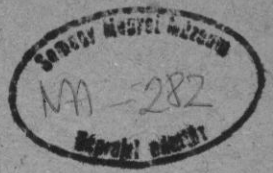


MA-282

Soványi Mihály Múzeum
Néprajzi Adattár



író: Dr. Székely György

írókés napja: 1962

Tartalom: Adatt. a néprajzi táplál-

kozásokról

5 laps + 1 levél melléklet

Tudománykutató, Szeged, Szeged

Balassagyőr, XII.

Iratgyűjtő

MSZ 5617

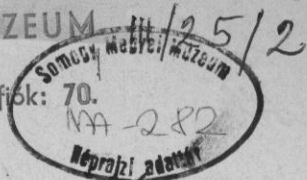
PAPIRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

Feltalálások

ezekhez az anyagokhoz 705-05 tétel alatt.



Uzen tisztelt Verető Úr!

A mult hónapban lenjartam Kaposvárra. A multban tapasztalt elismerésigérem támaszkodva be akartam mutatni néprajzi tevékenységem újabb eredményét. A somogyiszentiványiak, régi törszentiványiak táplálkozásait. Van benne helyi specialis vonatkozás is. Hőm találok ottthon, megkértem Kanyar doktorát juttassa el hozzám. Minthogy megérté, magam is megkérem tiszteltével, sziveskedjék ezt is átadni és kiigazító véleményét megadni. Hála kérem érte. Hőm akarok fere munkát végezni. Nagas korom miatt iparkodnom kell a leírásra, mert 81 évem mellett nem tudom mikor érke ki a toll kezemből.

A korábban vett eljegyzéseket iparkodtam megfogadni. Van egy három leírásos részem, van vélemény kiadványtészem, gyermekjátékom egy pár, régi ifjúsági játékom, gyer-

dolgaim. Altató dalt is találtam. Így most kettő van eb-
ből. Szeretném esetet is bemutatni. A jövő hónap első fe-
lében újra Kaposban leszek. Ha futja időmből hivatalában
tisztelőtömöt hozom. Most ^{ny} kérdéssel foglalkozom. Szeretném az
eddigieket kiegészíteni a gardálkosolós bemutatásával. Ez
nem lesz könnyű, de úgy látom több érdekes helyi morza-
natot is lehetne még megmenteni. Eről is szeretnék megkeze-
lőt folytatni.

Szíves választát kérve vagyok
igen tisztelettel
dr. Áloss József

Imem: dr. Áloss József
Somogyvárosnál
(Péleánia)

A tótászentpáli és varjaskéri lakósok táplálkozása voltaképpen gazdasági helyzetüknek és társadalmi szokásaiknak vetülete. A két község határának bizonyos részei a Balaton lecsapolása előtt hosszabb ideig víz alatt állottak, vizenyősek voltak. Kenyérmagvakat - mint buza, rozs - nem tudtak eleget termelni. Ezért inkább tavaszi gabonaféléket részesítették előnyben, pl. árpa is. Mire elvetésükre került a sor az alacsonyabb fekvésű helyek is megszáradtak. A nemesebb gabonafélékből kellett a különböző kötelezettségeiket kielégíteni. Mikor mindennek a végére jártak, a maguk használatára bizony nem sok maradt. A népes családok eltartására nagyobb mennyiségű élelmiszerre volt szükség, amit a kevés földjükből nehezen tudtak előteremteni. A nők divatszereit is emésztette a bevételüket. Még a kukorica volt az, amiből nagyobb mennyiségben rendelkeztek.

Voltak könnyelmű családok is, ahol az apa nemcsak nem fogta meg a garst hanem kis vagyunkája is eluszott. Kevés állattal is rendelkeztek. Nem csepe tehát, ha szegények voltak. Az élet egyensúlyát csak úgy tudták fenntartani, ha táplálkozásukat nagyon szűkre szabták. Jellemzősül Fekete S. /Koledánc/ 92 éves gazda mesélte el a következő esetet: Fiatalon árvaságra jutván egyik jómódu gazdához került, ahol kisebb, könnyebb szolgálat fejében élelmezést kapott. A bucsu napján - ami tényleg a falu legnagyobb ünnepe - a gazda így szólt feleségéhez: "Ásszony hozd ki a ponyvát és a gyerekekkel együtt feszítsétek ki a szederfa alatt". Ő maga felment a fára és jól megrázta ágait. Az aláhulló gyümölcszemeket összegyűjtötték.

Akkor gazdurnak ezt a kijelentést tette egész ünnepélyességgel: "A szobában ott a kenyér, itt a ponyván a hozzávaló. Kész a bucsu ebéd". A lakosság szegénységének jellemzésére legyen elég még annak a feljegyzése, hogy bármekkora volt is a család egy évre nem vettek többet fél zsák, vagy ha jobb módúak voltak egy zsák finomlisztnél. És ennek elégnek kellett lennie egész évre.

Miből készült tehát a legfontosabb élelmiszer a kenyér? Kukoricalisztnél. A kukoricát megőrlették "parasztra", vagyis a liszt mind együtt volt, amint a malomkőről lefolyt. A gazdasszonynak különböző sűrűségű szitája volt, amilyen finomlisztet akart, olyan szitát használt. A kenyér tésztájának elkészítése épp úgy történt, mint a buza, vagy rozskenyérnél. A sütés előtt a kukorica kenyér, megrepedezett, ezért bevetés előtt rozslisztnél készült hig péppel bevonták. A pép neve "fondolat". Az öregek állítása szerint a kukorica kenyér izletes volt. Azonban 3-4 nap múlva megszáradt és akkor kevésbé volt ehető. A bajon úgy segítettek, hogy tejbe vagy levesbe áprították s úgy fogyasztották.

Sertést nem minden háznál vették. A zsír hiányát tökmagolajjal pótolták. A kukorica-földeken több tököt vetettek köztesnek. A termést nagyon megbecsülték. Megszáritás után elvitték a községben levő olajütőbe. A legutóbbi időkig a Bosnyák /Begezi/ család foglalkozott ezzel a mesterséggel több nemzedéken át. Tóth István is /csuta/ kísérletezett egy ideig vele, de kevés szerencsével. Abban is hagyta.

Husra nemigen jutott a lakosságnak szegénységük miatt. Mészárszékekben sem vehettek mert soká nem volt a faluban. Ami sertéshus került az asztalra, azt hizlalásból nyerték, már akinek jutott erre.

Télen nem is ették, hanem a szalonnával együtt erősen megfüstölve a padláson helyezték el. A téli hónapokban megelégedtek a tőpörtyüvel, vagy a disznóölésből nyert kukorica hurkával.

A hus hiányán hallal segítettek. Somogy megye közgyűlése már a 18. század folyamán engedélyezte számukra a halászatot a balatoni Nagyberekben, ami közvetlen a szomszédságukban volt.

Az 1828 évi urbéri összeírás továbbra is javasolta az addigi gyakorlatot. Épen élelmezési szempontból. Csukát, pontyot, harcsát, csikhalat rákot fogtak bőségesen a Nagyberekben. Különösen kedvelték a csikból készített kocsonyát. A nagyberek azonban nemcsak halat, hanem vad szárnyasokat is adott: vad récét, vad libát, főképen a sárcát. /szárcsát/. Akadtak ügyesebbek, akik elfogták a kislibákat. Ketreben felnevelték őket, vagy szárnyuk tollát levégyva az udvaron hagyták a többi baromfi között. Pecsényeként fogyasztották el. A halat saját levében vagy zsirjában sütötték meg.

Erre a körülményre tekintettel kevés baromfit tartottak. Annak húsát, csak megfőzve ették. Sült baromfit, se pörkölt, se paprikás, se rántott alakban nem ismerték. Nem tudtak készíteni. Innen származik a régieknek az a tréfás mondókája: "a paraszt életében kétszer eszik életében baromfihúst, vagy amikor ő maga beteg, vagy ha a baromfi beteg." Ami kevés baromfiuk volt a múlt század kilencvenes éveitől eladták a kocsizó vasmegyei, vagy sopronmegyei henc kocsizótyukászoknak, akik a tojással együtt Bécsbe szállították. Közbenközben a tojás hiányát is pótolták a sok szárcsatojással, amit a nagyberekben szedtek össze.

Itt emlékezünk meg ünnepi éledeleükről. Ilyen volt a bubut. A házi asszony kb. három nappal az ünnep előtt kis fehér kenyeret sütött s azt napokon át száradni hagyta. Az ünnep reggelén kockákra vágta. Aztán leöntötte tejjel, úgy hogy a száraz tészta a tejet felszívta. Utána a megdagadt tésztát leöntötték tejjel és meghintették túróval. Végül az egészet összekeverték s így fogyasztották el.

Szerették rágni az opresnyárának nevezet sült tésztát, ami a magyar sós pogácsának felelt meg. Harmadosztályu buzálisztét vízzel sűrűre keverték, jó keményre. Aztán zsír nélkül cserép tepsiben megsütötték. Tetejét megsózták, vagy a gyurás előtt tettek a vízben.

Ünnepi étel számba ment a gibaricának nevezett sült tészta. Talán a magyar rakottpalacsintának felelt meg, a legjobban. Bár a palacsintát nem ismerték. A kisodort megsózott tésztát tepsibe tették s rája tört diót hintettek cukor nélkül. Erre újabb tésztaalapényt helyeztek.

Ezt mákkal hintették meg. Harmadik tésztaalap követte, amelyet száraz tökmeglisztával hintettek. Cukor ebben sem volt. Így lehetne folytatni más hintelékkel is pl. káposztával stb. Vagyis a gibanica annyira rétegű volt amennyire a töltelékből futotta. A szegényebbek csak tökmeglisztes gibanicát készítettek. A tésztavégeket összehajtották, hogy a töltelék ki ne hulljon. Ezek után a tepsit a kemencébe tették és a tésztát megsütötték. Az élvezet legmagasabb foka a hét réteű gibanica volt.

Az öregek, mint az elődök kedvelt eledelét emlegetik a bacsport. Vasárnapi ételük volt, mert egyébként vasárnap sem főztek. A megfőzött és kanállal összetört krumplit ecetes habarccsal megsűrítették. Akinek zsirja volt avval, akinek nem volt olajos rántással izesebbé tették. Akinek jutott hus, az ebbe a lébe mártogatva fogyasztotta el. Ha nem volt, kenyérral pótolták.

Emlitésre méltó jobb ételnek tartották a Vánkos vagy Táska levest. A vékonyra sodort tésztát úgy készítették el, mint a rétestésztát. Tölteléket is tettek bele. Legtöbbször mákot. Összesodorták és hösszű darabokra vágva levesbe megfőzték. Voltaképen olyan volt, mint a rétes. Csak főzött és keményebb kiadásban.

A sült tészták közül ismerték a réteseket. Elkészítésük különbözött a maiktól, mert tésztaja nem volt olyan finom, mint ma. Alakja a nyomtatott nagy S betűhöz volt hasonló. Fánkot is sütöttek. Nevét perecnek mondták. A kuglofot csak a században ismerték meg. Azóta sűtik is, de a rétesel együtt csak ünnepi alkalmakkor.

A kukoricán és halon kívül általásosságban mindennapi tápláléknak még a tejet és a tejtermékeket használták, tejcsernok nem volt, ahol a tejet értékesithették volna. Étkezésre használták fel tehát. Ették leves formájában. A gyermekek ezt kutyáételnek nevezték, mert kenyeret hányva bele úgy ették. Am a kutyáknak adni ételbe is tettek kenyeret. A tejből tejfölt állítottak elő, aztán túró, vajot. A ~~kaxax~~ tejfölt lezárt üvegben össze-vissza rázták. A zsiranyag így összeállt. Megkapták a vajot, de volt külön erre a célra készített faedényük is. A vajot nyersen nem élvezték. Kis lábában megolvasztották, mint a szalonnát szokták. A belőle nyert zsiradék anyagot eltették és a zsir pótlására használták.

Volt a faluban néhány asszony, aki sajtot is tudott készíteni. A vaj kiköpuése után a visszamaradt savót itták. Sárga cukrot a savóban feloldva orvosságának használták torokfájás ellen.

Élelmiszert télire letenni nem tudtak. Legföljebb káposztát és krumplit. Ebből aztán sokat halmoztak föl. Akárhány ház kamrájában 3-4 hordó káposzta várta, amíg fogyasztásra került sor. Ették leves alakjában, főzelékképen, nyersen tökmagolajjal, megsütve krumplival. Sok bab is került asztalukra. Nagy fazékkal szoktak főzni egyszerre s ették hidegen, felmeligitve napokon át. Volt este amikor megtörve vagy berántva került az asztalra. A levesfélék majd minden nap előkerültek. Az említetteken kívül főztek bableves rántott levest, savanyu levest, tejfölös levest. Hus levesre csak bucsukor, karácsonykor, husvétkor került sor. A leves nem hig le volt csak, hanem más élelmiszer is került bele /bab, káposzta, tészta, krumpli/ hogy kiadósabb legyen.

Zöldfőzelék-félékkel nem éltek, a tököt nem főzték. Ezt u.n. "uri" tök, vagyis ehető tök alakjában ismerték. A kerti vetemények közül a zöldpaprikát, uborkát, hagymát, retket, paradicsomot. Szívesen fogyasztották a zöldpaprikát és hagymát felszeletelt alakban ecettel és sóval megízestve nyersen. Ismerték a paradicsomot is. Téltre azonban nem tették elő. Akárcsak az uborkát.

Tésztafélékből elég nagy volt a választék. Az is mind kukorica lisztből. Ime a sorrend: gánica, prósza, pogácsa, gombóc és a kásafélék.

A gánicát így készítették: logogásban forró sos vízben a kukoricalisztet addig főzték, keverték, amíg az keményen összeállt. Akkor kanállal kisebb darabokra szaggatták. Tejbe rakva fogyasztották. Gánicát főztek ugyanilyen módon krumpliból is. Hetenként háromszor, négyszer került az asztalra.

A prósza a sülttésztákhoz tartozott. A kukoricalisztet tejjel, annak hiányában vízzel kissé vastagabb péppé alakították, mint a palacsintatésztaját. Ezt a pépet beleöntötték előzőleg zsirral, vagy tökmagolajjal megkent cseréptesibe. Ebben addig sütötték, amíg az alja és a teteje megpirosodott. Még a tészta nyers alakjában volt, amikor tejföllel, vagy fokhagymás zsirral megöntötték.

Gombóc. A kukorica-lisztet sós vízben addig főzték amíg összeállt. Akkor öntöttek rá forró rántást. Ezzel a tésztát összekeverték. Amíg forró volt kanállal, ha kihült kézzel kis gömbökké alakították. A levéből amelyben megfőzték, rántással levest készítettek s késszel a gombócot darabokra vágva a levesbe visszatéve elfogyasztották.

Kásák. Szokták disznóöléskor készíteni hurkatöltelék' gyanánt, de év közben is. Krumpliból és kukoricából egyaránt. A kását forró vízben



addig főzték, amíg nem egészen keményre összeállt. Aztán zsirral ve tállalták. Nagyon kedvelték a káposzta főzése után leszűrt lével készült kását. Nagyon izletesnek találták.

Ehhez hasonlóan készült a stercnek nevezett krumpli kása. A krumplit megfőzték és összetörték. Levét leszűrték. Kevés zsirral, vagy olajjal, meg vöröshagymával levest készítettek belőle. S avval együtt fogyasztották el a krumplit.

Persze az egészen szegénynél nem futotta se a zsirból, se az olajból. Azok étele még szegényesebb volt, mert ők csak "sóban borsban" főzték, amint azt akkoron mondogatták. Nem csodálkozhatunk tehát azon a szokásukon, hogy a szegényebbek csupán a napi ételmezésért is elmentek munkára, hogy jobb falathoz jussanak. A helyzet jellemzésére még csak ennyit Fekete Sándor /kolehány/ emlékszik rá, hogy fiatalabb korában a múlt század nyolcvanas éveinek végé felé így szólt hozzá egyik falubelije aratás idején: "No ma délután könnyen aratok, amott a kertek alatt jól kilaktam kenyérrel meg sóskával".

Ha táplálékaikat áttekintjük, feltűnik, hogy cukrot vajmi kevesét használtak. Az öreg Fekete Sándort egyébként jobb módu gondozó asszonya a bucsu előtt elküldte a boltoshoz /itt csak zsidónak mondták/ két tojással. Meghagyta neki, hogy egyikért hozzon élesztőt, a másikért cukrot. Mit kaphatott érte?

Körülbelül a múlt század vége felé járó évek ételmezési viszonyait tükrözi a fenti kép. A letünk 60 esztendőben igen nagy haladás történt a községben a főzés tudományának terén is. A tanulékony nő mindenkor itt működött tanítók, jegyzők feleségeitől, a plébániaszövetőitől a balatonfenyvesi nyaralókkal való érintkezés következtében sokat tanult.. Erdeme van ebben a 84-ik életévében levő Posza Móriéné Androsics Máriának. Mint ügyes, gyakorlott vendéglősnét 20 esztendőn keresztül sok lakodalom kifőzésére kérték fel. Ilyenkor és magán érintkezések alkalmával máskor is sok háztartásbeli fogás elsajátítására tanította meg földieit. Persze ezen a téren még volna kívánni való, főleg a helyes beosztásra, a falusi nép rendelkezésére álló élelmiszer jóízű feldolgozására és a falusi ember életkörülményeinek megfelelő ételfélék beszerzésére vagy termelésére kellene tanítani őket. Segített a helyzeten a Balaton vízszintjének alászállása következtében előállított helyzet is. Több szántóföld került megművelés alá, tehát kicsit könnyebben élhettek. A Nagyberék vizének visszaszorulása után nagyobb területek kerültek kiszárlás alá. A környező uradalomokban kaptak részes fűkaszálást. Az így szerzett szénából tudtak állatokat tartani. Több jövedelemhez jutottak. Ezt a háztartás is megérezte.

Dr. Hossz József
Somogyzentpál