. A kisgyereknek "reszelt-levest" adtak. /Reszelt tésztát vízben kifőzték és kis baromfi-szírt, réceszírt tettek bele./ Mikor még nem volt foga a gyerekeknek, megrágták előre nekik az üreskenyeret, vagy zsíros kenyeret, úgy tették a szájukba. 1930-40 körül ezt kezdték már elhagyni. Almát, körtét hámoztak nekik, de nem reszelték le. Mikor már foga volt csibehúst, szárnyát, máját is etettek vele. Ha már két éves volt, minden-nel etették, amit ők is fogyasztottak, de leginkább krump-

lilevest, mivel az volt egyébként is a leggyakrabban. Mivel az asszonyok a mezőn dolgoztak, az öreg mamákra maradtak a kicsinyek. Ha szerették a gyerekek a tésztafélét, eltették nekik, különösen ha egyetlen gyermek volt, kényeztették ezzel. Mikor 1930 körül megépült a tejesarnok, csak 1-2 liter tejet hagytak otthon, vagy csak vasárnapra, a gyerekeknek kevesebb tej jutott. Szegényebb családoknál, ahol nem volt tehén, vasárnap vagy ünnep előtt elmentek napszámba, hogy legyen a rétesbe egy kis turóra tej.

Valamivel kedvezőbb volt a helyzet a gyümölcsös. Az "Asóhegy" és "Fősóhegy" nemcsak szőlővel volt beültetve, hanem gyümölcsfákkal is, és néhány gyümölcsfa akadt a telkeken is: alma, körte, meggy, szilva. Akinek nem volt szőlője, s a "hostélon" is kiöregedtek a gyümölcsfái, vagy éppen rosszabb volt a termés, kénytelen volt hullott gyümölcsöt venni a módosabb gazdáktól. A gyümölcsfogyasztásra vonatkozó egymással ellentétes emlékműnek ez a háttere. Egyik emlékező szerint sok gyümölcsöt fogyasztottak, a másik így nyilatkozott "mögöttük vóna, csak lőtt vóna". Sokat számított a leleményesség.

Ügyesebb ember vadgyümölcsfát is be tudott ojtani, s volt gyümölcsstermése. A gyümölcs egy részét ecetnek, pálinkának tették el, más részét eladták, keveset meg is aszaltak, s csak a többit fogyasztották nyersen. Nem tartották fontos ételnek, nem ismerték fel élettani jelentő-

ségét. Nem törekedtek arra, hogy több legyen evésre. Szólót pl. nem is igen fogyasztottak, kellett a borba.

A kisgyereket is inkább kenyérrel, krumplilevessel, tésztával tömték, mint gyümölcssel, salátával. Még nagyobb baj volt a zöldsézelékek hiánya.

A két világháború között újfajta főzelékfélék kezdtek nagyobb népszerűségnek örvendeni, mint a cukorborsó, karalábé, sóska, spenót. Az egészen kicsiny gyerekek táplálkozásában azonban inkább csak az elmúlt 20 évben kezdett nagyobb tért hódítani.

d./ A serdülők étkezése

A határt bebarangoló gyerekek, állatokat őrző fiúk, lányok, már szórakozásképpen is, de az éhségtől hajtva is, eledel után néztek. Vadsóskát, vadsalátát, akácvirágot, kőkényt, vadgyümölcsöt: /hecslit, galagonyát, almát, körtét/ szedtek maguknak és eszegették. Ha megszomjaztak tavasszal, nyírvizet ittak. A nagyobbacska fiúk felmásztak a fára és madártojást szedtek /fácánét, gillicéjét/ vagy megfigyeshető fiókákat; naphalát és egyébeket fogtak a határ távaiban, osikot a pocsétában és hazavitték megsütni, megfőzni öreganyjuknak. Ha találtak, gombát szedtek. Sokszor csatlakoztak tapasztaltabb halászó, gyűjtögető emberhez, hogy ilymódon jussanak kedvelt ételeik megszerzéséhez. Tavasztól őszig minden időnynek volt gyűjteni valója. Szegényebb család gyermeke tudatosan bekapcsolódott az ilyen táplálék-szerzésbe. Ezekkel a kiegészítésekkel egészsége-

sebb lett az étrendjük, zöldséglét, gyümölcsöt, fehérjedús osemegéket /madártojás, gomba, hal/ ettek. Mindez fontos volt a növésben levő gyermekek szervezetének.

e./ A terhes nők és betegek ételjei, ételfélékkel való gyógyítás.

A terhes nőkkal kapcsolatban háromféle levest emlegetnek, amelynek erősítő, tápláló erejéről meggyőződtek. Az egyik az a rántottlevesféle, amelybe tálaláskor karikára, vágott tojást tesznek, a másik a belsőségekből vagy húsból főzött becsinyált leves, benne gömbölyűre szelt petrezselyemmel és sárgarépával, fokhagymával és kockára vágott főtt tojással, azaz a "pacalleves", harmadik az u.n. "tésztaleves", amely húsléből készült. Általában a levesféléknek, különképpen a husleveseknek tulajdonítottak tápláló és gyógyító hatást. Terhes nőknél nemcsak néhány babona, hanem szokásjog is utal arra, hogy a gyümölcsöt kívánja a szervezete. Pl. Szabad neki más fájáról gyümölcsöt eltulajdonítani,⁵⁶ különben amit megkíván olyan anyajegy lesz a gyermekén. Általában azt tartják, hogy ami ételben jól esik, az nem árthat. Szoptató anyának viszont kocsonyát és savanyu ételt nem volt szabad ennie.⁵⁷ Szegényebb asszonyt, ha terhes volt is, nem kiáltották meg a legnehezebb testi munkáktól sem, ha terhessége elején nem tűrte is az ételt a gyomra, csak kellett markot szednie, kapálnia. Tehetősebb családnál is megtette menyével ezt az anyósa.

A magatehetetlen betegekkel nemigen törődtek, juttattak nekik valamit, főképp levesfélét, de külön nem főztek a számukra, legfeljebb különféle teákat. A teákkal kapcsolatban kell megjegyeznünk, hogy fogyasztásuk elsősorban betegséggel kapcsolatos. A 84 évet megélt Kiss Józsefné Csordás Zsófi, aki bizonyára azért érte meg ezt a magas kort, sosem volt beteg, így nyilatkozott: "én bizony nem ittam teát soha életömbe". A többi ma idős asszony is viszonylag keveset tud a teák gyógyító hatásáról, bizonyára ezeknek sem igen volt rá szükségük, s nemigen érdeklődtek utána. Cigányasszonyok hordtak különféle teákat, tanácsolták ismelyik milyen bajra való. A hiszékeny falusiak megvették, de néha mire fel kellett használni el is felejtették mire való. Főképp kamilla és hárs-teát fogyasztottak. Ezenkívül ezerjófűvet. Ismeretesek voltak az idősök körében nagyobb betegségekre radikálisabb gyógyszerek. Vérhasban szenvedő gyermeknek pl. tölgyfagubacsot vagy vadgesztenyét törtek össze s borban, vízben vagy tejben itatták meg velük. "Igézésben" szenvedő gyermeknek kétféle fa ágából és ezerjófűből készítették fürdővizet.⁵⁸ E főzetnek lehetett jó élettani hatása. De néhány étellel kapcsolatban csupán babonás elképzelésekre kell gondolnunk. Pl. forróság ellen reszelt tormát kötötték a beteg talpára, vagy savanyu kovászt. Vajudó nő szülésének segítésére fehér cukrot, búzát, vöröshagymát vagy pókhálót izzó parázásra tettek, s azzal füstölték.⁵⁹

Hasfájós gyerekeknek ecetet öntöttek a köldökébe. Rontás ellen fokhagymát és sűtnivalót hordtak a zsebben viselő asszonyok.⁶⁰

Mivel inkább a férfiak járták az erdőket, különösen a pásztorok, ők értették jobban, hogy az egyes betegségeket mivel lehet gyógyítani, de a gyógyítási módok többsége kívüláll a táplálkozás témekörén.

f./ Alkalmi étkek: utra, katonafiúnak, piacra.

Gazdaember utra a tarisznyájába kenyeret, szalonnát és hagymát tett. Ha nem volt szalonna, füstölt turó is megtette. Az asszonyok piacozáskor gyümölcsöt fogyasztottak kenyérrrel vagy füstölt turót. Különösebb gondot nem fordítottak az utrakelt ember ételének előállítására, ha nem ment egy napnál hosszabb utra. Ha hosszabb ut volt, sütöttek is valamit /perecet, pogácsát, / Vágásra utóbb lesütött húst is csomagoltak.

Katonafiúknak, különösen a világháborúba behívottaknak szokásban volt disznóöléskor néhány darab húst füstölni. Egészen megsütött tyukot is küldtek.

Kukorist, fánkot, haltésztát, rétest is készítettek nekik. Egy anekdóta azt őrizte meg, hogy egy csökölyi szegényember kukoricaprószát akart amugy melegében a sírgöndrőten elküldeni egyetlen fiának.⁶¹ Szegényebbek pogácsát, füstölt turót tettek a csomagba katonáskodó családtagjuknak.

g./ Az egyes paraszti rétegek táplálkozásának
eltérései.

Az előző leírásokban igyekeztünk mindenütt részletezni azt, hogy a táplálkozással kapcsolatos szokás jelenségek egyes csoportjai hogyan kapcsolódtak a paraszti osztály megfelelő rétegeihez, ha volt erre megfelelő adatunk. Néhol arra is kitértünk, hogy a földszerzés reményében sok család sokkal rosszabbul élt, mint azt anyagi lehetőségei megengedték volna.

A különbözőségeik közül legszembetűnőbbnek a husevésben megnyilvánuló eltérések tűnnek. A megye Keleti Károly statisztikája szerint a legerősebben husevő megyék közé számít, s ebben Csököly és környéke sem kivétel. Azonban ez a megkülönböztetés viszonylagos a többi megyék még nehezebben élő népességével szemben. Háziállatot /disznót, ceirkét, borjut, marhát, birkát, galambot, a mennyiségi sorrend is így következik/ a gazdag paraszti réteg fogyasztott legtöbbet.⁶² Orvvadász, halász ember került minden rétegből, de leginkább a pásztorok és a legszegényebb parasztok szorultak rá az így szerzett húsrá, mint táplálék kiegészítésre. Fuvarozó emberek könnyen szereztek borért, pénzért, halat, vadhúst /pl. Mikében/, vagy maguk is lőttek, fogtak utjuk során.

A husnál is nagyobb különbség volt a gabonafélék fogyasztásában. Buza nem termett jóminőségű Csökölyben, és nem elég. A roszból, szegényember fölélte a második, har-

madik lisztet is, míg a "gazdag pógár" a "harmadikat" az állatokkal etette meg. Néhány holdas paraszt rászorult olykor, hogy még vegyen gabonát, ha elfogyott a magáé, de mindenképpen pótolta a gabonát, amikor csak lehetett, elsősorban krumplival, ami hetente háromszor is volt és sokszor ebédre is vassorára is, másodsorban káposztával, ezenkívül kukoricakásával, hajdinakásával, vagy kukorica és hajdinalisztből készült ételekkel. A legszegényebbeknél /pl.gazdacselédek/ a kenyérbe is csak kukoricaliszt jutott.

A napszámba járók azonban a legnagyobb dologidőben lényegesen jobban táplálkoztak mint télen és lényegesen jobban, mint azok az 5-6 holdas családok, amelyeknek tagjai nem szorultak rá, hogy napszámba menjenek, viszont anyagi lehetőségeik nem engedték meg, hogy munkást fogadjanak. A napszámos ember húsfélét mindennap kapott, ha mágnál dolgozott. A maga földjén dolgozó szegényember csak aratáskor és kaszáláskor evett húst. Igen kis százalék szegődött csak úgy, hogy a maga kosztján élt. Ha idősebb volt a gazda, nem volt munkaképes családtagja, s nagyobb részt idegen munkaerőre szorítkozhatott csak, hiába vágott disznót, nemigen evett belőle, el kellett tennie a húst a munkásoknak nyárra.

Gyümölcsféle fogyasztásában is a gyümölcsössel, szőlővel rendelkező gazdák jártak az élen. Ugyancsak ők kezdték el az új fűszelékfélék bevezetését /cukorborsó, karalábé stb./ Gyűjtögetett növények /saláták, gombák, / tojások vi-

szont a pásztorok és szegényebb parasztok táplálkozását egészítették ki, a tehetősebbekét csak esetenként, de nem rendszeresen.

J E G Y Z E T E K

- 1. v.ö. MORVAY J., Asszonyok a nagycsaládban, Budapest 1956, 31-37.

A nagycsalád étellel való ellátása ugyancsak sok munkát kívánt mindamellett.

- 2. Saját gyűjtés. 1970, RRM.A. 1926. Adatközlő: Özv. Garzó Irené.

- 3. Saját gyűjtés. 1971. RRM.A. 1911. Adatközlő: Özv. Bankós Ferenoné.

- 4. Saját gyűjtés Rinyakovácsi. RRM. A. 1910. Adatközlő: Mátés Márton.

- 5. A fentebb jelzetteken kívül elsősorban Özv. Zsobrák Lajosné szolgáltatott jó adatokat. /RRM.A, 1969. 1912/
 "Amíg bírta, mindig a legidősebb főzött. A szülő főzött, édesanyám fát vid be neki, vizet vid be és a baromfit mekpucolta. Tésztát segített neki készíteni, rétest elnyujtani, hintelléket készített. Könyér sütésnél tüzet rakott, vizet készített - ott át és töltögette édesanyám a szülének a vizet. Betevésné kísérelte a szobából hordani a kelő könyeret, ráöntötte a lapádra a szakasztóbul.

Véd ejan, hoty haragudott, ha segétött a lánya vagy a mőnye... Az edények mosása, elrakása is az öregmama dóga vót. A terítést a fiatalasszon végeszte hétkőznap..."

- 6. Est rosszalóan mesélte el Özv. Vankós Ferenoné, hogy azelőtt néhány öregasszony jött csak össze, ma bezzeg

sok fiatalasszony sűrűg-forog a lakodalmi, komabáli sütés-főzéséknél.

7. APÁTI KISS S., Tgy. 5 /1822/ 40-4. "Furcsa az, hogy a' somogyi parasztasszony anyyira tudja az ő egyéb-iránt mogorva férjét venni, hogy ez helyette minden ellenvetés nélkül megfeji tehenét, minden vonakodás nélkül fát és vizet hord a' konyhára, tüzet rak, el futi a kályhát és kemencét, sőt igen gyakran még főz is..."
8. Az urbáriumok közül az 1701, 1715, 1725. évi közli a jobbággal élő fiuk, testvérek számát is, ebből lehet következtetni a nagycsaládban élők arányára a kiscsaládokban élőkkel szemben. A 19. század elejéről APÁTI KISS 1822, 41. írja... "itt sok jobbágyok egy kis szoros szobában vejőkkel, menyőkkel kilencen-tizen is együtt laknak.
9. VERESS É. Tsz. /1958/ 379-396.
10. v.ö. MORVAY J., 1956. 31-37.
FÉL E. 9. A nagycsalád és jogszokásai a komárommegyei Martoson. Budapest 1944. 96.
11. Ifj.gróf SZÉCHENYI I.: Somogy megye Budapest 1892.5-7. u.8. Az egyke. Budapest 1906.
12. F. SZABÓ G., /Szerk./ Somogy vármegye Kaposvár megyei váms általános ismertetője és árutára az 1932.évre. Budapest 1932, 286.

13. A házasságkötéskor az u.n. móringlevelet irták, amelyben kikötötték, hogy ha gyermek nélkül halna meg a férj vagy feleség, a hátramaradó házastársára mit hagy "mit móringlevelet". Általában a férjhez menő lány, ha fiú testvére volt csak ruhaneműt esetleg állatot kapott saját családjától, leendő férje viszont köteles volt az asszony leendő munkája fejében előre iratni rá vagyont, pénzt vagy földet, mely csak a férj halálával szállt az asszonyra.
14. GÁBOS D., Csököly monografiája, Budapest 1926. 5.
15. Azonban a szegényebb családokon belül is nagy volt a különbség. Egyik asszony azt vallotta, hogy olcsóbb volt egy üres krumplilevest előállítani, mint a kenyér mellé húst, füstölt turót vagy szalonnát, hájat biztosítani. A kenyérhez, akinek volt, gyümölcsöt is evett, nem feltétlenül húst, vagy szalonnát, s azzal meg is volt az ebédje.
16. Néhány 70-80 éves asszony ma is rosszallóan nézi, ha a "mácsikra" a dión vagy mákon kívül még cukrot is tesznek. Ilyen asszony volt Kis Mihályné Csordás Zsófi, aki férjével 1900-ban föld nélkül csak egy pár lóval kezdte. A fuvarozás mellett napszámba, aratni is eljártak, a keresetükön földet vettek. Házuk, istállójuk leégett, azt is építették. 15 hold földet szereztek, két gyereket neveltek fel. De menyé szerint csak krumpli meg bablevés került mindig náluk az asztalra,

de hus ritkán. A sok munka mellett tehát a koplalás is meghozta jutalmát.

Garzó Imréné így emlékezik a cukorfogyasztásra:

"Kislán koromban a szomszéd néni gyakran küldött a bódába. Emlékezem mindik ity kértem: Három krajcárér cukrot, két krajcárér élesztőt. A cukor kis szüvet-
ascskós vót, felét mögöttem utközben. RRM A 1826."

17. Ehhez hozzájárultak a falusi értelmiség, tanítóné, jegyzőné kezdeményezései.
18. "Szerettük a pacalunkat, jól önni. Minden 3-4 hónapban vártunk" /mármint diaszót/ - mondja Bödő Garzó Imréné, aki 1922-23 körül ment férjhez.
19. Ez azoknak a volt középparaszt asszonyoknak a nyilatkozatából derül ki, akik 1920-30 között mentek férjhez. Kiss Lajosné, Nagy Vajda Katica ezt mondja: "Én mindent mögvöttem magamnak, amit mökkivántam."
20. SZÉCHENYI., 1892, 13.
21. K.Á.L. Somogy vármegye közgyűlési jegyzőkönyve. 1767-930 p.
22. K.Á.L. Somogy vármegye közgyűlési jegyzőkönyve. Protokollo 21.p. 1614. Idézi MELHÁRD GY. Somogy vármegyei gazdaságtörténeti adatok. Kaposvár 1896, 8.
23. MELHARD 1896, 10. K.Á.L. Somogy vármegye közgyűlési jegyzőkönyve. Protokollo 1. Anni 1773. pag.580 m.a.
24. K.Á.L. Csehália 1783.
25. GL /1853/. Tárcsa rovata 1853. aug.14. 393.p.
26. K.Á.L. Urbarialia 1767

27. EA 5374. 108. Gönyey Sándor gyűjtése
28. pl. Mezőgazdasági munkabérek Magyarországon 1893-ban. Budapest 1894, 10, 93.
29. Pl. Őzo. Bűdö Garzó Imréné, Őzv. Zsobrak Imréné, Kiss Lajosné, Őzv. Török Jánosné stb. Konzervatívabb gazdánál a 20-as 30-as években előfordult, hogy nem ette a húst, hanem a munkásoknak tartogatta.
30. A következő részekhez a adatokat szolgáltatottak Őzv. Bűdö Garzó Imréné, Őzv. Zsobrak Imréné, Őzv. Zsobrak Lajosné, Kiss Istvánné, Őzv. Bankós Ferencné, Bankós Ferenc /+/, Kiss István /+/, Őzv. Kovács Józsefné, Pap Őrzse.
31. GÁBOS 1926, 3-4.
32. ELŐD G., Etn. 40 /1929/, 197.
33. NAGY., Cséköly nyelvjárása. Budapest 1910, 37-39.
34. ELŐD 1929, 199.
35. RRM A. 1897.
36. v.ö. SZELEI B.-né: Leányvásártól a banyabillentőig. RRM A. 1222.
Magam is tanuja voltam Kaposdán 1967 őszén egy lakodalomban, hogy egy gazdaszony bekötötte kezét, lepedőt kötött a fejére, lábast hozott be kezében és pénzt akart gyűjteni a megégett keze gyógyítására. Régi szokás szerint ez a pénz a szakácsnők mulatására ment volna. Azonban a vendégsereg csak osodálkozott, nem értette a dolgot, egyszerűen csak maszkanak nézte.
37. GÁBOS 1926, 4.
38. Kőszegi Iván plébános közlése 1970.

39. Saját gyűjtés Csökölyből RRM A 1209
MIKE GY., Komaság Lábodon, kézirat RRM A 1179,
hasonló adatokat hoz az ugyancsak belső-somogyi
községből. Számtalan hasonló adattal találkoztam
tárgygyűjtéseim során /főképp "paszitosruhák",
"komavékakosaraj", "komapoharak"-kal kapcsolatban/
Ósurgó környékéről, Szenna, Zselickisfalud, Kál-
mánosa, Kutas, Beleg, Somogysebes református gazdái-
nál.
40. GÖNCZI F., A somogyi gyermek. Kaposvár 1937, 86.
41. GÖNCZI 1937, 86.
42. Lásd a 39.sz. jegyzetet.
43. Erről ír GÁBOS 1926. is.
Valamint említi adatközlésében Horváth István nagy-
tádi malomnester is. RRM A 1966. Saját gyűjtés 1971.
44. Saját gyűjtés 1968. Kézirat RRM A 1170.
45. Saját gyűjtés 1972. Kézirat RRM A. 1968.
46. Ez a szokás többfelé megvan Somogyban pl. Kálmánosán.
Saját gyűjtés RRM A. 919.
47. Madcz László gyűjtése EA 4014 1953-ból.
48. Saját gyűjtés, 1968. RRM A. 1209 és GÁBOS 1926.
GÖNYEY S., fotója Magyar Otthon 1934. február 1.
49. GÖNCZI 1937, 364.
50. VIKÁR B., MNY /1901/, 257.
51. Rinyakovácsiból is van a "fődasztalra" adat. Bárdud-
varnokról /Zselicből/ GÖNYEY S., említi EA 5376/79.

Bárdudvarnokkal ott lévő szőlők révén tartották a kapcsolatot a csökölyiek.

52. GÁBOS 1926, 4-5. valamint Kis Lajosné, Nagy Vajda Katalin adatközlése.

53. Az edényölcöszés szokása miatt többen olajfestékekkel ráírták az edény talpára monogramjukat.

54. Saját gyűjtés Göntz Sándortól 1970. RRM A. 1821.

A katonaságot megjárta férfiak jobban ügyeltek az ételtisztaságára is. Erről így nyilatkozott Ösv. Bödő Garzó Imréné: "Az én párom tudott főzni a högyön nagyon finom paprikás-krumplit hussal. Szakács volt a katonaságnál. Műkpuótam neki a csirkét, és olyan finoman műkfőszte pörköltnek. Nem szerettem kapáni, inkább főzött. Már három rëndöt műkkapáltam, - még mindig zsurolta a lábast. Már elkánomkottam magam, hogy éhös vagyok. Aszt mongya, az ő leveze ném goroog, mint a parasztaaszonyoké, inkább jól kimosi. Azok 'csak hama' csak hama', asztán ki se mossák rëndösen a lábost."

55. Hasonló adatot közölt Nagy Mihályné, Kigyósi Erzsébet /+ 1972./ 76 éves ref. Belegről 1970-ben.

56. A közeli Kezma szőlőjegy artikulusaiban /Kutas, Kisbajom, Nagybajom, Beleg, községek gazdáinak szőlői voltak ott, / a következő adat szerepel erről 1822-ből. "...Szintén úgy azok, kik kívánságbul, mint a terhes asszonyok, vagy betegesek, hirtelen Pásztort vagy Gazdát nem találván, avagy a birtokban, és Átya-

fiságbul, Szomszédságbul másébul egy-két almát, kört-
vélyt, mandulát és más gyümölcsöt minden tökéletességén
kívül le szakasztának, a büntetéstől mentesek..."

/KISS., "Kozmai szőlő hegy" története a XIX. század
első felében /1818-1836/ RRMA 1999./

57. GÖNCZI 1937, 86.

58. GÖNCZI 1937, 195.-197.

59. Gigei adat /Gönczi 1937, 53. Valamint Kiss Lajos
45 éves közlése.

60. GÖNCZI 1937, 44.

61. RRMA.

62. Üzv. Zsobrák Imréné Tamás Erzsébet így beszél erről:

"Nem vót mög a szögének a rőndös kosztja, krumpli,
borsó, káposzta - ez vót a legtöpször. Sokszor he-
tekig nem öttek húst. De jába gyütt a vasárnap, nem
vót hus. Csirkét se tarthatott annyit. A pógár mög
husban fürödött... A gazdagok több zsirt, több húst
öttek. A szögény még könyérrel is mögelégedett..."

63. Kiss Lajosné, Nagy Vajda Katica volt gazdag-paraszt,
elmondja, hogy lánykorában a kertjük végében lakó
oselédjük 1920 körül egyszer megkinálta friss kuko-
ricakenyérrel mézzel megkenve. Csak mint különleges
osemegére emlékezett, mivel ők meguk már csak rozske-
nyeret fogyasztottak.

206-10