

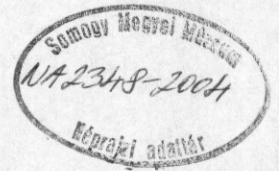
Somogy Megyei Múzeum
NA 2348-2004
Néprajzi adattár

Somogy Megyei Múzeum
NA 2348-2004
Néprajzi adattár

ÖNÍTŐ: FRECH JOZSEF	
ÖNÍTÉS IDEJE: 2004. január	
TART.: A VASBERKI ÉS A VADASVÉRTI SZABOL ÉTELEI	
8 lap, 1 levél	
FOLDDARZI MINTA: VASBERKI	
SZAKMINTA: XII/3	

--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



Kedves Orsi!

Örülnék, ha szívesen fogadná kis dolgozatomat. Arra törekedtem, hogy ne patikamérlegesen mérjem az adagokat - ennek ellenére úgy érzem, hogy valamennyi elkészíthető.

Talán szükséges volt a rövid történelmi bevezetés. Fontosnak tartottam azt is, hogy néhány sváb szó, kifejezés ne kerüljön volt "gazdájával" együtt feledésbe: bubajka - tejes, mézes mákoskalács, milik práj - tejes mártás, házas kráfli - hájas pogácsa, nudli - piskura, póna práj - babfőzelék /borsósfőzelék/ stb.

Nekem még volt szülőfalum: Vadaskertben születtem, ott éltem több mint két évtizedik, ezért tudom, hogy a forrás vizében főtt bab /borsó/ nem divat volt, hanem kényszer: az ebédet időben el kellett készíteni, mert még el is kellett vinni - vékában, fején - az 5-6 km-re dolgozó aratóknak... Ilyen szép volt, ilyen nehéz és egyszerű volt az élet akkor...

Kedves Orsi! Dolgozom a gyerekjátékokon, könyvem javított és bővített kéziratán, egy budapesti antológiába is kérnek tőlem néhány verset február végéig. Már kiválogattam több, mint egy tucat halottbúcsúztatót, fele egyházi, a másik fele társadalmi temetésen hangzott el, csak gépelni kell. M²ed' elfelejtettem 11 órás magnófelvételelemnek csak a felét dolgoztam föl... És még ott van a házimunka egy része is: menteni kell néhány munka alól szívműtétes feleségemet, ő is segít nekem: javítja a kézírataimat, mert szóttagokat és szavakat hagyok ki... Nincs számítógépem, fénymásológémem, csak egy öreg írógépem és egy golyóstollam van. A legnagyobb ellenségem az IDŐ, és néha a szívem, ugyanis sokszor gyorsabb a ritmusa, mint amennyit kérek tőle...

Nagyon kérem, ne értse félre: nem panaszkodom; szeretnék minél több kincset megmenteni - másnak. Csak az IDŐ...

Drága Orsi! Nem tudom, mikor tudok elmenni magukhoz, ezért nagy szíveséget kérek. Tudna-e küldeni - természetesen fénymásolat formájában - néhány, Berkivel /Szalacska, Katahegy, Homokalj, Kisberki, Vadaskert/ kapcsolatos mondát, balladát, időjárásról



szóló jóslást - bármit szívesen fogadok. Köszönném a segítségét,
és természetesen megtéríteném a fénymásolás költségeit.

Szeretettel köszöntöm.

Élora

Nagyberki, 2004. január 11.

A KISBERKI ÉS A VADASKERTI SVÁBOK ÉTELEI

Kisberki neve első ízben - hasonlóan Berkihez - 1229-ben fordult elő a székesfehérvári káptalan birtokaként. Az 1660. évi pannonhalmi főapátság tizedjegyzéke szerint Csobác várához tartozott.

1890 - 1949 között a lélekszám átlagosan 394 fő. 1947-48-ig tiszta sváb község volt. Sajnos a nemzeti hovatartozás gyakran és drasztikusan változott: 1930-ban a 401 lakosból 41 németnek vallotta magát, 1932-ben ugyanennyi lakosból 340 volt a németek száma. 1947-ben már erősen érződött a kitelepítés szele: a 412 lakosból 371 /!/ vallotta magát magyarnak, csak 41 németnek.

Az 1947-48-as kitelepítéskor 13 családot kényszerítettek arra, hogy hagyja el hazáját, 2 család pedig "önként" ment: megszökött. Összesen 47 családtag kényszerült külföldre. Helyükre - házukba, földjükbe - felvidéki magyarokat kényszerítettek.

A svábok két hullámban érkeztek Kisberkibe Baden és Württemberg területéről. Az első 1734-1736 között érkezett két csoportban, az egyik Kercesligetre ment, a másik Kisberkiben maradt. A második csoport 1742-1750 között ért a faluba. Ezek már valószínűleg nem közvetlenül jöttek a német tartományból, hanem egy tolnai vagy baranyai földbirtokos bocsáthatta el őket.

Vadaskertet valamikor Fácános dűlőnek nevezték valószínűleg azért, mert az egész terület Pallavicini őrgróf családjának vadászterülete, vadaskertje volt, ahol egy zsúpos házban fácánokat neveltek. A ma Dombóváron élő Müller György ősei az 1800-as évek közepén ebben a zsúpos házban éltek.

Közigazgatásilag mindig Nagyberkihez tartozott, de a lakosok szokásaiban, életvitelében olyan önálló volt, mint az ugyancsak Nagyberkihez tartozó Kisberki. Soha senki nem húzta meg a választóvonalakat, de azok - láthatatlanságuk ellenére - erősek voltak. Nagyberki magyar falu volt. Vadaskert lakosságának 42%-a volt sváb az 1940-es évek elején, közepén, de ezeknek a sváboknak a vagyoni, s ebből eredően szociális helyzete a kisberki svábokétól eltért. A vadaskertieknek egyáltalán nem, vagy csak 1-2 hold földjük volt, amit elsősorban tehennel műveltek. Ebből a földből nem tudtak megélni, ezért a gazdagabb kisberkiek-

hez jártak napszámba, de részesaratást és részcséplést is vállaltak.

A már előbb említett időben Vadaskertben 21 lakóház volt, köztük 6 zsúpos, szabad kéménnyel. /A tető javításához szükséges zsúpért is kellett részesaratást vállalni./ A kisberki sváboknak ebben az időben nem volt fejük fölött zsúptető.

Az 1947-48-as kitelepítések során a 38 sváb közül 9-et elvittek Németország különböző területeire, de ennek ellenére számuk az '50-es évek elejére növekedett: a Kisberkiből kitelepített, de hazaszököttek a vadaskerti rokonoknál húzták meg magukat, ez 21 személyt jelentett.

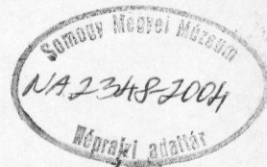
Ételeiket és étkezési szokásaikat elsősorban vagyoni helyzetük határozta meg éppen úgy, mint a hozzájuk hasonló helyzetben élő magyarokét; nem is volt köztük merev elhatárolódás. Valószínűleg előfordult, hogy egy étel neve hasonló volt a magyaroknál is, de egészen más "tartalmat" takart, és fordítva ugyanannak az ételnek más neve lehetett a magyaroknál, mint a sváboknál.

*

BÓJTI ÉTELEK. A bójti bablevest zsír nélkül főzték, vastag tésztaival vagy csipetkével. Másodiknak bubajkát tettek az asztalra. Bubajka: mákoskalács, amit megöntöztek forró tejjel és egy kis mézet tettek rá /már akinek volt méze/. Ha nem volt bubajka, tejbegriz volt a második fogás főtt aszalékkal.

FŐTT HÚS. A húslevesből kivették a főtt tik vagy kokas húsát. Paradicsommártást, esetenként milik prájt /tejes mártást/ adtak melléje. Vasárnapi étel volt, hétköznap csak akkor főzték, ha beteg volt a háznál. Ha a főtt húsból pörköltet is készítettek, akkor szinte minden esetben nokedlit főztek a pörköltöz.

FÜSTÖLT TÚRÓ. A túrót elmorzsolgatták, megsózták, törött paprikával meghintették és kevés tejföllel tettek rá. Mindezt jól megkeverték, majd gombócokat formáltak belőle, amelyeket átkötöztek vékony zsinnyel, és így akasztották fel a hideg füstre. A nyitott kémények voltak a legalkalmasabbak a gombócok néhány napos füstölésére. Füstölés után a gombócokat deszkára tették, hogy szikkadjanak, száradjanak. Füstölt túrót disznóölés után készítettek, hiszen a húst mindenképpen füstölni kellett.



GÁNICA. A meghámozott, darabolt krumplit fazékban sós vízben főzték vigyázva arra, hogy a víz ellepje a krumplit. Ha megfőtt, a lében összenyomták, közben lisztet kevertek a krumpli közé, és addig keverték a krumpli-liszt keveréket, amíg az el nem vált az edénytől. Ezután zsírral meglocsolták, majd evőkanállal kiszaggatták. Tálalás előtt különböző variánsok voltak. Kiszaggatás után tejfölt tettek rá, ha volt tejföl. Második variáció: apró kockára vágott hagymát bő zsírban megsütötték, ezzel megöntözték a gánicát, esetleg törött paprikát tettek rá, majd ezután szaggatták ki. A harmadik recept: a zsírral kiszaggatott gánica mellé paradicsommártást készítettek. A maradékot többször melegítették, így a gánica kicsit megpirult.

Kukoricás gánica. Finomra őrölt kukoricalisztből készítették. Vízben, egy kis sóval megfőzték a lisztet jó sűrűre. Apró kockákra vágott hagymát zsírban megpirítottak és egy kis törött paprikát szórtak rá. Kimerítették a gánicát a tányérba, kanállal kis gödröket nyomtak bele és meglocsolták pirított paprikás-hagymás zsírral.

Macskanadrág. A krumplis gánicához hasonlóan készítették, csak sokkal higabbra, kenhetőbbre főzték. Fogyasztása két formában történt: mindenki merített a tányérjába, vagy egy nagy lapos /siker/ edényben "elterítették és ebből evett mindenki a saját kanálával. Mindkét esetben megöntözték sült hagymás-paprikás zsírral.

HÁJAS KRÁFLI. A disznóháját ledarálták, liszttel és kevés ecettel összedolgozták. A téglalap alakúra formált kráflit hidegre tették. Egy tálba lisztet tettek, kicsit megsózták, majd langyos víz hozzáadásával rétestésztát készítettek, amit egy tállal letakartak, a tésztát fél óráig pihentették. A pihentetés után kis sé széthúzták, beletették a hájat, ráhajtották a tésztát, utána kisodorták és összehajtogatták, majd ismételten hidegre tették. A hajtogatást és a pihentetést háromszor ismételték, ezután kisdorták, kockára vágják, megkenték, legtöbbször szilva(ü)lekvárral, majd jó meleg sütőben megsütötték. Készítettek "üresen" is: lekvár nélkül.

Volt olyan család, ahol a tésztát egy öreg, 20-25 cm-es, izzásig hevített pengéjű késsel szelték a megfelelő méretre. Ezt valószínűleg azért tették, hogy szelés közben a tészta ne ragadjon a késre. Ezt a kést másra nem tudták használni, mert az évek

során a sok hevítéstől kilágyult.

A hájas kráfli a disznóölési vacsorák elmaradhatatlan "süteménye" volt.

HURKALEVES. Disznóöléskor a hurkát bő zsíros vízben /abalé/ főzték ki. Főzés közben néhány hurka kifőtt: bőre kifakadt. A kifolyó töltelék sűrítette és izesítette az abalevet, a hurkából kifőtt zsírtól pedig szép piros lett. Disznóölés másnapján a hurkalevesből kóstolót vittek a szomszédoknak és a rokonoknak. A szegények levese volt. A gazdagabb kisberki svábok a disznóknak adták a moslékkal együtt.

KOLBÁSZOS PIRI. A füstölt kolbászt /kóbászt/ megabálták, és a levét liszttel behabarták. Ha nem habarták be, akkor kolbászos levesként tálalták.

LISZTESTERC. A lisztet megpirították, forró vízzel fölengedték, egy kis zsírral darabolták. Legtöbbször lekvárt adtak melléje. Általában reggeli étel volt.

NUDLI /piskura/. A meghámozott, feldarabolt krumplit vízben megfőzték, majd áttörték. Annyi lisztet tettek hozzá, hogy könnyen gyúrható, kb 1 cm vastagságú tészta legyen. A tésztából 1-1,5 cm-es csíkokat vágtak ki, amikből lisztezett gyúródeszkán a kezükkel 3-4 cm-s "rudacsát" - nudlit - sodortak, amit sós vízben kifőztek és száraz kenyérből készített prézslivel összekeverték. Porcukorral vagy lekvárral izesítették. Volt, aki izesítés nélkül fogyasztotta. /A száraz kenyeret mozsárban összetörték, így kapták a "zsemlemorzsát", a prézlit, amit megpirítottak./

PÓNA PRÁJ /borsófőzelék/. Szárazbabból készítették. A babot bő vízben főzték. A főzés kezdete után egy óra múlva zöldséget /fehér- és sárgarépa/, kis fej hagymát, néhány girid /gerezd/ fokhagymát és sót tettek bele. Az egészet puhára főzték, majd leszűrték. A szűrés után visszamaradt lébe visszatették a főtt zöldségfélét, kevés rántással berántották, csipetkét főztek bele, ez lett a borsóleves. /Vadaskertben és Kisberkiben a babot borsónak mondták./

Egy lábasban rántást készítettek, megszórták piros paprikával, mindezt fölöntötték egy kis vízzel, ebbe tették a főtt babot, összefőzték, kissé megsózták. A póna práj mellé kockás tésztát készítettek. Ha volt egy kis füstölt szalonna széle, vagy vége, a babbal együtt megfőzték, vagy a prájjal együtt, vagy anélkül

fogyasztották.

A babot a falu kútjainak vizében nagyon sokáig kellett főzni. A vadaskerti kenderáztatóknál volt egy forrás, annak a vizében sokkal rövidebb ideig tartott a főzés. A forrás közelében lakó asszonyok gyakran éltek ezzel a lehetőséggel.

A póna prájt fehér babból készítették.

PRÓCSA. Kukorica prócsa. A frissen darált kukoricalisztbe élesztőt, kevés cukrot, még kevesebb sót, tojást, a felfuttatott élesztőt és annyi tejet, hogy jól keverhető legyen, de ne legyen híg a tészta. Fagyos zsírral kikentek egy tepszit, ebbe öntötték a keveréket, megvárták, amíg megkel, majd előmelegített sütőben pirosra sütötték.

Aludtejes prócsa. A lisztbe sót, cukrot, tojást, olvasztott zsírt és annyi aludtejet tettek, hogy a keverés során jó sűrű palacsintatésztát kapjanak. Fagyos zsírral kikent tepsziben sütötték meg. Sülés után kb 1,5 cm-es vastag lett.

Krumplis prócsa. Lisztet, tojást olvasztott zsírral és vízzel összekeverték úgy, hogy sűrű palacsintatésztát kapjanak, amit sóval izesítettek. Néhány szem meghámozott krumplit karikába vágtak, a krumplit belekeverték a már elkészített tésztába. A tepszit kikenték fagyos zsírral, ebbe öntötték a kész, krumplis keveréket. A megsült prócsa kb 1,5 cm vastag volt. Sülés után - éppen úgy, mint a többi prócsát - tetszés szerinti méretekre vágták.

PÚPOS TOJÁS. Két tojást villával fölverték, megsózták és annyi lisztet tettek hozzá, hogy a keverék sűrű legyen. Egy lapos edénybe kevés zsírt megtüzesítettek, ebbe öntötték a lisztes tojáskeveréket. Lassú tűzön mindkét oldalát aranyszínűre sütötték. Reggeli étel.

A púpos tojás sütésének két alapvető oka: a kevés tojás máshova is kellett, illetve pénzt "csináltak" belőle /eladták/; a liszttel szaporított tojás laktató volt.

RESZELT KRUMPLI. A meghámozott krumplit megmosták, majd káposztareszelőn lereszelték. Két-három vízben kimosták majd kinyomkodták. Zsírt tettek egy lábasba, ebben sütötték meg a reszelt krumplit, amit keverés közben megsóztak, esetleg borsoztak. Köretként fogyasztották.

TEJFÖLŐS TORMA. A frissen kiásott tormát megtisztították, megmosták, majd apró lyuku reszelőn lereszelték, lehetőleg a szabadban, de gyakran még így is "megrikatta" a gazdaasszonyt. A reszelt tormát tepszibe tették, és a kemencében, legtöbbször a sporheld renjében /sütőjében/ megpirították. A pirított tormát tálba tették, megöntözték a húsleves levével, amitől megdagadt, meggyengült, ecettel, cukorral ízesítették és bőségesen tettek rá tejfölt s az egészet összekeverték. Általában egy éjszakát "pihentették" a tejfölös tormát, hogy az ízek összeérjenek. Leginkább karácsonykor a főtt húshoz, illetve a húsvéti kövesztett sonkához fogyasztották.

SAVANYÚSÁGOK. A kertben megtermett paprika, uborka, apró hagyma stb, ezekből télire készítettek savanyúságot. Közöttük a káposzta /káposzta/ volt a legfontosabb, mert a téli, főleg a vasárnapi étkezésnél nélkülözhetetlen volt a paradicsomos húsos káposzta. Általában annyit főztek, hogy a családnak két-három étkezésre is elég volt.

Októberben hordták be a káposztát a kertből. Külső, féreg-rágot a leveleit leszedték, majd a pitarban vagy hozzá hasonló helyen néhány napon át "pihentették", utána a rokonok, szomszédok kaszakéssel vékony szeletekre szelték. A leszelt káposztát fehér vagy egyszerű vörös mintákkal díszített szőttesekre öntötték az asztalra vagy vékákba. A szelés befejezése után a káposztát a már korábban kiforrázott és kimosott kb 100 literes egyfenekű fahordóba rakták a következők szerint: a hordó aljára káposzta került /egy sor egy nagy tál káposzta/, erre szemes magyarborsot, babérlevelet, hosszúra szelt megtisztított nyers tormát, szeletekre vágott birsalmát, hüvelyes paprikát majd egy marék sót hintettek rá. Ezután az egészet letiporták. Az egészet addig ismételték, amíg el nem fogyott a káposzta. /Az 1960-as évek második felétől a kaszakést felváltotta a gyalu, a lábbal tiprást pedig a fából készített nyeles döngölő./ A lábbal tiprásnak szertartása volt: csak olyan fiatalasszony tiporhatta a káposztát, akinek a lábai egészségesek voltak, ennek ellenére másfél, két óráig áztatta és mosta mindkét lábát.

A káposzta elrakásának befejezése után, amikor az előbb említett hordó megtellett, akkor a káposztára fehér vászon ruhát terítettek, majd a hordó méretére fűrészelt két deszkát, valamint két keresztbe rakott lécet raktak, mindezekre alaposan lemosott

terméskövet raktak, amely az 1940-es évek útépitéséből maradt vissza. Természetesen korábban más nehezéket használtak.

A káposztát meleg helyen savanyították. Három-négy naponként le kellett mosni, azaz a deszkákat és az alatta lévő takaró ruhát, meg a káposztán keletkezett fehér lepedéket kellett megtisztítani.

A káposzta 6-8 hét múlva savanyodott meg.

Nyersen is ették a savanyú káposztát, a dinsztelt káposztát viszont sült kruplival ették.

A burgundi répát /takarmány répa/ legtöbbször a részaratást végző gazdától kapták. Az ősz végén, a tél elején alapos mosás után néhány szem "igazi" céklával megfőzték. A cékla színt adott a burgundi répának és tompította annak édességét. A főtt répát meghámozták és karikákra szelték. Vizet és ecetet tettek rá. Természetesen ehhez is, mint minden savanyúsághoz kellett néhány fűszer: só, szemes magyarbors, mustármag, köménymag, babérlevél, néhány szelet torma. A "céklát" ették füstölt húshoz, zsíros kenyérhez - mindenhez, amihez "ment".

SÓSPOGÁCSA. A lisztbe egy kis sót tettek és annyi vízzel keverték össze, hogy gyúrható tésztát kapjanak. Az összegyúrt tésztából kis cipókat készítettek, akkorákat, hogy azokat sodrófával kisdorva megkapták a sós pogácsa kerek formáját /kb 15 cm átmérő/. Volt, aki szóabikarbónát tett bele, hogy a tészta lazább legyen, különben a sütés után a pár órás pogácsa nagyon kemény lett. Kizsírozott tepsziben sütötték, sütés előtt a tetejét folyékony zsírral kenték meg. A kenéshez réce-, vagy ludtollból készített kenőtollat használtak.

A paprikás pogácsa ugyanígy készül, csak kevés törött paprikával színesítették.

SMORNI. Lisztet tejjel, 2-3 tojással, csipetnyi sóval tálban összekeverték úgy, hogy jó sűrű legyen. Lábasban zsírt tüzesítettek, ebbe öntötték a keveréket. Fakanállal keverték, keverés közben a kanállal apró darabokra vagdalták, aprították, amíg meg nem sült. A tojástól szép sárga volt. Izlés szerint ízesítették: porcukrot vagy lekvárt /legvárt/ tettek rá, néhányan "üresen" szerették. Általában reggelire készítették.

SZAURI PRI / savanyú mártás/. Lisztből és zsírból világos rántást készítettek, amit vízzel engedtek föl, sóval, ecettel ízesítették.



TOJÁSOS TÉSZTA. A tésztát sós vízben kifőzték majd leszűrték és zsírt tettek rá. Három-négy tojást keményre főztek, megpucolták és lereszelték. Ki-ki merített a tésztából a tányérjára, amit meghintett reszelt tojással majd egy kevés tefölt öntöttek rá. Tejföl nélkül is fogyasztották. Savanyúsággal vagy salátával ették. Sokszor azonban elmaradt a tejföl, de a savanyúság és a saláta is.

TÖRÖTT KRUMPLI. A hájában főtt krumplit megpucolták, tetszés szerinti darabokra vágják, a darabokat az asztalra terített tiszta, vászon konyharuha vagy az asztalt takaró vászon abrosz /terítő/ egyik részére tették, a vászon másik felével letakarták, majd kezükkel /általában ököllel/ összetörték. Az összetört krumplit sózták és törött piros paprikával ízesítették, színesítették. Fogyasztották így, önmagában is, de legtöbbször akadt mellé egy kis szalonna és egy-egy besózott, -paprikázott vöröshagyma is.

*

A sváb lakosság száma lényegesen változott a több mint fél évszázad alatt: a kitelepítettek egy része idegenben halt meg, aki még él, az már nem akar hazaköltözni, más részük itthon halt meg hazajövetelük /szökésük/ után néhány éven belül. Az itthon maradtak után is egyre többször szól a harang.

--

Forrás:

1. Az 1930. évi népszámlálási adatok. KSH, Budapest, 1932
2. Az 1941. évi népszámlálási adatok. KSH, Budapest, 1976
3. Nagyberki körjegyzőségi iratok 1947. Somogy m-i Levéltár, Kaposvár
4. Neiczner Márton: Kerceseliget monográfiája, 1998. Kézirat.

Adatközlő:

1. Frech Józsefné /1945/, 7255 Nagyberki, Újváros u. 10.
2. Müller György /1934/, 7200 Dombóvár, Gyár u. 1. 1/2
3. Müller Györgyné /1942/, 7200 Dombóvár, Gyár u. 1. 1/2