

GYŰJTŐ: MIKE GYÖRGY - HONISM. SZAKKÖR LÁBOD

GYŰJTÉS IDEJE: 1967.

TART.: NÉPI TÁPLÁLKOZÁS LÁBOD KÖZSÉGÉBEN

54 lap + 7 foto + rajzok

FOTÓRAJZI MUTATÓ: LÁBOD

SAKKMUTATÓ: XII
XX

Iratgyűjtő

MSZ 5617
PAPIRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁROZÁS

ÁTVÉZETVE AZ EGYSÉGES LTK. 1058. sz. TETELE ALÓL

V/16/27.

RIPPLRÓNAI MUZEUM
KAPOSVÁR

Telefon: Postafiók 70.

1058



E l ő s z ó

Szakkörünk működésének ez a 4. éve. Elérkeztünk már oda, hogy a kiadott kérdésekre a tagok önállóan összegyűjtik az adatakat, leírják azokat, s egy-egy témakört egy-egy tag ki is dolgoz az összegyűjtött adatok alapján.

A tagok által kidolgozott részleteket természetesen én állítottam össze, rendeztem, átdolgoztam, kibővítettem. Igen sok helyen meghagytam azonban a szöveget úgy, ahogyan ők fogalmazták. A kenyérsütésről szóló anyagot csaknem teljesen saját régebbi gyűjtésemből merítettem, annak egyik adatszolgáltatója - sajnos - már nem is él.

Munkánkban meg akarjuk mutatni községünk népének táplálkozását a múltban és a jelenben, összefüggésben a társadalommal és a néphittel, a népi gondolkodással, élettel, szokásokkal és nyelvi hagyományokkal.

A munkához Kardos László: "Az Őrség népi táplálkozása" című művét, valamint Morvay Judit és Knézy Judit útmutatóit használtuk fel.

A munka folyamán igen sok ismerettel gyarapodtunk, s reméljük, hogy dolgozatunknak ennél kissé több haszna lesz.

Lábad, 1967.

Szakkörvezető.

T á r g y m u t a t ó

I. A község lakóinak ételei		
1. A történelmi múlt: gyűjtögetés		1, old.
vadászat.		2, "
halászat.		2, "
2. A termelt anyagok és a belőlük készített ételek		
a/ liszt: kenyér		3, "
tészták: sült		6, "
kifőtt		9, "
b/ zsír, hús - disznóölés		10, "
c/ tojás, csibeültetés		12, "
d/ tej, tejfeldolgozás		14, "
e/ a veteményeskert terményei		16, "
fűszerek, ízesítők, ételjárulékok		18, "
levesek		20, "
főzelékek		21, "
kásák és pépes ételek		21, "
f/ gyümölcs - konzerválás		22, "
paraszti csemegék		25, "
szüret		25, "
3. Italok		26, "
4. Dohányzás		27, "
5. A csecsemő és a kisgyermek táplálkozása		28, "
6. Gyógyító ételek és italok- népi gyógyítás		28, "
II. A régi és a mai konyha		
1. Élelmiszermegőrzés		30, "
2. Tüzelő		32, "
3. Étrend - evési alkalmak		33, "
4. A táplálkozás rendje		45, "
III. Összefoglalás		47, "

1. A történelmi múlt: gyűjtögetés, vadászat, halászat

Az ember, történelme kezdetén még nem termelt, csak elvette a természettől, amit az magától megtermett. Ez a gyűjtögetés, valamint a legkezdetlegesebb foglalkozások: a vadászat és a halászat, a termelő gazdálkodások mellett is megmaradt, hogy az emberek ezek segítségével kiegészíthessék táplálkozásuk hiányait. Arról nem hallottunk, hogy községünk lakói hosszabb ideig és egységesen éheztek volna; nem is gyűjtögető jellegű község. Természetesen aszályok, jégverések, háborús idők nélkülözést okoztak. Előfordult, hogy a családek és más szegény emberek időszakosan rászorultak a pótlásra. Vaden élő növényeket, gyümölcsöket gyűjtöttek.

A legnagyobb jelentősége a gombázásnak volt. Igaz, hogy az uradalmi erdőben tilos volt, s ha megfogta az illetőt az erdő, bizony elkebezte vagy eltápesta a szedett gombát. Kedves azonban, ami tilos - nem is lehet mindenkit megfogni - első utáni időben ki is mentek sokan, még a jobb módúak közül is. Leginkább a vargányát és a nyúl-gombát keresték, de elkészítették az apró csibegombát, a keserűgombát, a bagógombát, a túskegombát, a tuskógombát, a galambicát, a caepürkét, a givát és a szömörcsököt is. A vargányát aszalni is szekták. Vékony szeletekre vágták, tepszibe vagy gyúródeszkára tették, és a kemencében vagy a napon szárították. Télen ízletes paprikást vagy tejszínes vargányát készítettek belőle.

Ma is eljárnak néhányan - időtöltésül - gombázni. A rányabesenyői cigánytelep lakói - hiszen az erdőben laknak - sokat összeszednek, és behezzák a faluba eladni.

Régen a szegények a réten szedett vadsóskát felhasználták: mártást készítettek belőle.

Kukerica-öldeken találták a vadsalátát. Sok volt a vasúti töltés oldalában is. Ugyanúgy el lehet készíteni, mint a kerti salátát.

A vadkörtet először ágyba dugva kellett érlelni: úgy lett finom.

A határban sok szödöréncs bokr van, annak a termését is meg lehet főzni lekvárnak vagy szörpnek, ugyanígy a málnát és az erdei epret.

felhasználták a sonet, a galagonya bogyóját lekvárnak vagy orvesságnak. A bicskét v. búcskét /a vadrózsa termése/ lekvárnak és teának használták. A kökényt, mikor már megcsipte a dér, akkor megsütötték.

A fásbezsda /bedza/ virágát leszedték, belemártogatták lisztbe, tojásba, és megsütötték. Belesütötték fánkba is.

A ^amegyőröberek ^agyümölcsét ^(magyaró) kelttésztákba használták hinteléknek, de karácsony táján ajándékba is adták a gyermekeknek. (magyaró).

Vadászni is szerettek elődeink, hiszen azt is már honfoglaló őseiktől örökölték. Természetesen nem engedéllyel. Nem sokan fizethettek kétcsöví Lancaster után évi 100 korona fegyveradót és 600 K vadászati adót, mint pl. Feder Illés /úgy mondták: Öllés/, aki 1922-ben jómódu parasztember volt. Ezért vagy engedély nélkül rápsickedtak, vagy csapdákat állítottak. Nyulak, fácánok, vadludak, vadrécék bánták meg.

Az engedély nélküli vadfogás különösen nagy körültekintést, óvatosságot igényelt. Ezért lett nevetéséges az olyan ember, aki "harangszóval megy nyulászni", vagyis titkos dolgot nagy dérral-durrall hajt végre.

Madárféléknek hurkot tettek ki. Hosszú póznát vertek a földbe, arra hegyével fölfele kukoricacsövet erősítettek. A felső részéről lemarzolták a kukoricát, s a hegyébe lófarokból hurkot erősítettek. Rászállt a kánya, s amikor erőlködött meghajolva, hogy elérje az alul levő kukoricaszemetket, beleakadt a lába a hurokba, s az egyre jobban szerítette. Így fogták a hamvas kányát, az örvösgalambot, a gilicét, a csókát, a fácánt. A szárnyasokat megfőzték levesnek, vagy megsütötték-pirították.

A kertek alatt folyik a Rinya patak. Többféle halat fogtak már benne a régiek is. Hálóval, kosárral meritették ki a pentyot, harcsát, csukát. A zsákmányt odahaza az asszonyok készítették el.

Hogy a halfogás sem volt nagyon egyszerű, azt fejezi ki a következő bölcs mondás: "Aki halat akar fogni, ne féljen a víztől!"

A község határában több mesterséges készítésű halastó is van: pl. Patikustó, Üselédre-ti tó, Petésmalmi tó, Disznóker-ti tó, stb. Most a tógazdaság tulajdonát képezik. A halat a kereskedelemnek elszállítják, de időnként - főleg a lehalá-szás idején - a helybeli önkészolgáló beltben is árusítják.

2. A termelt nyersanyagok és a belőlük készített ételek

a/ ^{Buza, rozs, árpa, kukorica} lisztből kenyér

tészták: sült

ki főtt.

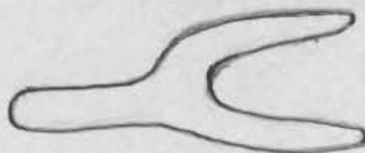
A községben a gabonafélék közül rozsot és búzát termel-tek emberi étkezésre. A múlt század végén és a századfordu-lón csak rozsából sütötték a kenyeret. Később fele-fele arány-ban búzával vegyítették. Ha kifogytak ezekből, előfordult, hogy árpalisztet használtak. Fehérebb a kenyere, mint a ro-zs. Inséges időkben megtörtént, hogy kukoricalásztre ranya-ledtak. Öreg Foglos néni így emlékezik: "A szögényebb sor-suak. Éccör sütöttünk mink is, talán hat éves vótam. Rossz, vót a tél, szükössen vót a buzaliszt. Naty családdâ vótunk. De töppször nem kerüt rá sor. Mondom is nekik sokszor: tik az én kislánykeremhó képöst grófi serba vatytek!"

A rozskenyérbe kevesen, de a búzakenyérbe mindenki tett krumplit: nem száradt ki olyan hamar. "Attu ojan dagadós vót, gyöngé béle vót tüle, nem száradott még úgy. Szaperétotta a lisztöt. A béle ojan vót, mind a spondia." /Gergóné/
Köménymagot parasztházaknál nem tettek bele.

Egyesek emlékeznek rá, hogy komlóval ízesítették. Mike Imréné nagyanyja, ki Láboden volt iskolamester felesége, sze-lid komlót szektett termelni. A komló levét korpával keverte össze, s azt a kevésszal.

Foglosné: "A komlót mők szekták főzni, a vize a sütőviz. Av-vâ dagasztották a könyeret. Régön divat vót sek házná, de mink nem szektuk hasznáni. Uty tartották, hogy az gyemerbaj-josekná még orvesség is lött vóna." - Mike Imréné úgy emléke-zik, hogy a komlós kenyérnek olyan íze volt, mint az új dió-nak.

Amikor még nem árultak boltban élesztőt, kovással erjesztették meg a tésztát. Ennek az elnevezése: kovász, kász, párkász, sütnivaló. Ezt a folyamatot így mesélte el szakkörvezetőnknek még 1964. októberében az azóta már elhunyt Gergó Irma néni: "A könyértésztábu egyggy összemarek tésztát szektunk kivönni, akkor összezsurmútuk lisztte jó apróra. Mökszárögattuk. Mikor sütni akartunk, lanygyes vizzê mög - áasztattuk. Ojan kis hejet csinyátunk a ~~kászka~~ lisztbe, beleöntöttük, főzőklánnyâ belekevertünk kis lisztöt, kicsit ejan keményösre. Főróvizzê lëfőráasztuk, csak úgy lehogott./Egyesek szerint csak akkor kell leferrázni, ha csiros a gabena./ Akkor lëtakartuk. Vót ejan sütőfa,



aszt rátöttük a teknyőre, asztán abresszâ lëterétöttük. Vánkost töttünk rá, hogy mög nè fázzen a kiskovássza, mer akkor szalennás, ressz ám!"

Amikor készült az asszony a kenyérsütéshez, azt mondta: "Töszök egy kis kászt." "Mökkevertem a párkászt," "Párkásszát töttem."

A kiskovász azt a kovászt jelenti, amelyek a kelt /kött/ tésztából, kuglófból, haltésztából vesznek kâ. A kovászt kisteknyőbe, melöncébe, ha már megszáradt, acskóba tették.

"A napam kisa melöncébe szekta tönni. Mind egy kis teknyő, gömbölü, de nem vót neki füle. Cigányek szekták árúni, attak harmaöfik buzalisztér. Régön háromféle lisztöt attak a malamba. A harmadik ejan vörösös vót. Aszt edaatták a disznóknak, mög êvitték a cigányek. A rezslisztnek mök csak a láng-gyát vötöttük ki."/Gergóné/

"Előbb teknyőbe szárad, asztán acskóba töszöm. Még édosanyám is ics csinyáta, szögény." /Igerné/

Igerné kb. 50 cm hosszú, hosszúkás alakú kisteknyőnek mondja, amit csak erre a célra használtak. "Ha beletötték, a kájha vállára tötték."

A szakkörvezető édesanyja Mike Imréné részben nagyanyjánál nevelkedett Láboden. Ő kb. 60 cm átmérőjű, szalmából font, lapos fenekű kerek kosárban tette a kemence tetejére a kovászt, ott szárította. A kosárnak kb. 4 ujjnyi magas széle volt.

A kovászt minden asszony maga csinálta, "tötte". Szégyen volt, ha valakinek kölcsön kellett kérni. "Kászt mindönki maga szokott csinálni. Még nem is igen szívesen agygyák oda, hátha évöszi a hasznát." /Igerné/ Innen eredhet az a kifejezés, amely az észbeli képességek hiányára utal: "Nincs elég sütnivalója."

Később már a kovász helyett élesztőt /Éllesztő, sörélesztő/ használtak. "A szülém meséte, hogy muzsikus cigányasszonyok hozták üjgbe, azektu vöttünk." /Foglesné/ Mondják még most is tréfásan egyes erőlködő személyekre: "Höjj, de erős vagy, akár a sörélesztő!"

A kovászt mindig este készítették el. Amikor "mögtöték", a tekenyő tetejére tették a villa-szerű fát, és letakarták szakajtóruhával. Melegre kellett tenni, nehogy megfázzen. Másnap reggel eldagasztották. A dagasztás volt a gazdaasszony-tudás igazi próbája. Kiszakasztották, szakasztóba tették. Kétféle: kesek és hosszúkás szakasztó volt szakásban. Kelni hagyták a tésztát. Azalatt állandóan fűtötték a kemencét. Amikor a kemence "éfüllött", a szenvinyóval kiszedték a parasztat, vízbe mártott peméttel kitisztították a kemence belsejét. Akkor egy kisszéket tettek a kemencenyílás elé, arra támasztva a nyíláshoz tették a lapátot, a kenyértésztát ráborították. Sokan káposztalevélen sütötték, az jó ízt adott neki. A búzakenyér tetejét bevágták késsel, hogy ne hasadjon ki. "Ojan pupólagek vannak az ódalán: aszt szokták mondani, fija van."

A közepébe egy ujjuk nyomásával mindig egy lyukat szoktak nyomni. Ezután bevetették a kenyeret, s kb. 2 óra hosszat sűtötték. "Mikor kivöszik a kemöncébü, mégmezsásák tejjé vagy vizzé. Akkor betöszik újra a melegre, szép tükrös lössz a teteje neki."

A kenyértésztából a nagy kenyerek mellett kb. fél kenyér nagyságú kisebb kenyeret: pompest is szoktak csinálni. Leginkább ez alá tettek káposztalevelet.

A cipó búzalisztból készül. Édestejjel, savóval vagy aludttejjel kell gyúrni. "Eszt éllesztövé köll sütni, nem sütnivalóvá".

"Kiszaggatni, mökkê, akkor berakni a kemencébe. Mikor a lapátra rá szektuk önteni, akkor késsê /függőleges irányban/ körü bevagdâni, asztán édöstejjê mögmozsdadni."

Szektak sütni a kenyértésztából kb. sütőlapát nagyságú kerek lepényt. Ez a lángos, langos, langali, lepény. "Karikós. Összehentérettük, mind a kënyeret. Mökkê, akkor rátöttük a lapátra, kézzê ényemtuk ojan karikósra. Asztán kemencébe betöttük. Körübellü tizenöt perc alatt möksüt, még annyi sê köllött neki. Akkor kivöttük, möktürügettük, zsirrâ tollâ jó mökkentük allu-föllü, asztán mindönki tört égy darabot belüle."

A teknyókaparék a vakarcs. Ezt belekeverik a sütnivalóba, beledagasztják a tésztába.

Sütöttek még más tésztákat is a kemencében. Ilyen volt a laska. "Még most is kő énnéköm csinyáni nekik. Karikós, mind a levestészta, ê van soderval. Késsê mök szektuk vagdâni, hogy nè ollan nagyon hólagezzona, mer úgy mökpörzsülödik." /foglosné/

Hasenló ehhez a cséplőlaska. "Mök köll gyurni, valamivê kicsit keményebbre, mind a rétestészta, és ollan kis zsömlefermágba kicsinyáni. Tizenöt percig áll, akkor êsodorni. Akkor sütt káposztát felire rátönni, a másik felit mög ráhajtani. Akkor vagy kemencébe vagy tepszûbe löhet sütni. Möksü, êvâgni kétfelé, létejfölnöni, hadd gyöngüjjön. Igön finem. Az unekám, a Magda is igön szereti." /Gergóné/-Irma néni a vetett ágyból vette elő a tésztát. Azért kell odatenni, hogy gyengén maradjon.

Ha a laskát összetördelik, ferró vízzel leöntik, zsírral megöntik, túró tésztaek rá meg egy kis táföt/ esetleg mákot vagy diót/, ez a bubeta vagy bubuta. Igeréknél most is igen szeretik.

Készítettek még a gazdaasszonyok sóval, vízzel búzalisztból kerek, nagy pegácsát: mónárpegácsa, fögygyénsütt pegácsa, sóspegácsa. Késsel megbökdik a tetejét, hágy szebb legyen.-Hasenló a kaszapegácsa, kis paprikát is gyúrnak bele, késsel keresztben megvagdadják a tetejét. Akkora, mint egy tányér. "Fögygyén sütik, akkor jó."

A kenyér igen nagy jelentőségű a népi táplálkozásban. Nagy mennyiséget fogyasztanak el belőle. Sokan még tésztához is esznek, de pl. bableveshez igen sokan. Ha a "mindennapi kenyér" megvan, már biztosított az emberi élet. Ezért tapasztalható a kenyérnek igen mély megbeesülése, szinte vallásos tisztelete. Szegéskor ezért rajzolnak a kés hegyével 1 vagy 3 keresztet a kenyér fenekére még a reformátusok közül is sokan. Bizonyára hozzájárul ehhez az a szerep, amelyet a vallásos hitben tölt be a kenyér; de ennél mélyebbről: a létfenntartási ösztönből eredőnek gondoljuk a kenyér megbecsülését. A vallásban is azért kaphatott éppen a kenyér ekkora szerepet, mert ez a legfontosabb népelelmezési cikk. Kenyeret eldobni, elherdálni, rálépni szinte véték az idősebbek előtt. Ők éltek át olyan időket, amikor nélkülözték ezt a nélkülözhetetlent. Ezért született ez a mondás: "Annak, aki éhes, a kenyérhéj is mézes." Ezért ítélkezik így az erkölcsi igazságérzet: "Ki dolgozni nem szeret, nem érdemél kenyeret." És így vigasztalja magát a szegény ember: "Ha kalács nincs, jó a kenyér is."

A kenyérnek és a munkának, valamint a békés életnek és a reménykedésnek összefüggéseit fejezik ki a következő közmondások: A kenyérnek meghajlik az ága.

Lész még szőlő lány kenyérrel!

Jobb a száraz kenyér békével, mint a hizott berjú porlekedéssel.

Volt a kenyérsütésnek néhány hiedelme ill. tilalma. A katolikusok nem sütöttek soha kenyeret saját ünnepeiken és fájdalmas pénteken. Húshagyókor ellenben sütöttek, hogy nagy tökök teremjenek. Ez a termékenységvarázslás hiedelmének maradványa.

"Égen a roggyénsútt perac a kenyeret helyettesítette, természetesen nem mindennap, hanem ünnepi alkalmakkor. Különösen lakodalomkor nem maradhatott el. Mikor a menyasszonyért mentek, a kocsiról szórták a tárogatók közé. Másképp kukerisnak is nevezték.

Maletti torba is vittek, s házi ünnepeken, szüretkor, karácsonykor kenyér helyett ették.

Tésztáját búzalisztból kiskovással, később élesztővel, aludttejjel dagasztották, kelni hagyták, majd hosszúra kisderták, összeronták és kemencében sütötték.

Másik jellegzetes sült tésztánk ma is a hesszikótt, hesszítészta, haltészta vagy kalács. Ha tepsziben sütik, akkor hesszikótt a neve.

Tésztáját tejjel gyúrnák, élesztőt és 1-2 tojássárgáját tesznek bele. Töltelékeknek diót, mákot, szőlőt, pähéjat, kakaót használnak. A töltött hesszikótt a haltészta/ha felvágják, a töltelék némileg hal-alakú rajzelatot mutat benne/.

A kuglórot vagy kuglit tejjel gyúrnák, 4 tojás sárgáját, csokoládét, kakaót, mazsolát gyúrnak bele, vagy tejben főzött diót, mákot. A kész tésztát kuglórsütő formában sütötték meg. A kuglisütő régen cserépből készült, később pedig bádögéből.



kuglisütő

Elég gyakori tészta volt a pánk is. Tésztájába 2 tojást tettek. Lágyra gyúrták, a gyúrotáblán kelni hagyták, majd szaggatóval vagy kanállal kiszaggatták. A sütésnél arra kellett vigyázni, hogy forró legyen a zsír. Akkor volt szép a pánk, ha "szalagos"-ra sikerült.

Fajtái: kelt pánk

levélpánk, forgácspánk vagy csörögepánk

képviselőpánk.

Húshagyókor, mátkázókor, újévkor szinte minden házban pánk sült.

Jellemző sült tésztaféle még a prósza. Folyósra keverték, tepszibe öntötték, úgy sütötték meg.

Fajtái: aludttejes prósza,

kótt prósza

kukoricaprósza.

Igen nagy mennyiségben fogyasztottak és fogyasztanak ma is kipótt tésztát. Régen különösen nagy jelentősége volt a népi étellezésben, amikor a főzelékféléket még igen kis mértékben termelték.

A kipótt tésztának 2 fajtáját ismerik: mácsik és csusza. A különbség köztük csak a tészta alakjában van. Egyesek szerint a csusza alakja háromszög \triangle , a mácsiké hosszúkas; mások véleménye az, hogy a csusza hosszúkas, a mácsik pedig kocka \square alakú. Vannak, akik azt mondják, hogy a csuszák közül a káposztásat és a krumplisat vágják csak kocka alakúra.

Elsőfordul a kipótt tészta "csipkődött" formában is.

Ették a mácsikot csak úgy "kopaszen" is, vagy tejfölösen, túrósan, káposztásan, krumplisan, mákkal, dióval vagy darával. Van, aki azt mondja: nem jó a darás tészta, mert abban lisztre lisztet tesznek.

Ismeretes a kis történet: A parasztcsalád kopaszmácsikot ebédelt, amikor benyitott hozzájuk egy ügynök:

-Vegyenek rádiót!

A gazda így értette:

-Vegyenek rá diót! /Azt hitte, hogy a mácsikra ajánlja./

Igy válaszolt:

-Jó lesz nekünk kopaszen is!

Itt kell még megemlíteni, hogy a boltban kapható zsidólas-kát is ették böjti napokon.

Általában a tésztákat böjtös ételnek tartják. Szerdán és pénteken vannak a tésztanapok.

Kipótt tészta még a nudli, amit tréfásan angyalbögylének, angyalbögyikének vagy pöcsmácsiknak is neveznek.

A túróstésztát egyesek úgy szeretik, hogy csak a kopaszmácsik tetejére ráhalmozzák a túró, és tefővel megöntözik. Mások azt tartják, hogy össze kell keverni, s "aj jó, ha jó lesz a lábas ajjához!" Régebben inkább sósan készítették a mácsikokat, de ma már sokan eszik cukrosan. Kevés cukrot fogyasztottak.

ide jön még valami, itt szőlő

b/ Esir, hús - disznóölés

A régi világban is elég sok húst fogyasztottak. Még a szegényebbek is évenként vágtak disznót, esetleg kettőt is. Baromfi-húsból fogyott a legtöbb. Általában 50-60 db tyúkot, 10-15 kacscát, 10-15 ludat tartottak, egyes háztartásokban pulykát is.

Csibehúsból fogyott a legtöbb. Nem múlt el vasárnap, hogy ne lett volna. Aratás, cséplés alkalmával hetenként többször is. Azt tartották a régiiek, hogy aki húshagyóra nem vág tyúkot, annak egy tyúkjá felakasztja magát a kertre/kerítésre/. A sertéshús mellett még birka- és nagyon kevés marhahúst fogyasztottak. A szarvasmarhán kívül minden állat saját tenyésztésű volt.

Hallottuk, hogy olyan fiatalemberre mondták tréfásan, aki nőüléshez készült: "Na, ezzel is mögötették a vakcsibét!"

Meg is találtuk az erre vonatkozó ténykedést. Levágták a csibét, szemét kifolyatták, összekeverték tejjel. Ezzel a tejjel gyúrtak pogácsát, azzal etették meg azt, akát meg akartak szerezni vőnek vagy menyecskének.

Ehhez kapcsolódik még az a megfigyelésünk, hogy bár a baromfi szemét levágás után általában kiszedik, mégis vannak házak, ahol benne hagyják a fejben, és úgy készítik el.

A disznóölés a karácsony előtti vagy utáni hetekben történt. A keddet és a pénteket szerencsétlen napnak tartották, azért ezeken nem vágtak disznót.

Aki levágta, az a böllér. Legtöbbször rokon, vagy közeli ismerős, de néha a gazda is értett hozzá. A böllér munkájáért nem pénzt, hanem kóstolót kapott.

A levágott disznó fejének kelet felé kellett néznie. Egyes helyeken a fejét széllel szembe állították, mert ha pörkölték, a szalmát a fejénél gyújtották meg. A "pörzsűtt" disznó volt az igazi! Akadt azonban olyan is, aki "kepezta". Ferró vízzel leöntötték, és lekopezták a szőrét.

A hájnak van egy sajátos szaga. Kiemelés után hideg vízben áztatják, majd kisütik, és kráflit vagy pogácsát készítenek belőle.

A fehérpecsenyét az erősen befekahagymázott "Melömkendő"-vel szekták pácolni.

A pörkölés vége felé a disznó körmét lecsavarták. Ezt nevezték "meleggyűrűnek". Így hívták még helyenként az állat végbélnyílását is. Azzal szekták ugratni a gyereket: "Tijed lössz a meleggyűrű!"

A vastagbél vége a "katakönyeke". Svártlit töltöttek bele. A húst régen nem sütötték le. Általában az első világháború után kezdték ezt a szokást. Bizonyára a húsellátási zavarok miatt. Cserépfazekakba vagy parasztfazekakba rakták.

Még a disznóölés napján hurkát és kóbászt /kolbász/ is töltöttek. Kóbászból 20-22 szálat, hurkából pedig a meglevő bél mennyisége szerint. Most már sokszor kipótolják "vött" béllal, ha sokat akarnak tölteni.

Kell sok füstöltnivaló, mert "Több nap, mint kóbász!"

A véreshurkát vérből és kukoricakásából készítették, a liszteshurkába zsírral összekevert, pirított, fűszerezett lisztet töltöttek. Készítettek zsömléshurkát is. Ú.n. "uriházaknál" nem kukoricakásával, hanem hajdinával töltötték a kásás hurkát. A felszabadulás után fokozatosan áttértek a rizses /rizsás/ hurkára.

Kellett sok hurka a kóstelókhöz. A rokonságnak, a szomszédoknak, jó ismerősöknek kijárt a kósteló. Egy mélytányérba egy szál hurkát, egy szál kolbászt tettek, esetleg kis pörccöt, s egy darab nyers húst. Egyszerűbb kósteló egy mélytányér főtt kukoricakásából állt, amelyet megöntöztek folyós zsírral, s a tetejére néhány szelet sült húst tettek.

Igen jó szokás a kósteló akkor, amikor kapja valaki, de már nem olyan kedves, amikor vissza kell adnia. Jó a szokás anynyiból, hogy így többször hozzájut a család a friss sertéshúsához. Előfordul azonban disznóölések évadján, hogy minden ismerős egyszerre vág, s akkor bizony összejön a sok hús.

Ha nem is szép, de igen jellegzetes szokás a nyársdugás. Amikor megszagolják, hogy egy háznál disznót öltek, tréfás kedvű férfiak és sihederek felkészülnek a nyársdugásra. Alkonyulás után egy jó nagy nyárssal bezörgetnek a házhoz, majd elrejtőznek és várják a hatást. A kitekintő há-



ziak a nyárson levelet találnak, telve tréfás, sokszor vas-
kos rigmusokkal. felszólítják a háziakat, hogy a nyársra te-
gyenek valamit a disznóölés termékeiből. Az illem azt kíván-
ja a háziaktól, hogy legalább valami csekélységet tegyenek
rá.

Egy kis ízelítő a nyársdugó levélből, amely még bírja a nyil-
vánosságot:

"Gazda néni pogácsája kigurult az utcára,

Gazda bácsi görbe lába egyenesen fut utána."

Disznóölés napján savanyúlevest készítenek tüdőből, vagy or-
gyalevest.

Jellegetesen disznóölési étel még a véresprósza. Az adatköz-
lő nem sokat tudott mondani róla, csak emlékezett, hogy va-
lamikor látta egy falubeli néninél.

A zsírt általában a disznóölés utáni napon szekták kisütni.
Minél nagyobbra van vágva a szalonna, annál jobb a pörcc, de
hátránya, hogy nem tud úgy kiszülni.

A kocsonyahús a padláson jól kifagy, hidegen sokáig eláll.
Sokan meg is füstölik, és úgy főznek belőle kocsonyát. Las-
sú tűzön kell főzni, de állandó ferrásponton tartva. Az a
fő, hogy sok enyvet adó anyag: csont, percegő, bürke legyen
benne, mert különben nem alszik meg. Az egyszeri asszony is
panaszkedett, hogy nem aludt meg a kocsonyája, pedig olyan
sok fokhagymát tett bele!

A senkának nem mindenhol készítettek pácot. A pácba magyar-
borsot, sót, fokhagymát, babérlevelet vízben megfőztek, majd
ebbe tették bele a senkát, s forgatták 2-3 hétig.

c/ Tojás, csibeültetés

Mint már említettük, sok barmfit tartottak és tartanak ma
is. Csak egy rövid felmérést végeztünk a 8 szakköri tag közt.
A 8 háztartásban együttevve 680 csirke, 130 kacsa, 50 liba és
45 pulyka van.

Meg kell említeni Török Józsefnét a Hosszúfalvi utcában, aki
1965-ben megyei elsőséget nyert el tojásbeadásban, s ezért
szovjet társasutazásban vehetett részt. Törökné a Lenin Termelő
szövetkezet tagja.

A tojáshezam általában nem egyenletes. Tavasszal mindig több,
mint más évszakban. Volt olyan hely régebben is, ahol havonta

200 darabot is tejtak, de ebből csak mintegy 60-at használtak el, a többit eladták. Tejásból készítették reggelire a rántottát, a levestésztát, a smarnit, s a kuglóf is 4 db-ot felemésztett. Azt tartják, hogy az őszi tejtás nem romlandó: sokáig eláll.

A gazdaasszenyynak igen nagy gondja volt - szinte szertartás, - a csibeültetés. Igen fontos volt az évi húsmennyiség biztosítása. Fontos azért, hogy nyári, őszi időben, amikor már a disznóhús elfogyott, esetleg a "székben" sem egyenletes az ellátás, biztos hús legyen.

Tyúkot általában már február-március táján szoktak ültetni. Mindig páratlan számú tejtást / 19-21/ tesznek alája. Ha csütörtökön ültetik a tyúkot, akkor sok kakas lesz. A márciusban kelt csirkék közt sok lesz a jó tejtó. A későbbi ültetések közt legszerencsésebbnek tartják a "két asszenynap" közt kelő csirkéket/Nagyasszony: aug. 15. - Kisasszony: szept.8./ Ha májusban ültetik a tyúkot, akkor a csirkék rozéahullásra kelnek ki, és a virággal együtt elhullanak.

A tejtást akkor kell a tyúk alá tenni, amikor pattegat a kanász: akkor jól kipatteg a tejtás.

Ültetéskor a gazdaasszony sapkát tesz a fejére, hogy bubos tyúkjai legyenek. Tavasz "utellán" a tejtások gyengébbek. Nem elég azonban az alapes, mindenre kiterjedő előkészület; a kelő és a kikelt jószágot is védeni kell az ártó erőktől. Ezért ha megültetett tyúk vagy apró csibék vannak a házban, mezei virágot, de különösen pengyola pitypangot, mocsári góll yahírt, hóvirágot sőt fűzfabarkát /bárka/ sem szabad bevinni, mert rosszul kelnek ill. elhullanak. Ezeket, de különösen az első kettőt "csibedöglesztőnek" nevezik. Ebben még ma is sokan hisznek, vagy ha eszükkel nevetségesnek tartják is, "biztos, ami biztos" - alapon óvakodnak tőle.

Régen azt mondták: aki karácsony böjtjén eszik, addig föl ne keljen, amíg jól nem lakik, mert nem lesz kotlósa.

d/ Tej, tejfeldolgozás

A tejnek régen is nagy szerepe volt a népi élelmezésben. Forralt tejet ittak reggel, este, sőt néha uzsonnára is. A felesleget piacra, csarnokba vitték, vagy otthon, háznál adták el. Csarnok csak kb. 1928-30 óta van. Még a legszegényebb parasztcsaládok is törekedtek a tehéntartásra. Akinek nem volt tehene, bizony azt még egy köcsög aludttejért is lehetett naponta dolgoztatni.

A fejést legtöbbször a család fiatalabb nőtagjai végezték. Először megmosta a fejő a tehén tőgyét, a vizet kiöntötte az udvarra. Általában ennyi volt a tisztasági törekvés. A fejést az egyik első és az egyik hátsó tőgyvel /csöcs/ kezdte, mindig keresztbe. A fejőnek munka közben csendben kellett lennie: úgy jobban leadta a tehén a tejet. "Ha a tehenet ásószoknyává létérétöttek, akkor sosé vót rugós."

Tejet napnyugta után nem volt szabad kiadni a házból, mert elvihették a tejhasznot.

Mikor a mehyecske vitte ki az istállóból a frissen kifejt tejet, letakarta a kötényével, hogy valaki meg ne lássa. Ezzel is ártani lehetett a tehénnek.

Tehénrontás ellen a következő varázs-eljárásokat ismerték:

piros rongyot kötöttek a szarvára,
a küszöbön belül legyen a tejesedény,
a köpülőbe a kés élén kellett a tejet önteni,
borjazás előtt szerszámot tettek a tehén nyakába,
borjazás után vajat köpültek, hogy a tehenet meg ne ront-
hassa valaki.

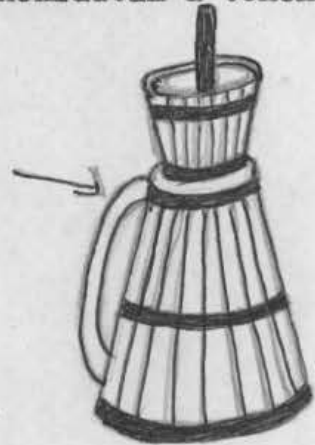
Ha nem vigyáztak eléggé, és megrontották a tehenet, piros kendővel kellett háromszor lehúzni a tehén fejét. Ha ez sem használt, akkor a láncát elvitték a javósasszonyhoz, aki "mégöntötte". A lánc fölött olvasztott viaszt öntött a vízbe, és az megmutatta, ki hozta az udvarba a rontást.

A gondos gazdaasszony karácsony böjtjén kaszakövet és sót tett az asztalra. Ha a tehén "tőgyi mögdagatt", azzal kellett meg-húzogatni, s azt a sót nekiadni.

A tejet a fejőkébe fejték, azután tejesfazékba, fődöksögbe, agyakköcsögbe szűrték. A tejesfazékokat faluzó gölöncsérektől vették, ahogyan sikerült az alku, pénzzel vagy terménnyel fizették. Az edények nyakán volt egy körbefutó vonak, többnyire addig töltötték meg a búzával vagy más terménnyel. Amikor "uj bergyas" volt egy tehén, az első tejéből kis kenyér közepébe sütöttek bele, s a kenyeret nekiadták a tehénnek. Így vélték biztosítani a tejhasznót.

Vajköpülés

Akinek már 3 tehene volt, az köpülőedényben, mások üvegben készítették a vaját. A köpülőben fel-alá húzogatták a botot, amíg összeállt a tej vajjává. Ha üvegben köpültek, akkor az üveget rázogatták. Ha nem akart összeállni, kicsit megmelegítették. Az írot kiöntötték egy pohárba. Jó ital, csak vigyázni kell vele, mert hasmenést okoz. A kész vaját beletették egy vízzel telt tálba, hogy kimossák belőle az írot. Aztán leöntötték a vizet, s kanállal kinyomkodták még belőle a nedvességet.



A néphit szerint istenátkezte túskefából, szent György -nap előtti vadrózsából készítették a köpülőnyelet, hogy sok vaj legyen és hamar készüljön. Ugyanezért pünkösdi hajnalán szedett lencseharasztot tesznek a köpülőre.

Moslékos sajtár peremén 3-szor megzötykölük, vagy szent György -nap előtt szedett kakukkfűvel ferrázzák ki a sajtárt, vagy olyan vízzel, amelyben akasztott ember valamilyen helmiját kifőzték: hogy a tej meg ne rettyanjon benne.

Régen a csürt, a kertet is körüljárták a köpülővel, vagy elementek vele a keresztútra a vajnyerés érdekében. Mostanában már csak 3 Miatgánket mondanak el az öregasszonyok.

Az volt a néphit, hogy jég veri el a határt, ha menstruációs asszony köpül. Orrot fújni is tilos volt a köpülőnek. De nem volt jó, ha idegen jött a házba azalatt, mert "mökszóhatta a tejrőt."

Amikor a gazdaasszony új tejesfazékokat vett, belenyúlt a kötényével a vajhaszn biztosításáért. Az volt a hitük, hogy fájós szem meggyógyul a köpülőben maradt habmaradéktól.

Turó

A meglangyosított aludttejet egy csúcsos, háremszög alakú vászonzacsóba: turósacsóba tették és felakasztották. A fejökét alája tették, ebbe folyt a savó.

A turót igen sokféleképpen felhasználták. Sült és kifőtt tésztát, turósgombócot, pogácsát készítettek vele, de fogyasztották önmagában is, tejfelesen, paprikásan-hagymásan, kis köménymaggal, sőt füstölve is.

Régi étel a következő: "Az aludttejet főpóráták, édöstejjé kis habarást attak neki. Benn vót az a turójja. Úgy mon-ták: habarék. Utóbb, mikor én kesztem nyünni, úgy mon-ták: savóleves. Az én ipam nagyon szerette." /foglosné/

e/ A veteményeskert terményei

fűszerek, ízesítők, ételjárulékok

A konyhakert a legtöbb helyen a ház folytatása ill. az udvar folytatása volt a telek végében vagy a telek elkerített részén; de akadt olyan hely is, ahol a réten vagy a szőlőterület végében, a "hőgy"-ben is voltak vetemények. A jobb módúaknak 200 négyszögöl /kadrát/, a cselédeknek és más szegényembereknek 100-150 kadrát kertjük volt. 3-4 családnak volt egy helyen választó sövény nélkül /főleg a cselédeknél/, csak az egész volt körülkerítve. A konyhakertet ősszel trágyázták istállótrágyával. Az emberi trágyát is ráherdták a kertre. Régen, amikor még az árnyékszék nem terjedtek el, úgyis csak a ganyédombon vagy az istállóban végezték el szükségletüket az emberek is. Községünk lakói higénia tekintetében a haladóbbak közé tartoztak néhány más községgel szemben. Különösen a felszabadulás óta látszik fejlődés, bár az emberek még ma is elég mostohán kezelik az árnyékszék kérdését. Napjainkban a községépítési mozgalom kezd éndületet adni a higénia fejlődésének.

Ez a szó: kert - a régiek nyelvében kerítést jelentett. Még ma is mondják: "Kiterittém a kertre." Csak két ruha kellett a régiek szerint: "Éggy a testén, éggy a kertén." Ma már a kert főképpen területet jelent. Csak a legszükségesebbeket termelték, hiszen az étkezésük sem volt változatos.

Ami nélkülözhetetlen volt a főzéshez: vörös-és fokhajma, káposzta, saláta, sárgarépa, zöccség/petrezsirom/, paprika, paradicsom, buborka, borsó /ez a bab!/, cukorborsó, kapor és természetesen a krumpli /úgy mondják: krumpi/. Később elterjedt a karalábé, kárfi, és a zeller is.

Igen fontos termény a burgonya. ^{Régiiesen: kolompér.} A régiek szerint is jó a talaj a "krumpi"-nak. Kevesebb fajta volt, mint most, de igen sokféle ételt lehetett készíteni belőle. Az "imperátor" /Imperátor/ krumpli jó lisztes volt, s nagy mennyiségben termelték a "tavaszi rózsá"-t, a "kiflikrumpli"-t, a "piros krumplit", a "fokman"-t, az "éllá"-t. Hosszúfaluban sokáig termelték az ú.n. "Sótra-féle" krumplit; a nevét már nem tudják, csak azt, hogy Soltra nevezetűek hozták Csokonyából.

Az általános somogyi jelentőségen kívül még emelte a burgonya jelentőségét az is, hogy itt volt az országban az egyik keményítőgyár. Szabó Jóska bácsi szerint összesen csak 3 volt az országban. Szeptembertől közepétől január-február derekáig tartott a szezon, amikor egész Somogyból, Zabelcsből, sőt még Lengyelországból is rengeteg krumplit szállítottak ide és dolgoztak fel lisztté, keményítővé és dextrinné. A burgonyalisztet élelmiszer-üzemekbe szállították. A gyártásvezető mérnök kis mennyiségben készített néha krumplicukrot is, de abból csak a kedves ismerőseinek juttatott.

A hét bizonyos napjain az északra, más napokon a délre fekvő községek burgonyatermését vették át. Községbelieknek különösen kifizetődött a burgonyatermelés. Ha valaki egy kecsiterét eladott, az évi adója kitellett belőle. Sok szegényember, aki nyáron át képes aratással vagy csépléssel kereste a kenyerét, a nyári munka elmúlásával ment a gyárba, s így nagyjából egész éves munkához jutott.

Szabó Jóska bácsi emlékezete szerint 1910 körül sztrájkoltak a gyáriak. 75 krajcáros bérük helyett 2 kronát követeltek. Ennek hatására felemelték a bért 90 krajcárra.

A burgonya mellett nagy jelentősége van a káposztának és a babnak. A káposztából igen sokfélével készítenek: sütt káposzta, paradicsomos káposzta, huses /ergyás/káposzta,

töltött káposzta, dinctölt káposzta, káposztás tészta, rétes, laska; a kelkáposztából: édeskáposzta, stb.

A babfőzeléket ill. a "bersót" is eszik főzelék formájában, de ismeretes az ú.n. borsóskáposzta, amely böjtös étel, főleg nagypénteken készítik. Nagyon szeretik a törött-borsót, borsólevest, borsósalátát is.

A répából levest, édesrépát/cukorrépa/, rétest készítettek. A kerékrépat és a burgundi répat használták főzésre.

A konyhán a főzéshez igen sok hagymát használtak, s nyersen is sokat fogyasztottak belőle. Igen jó étel a szalonna, könyérrrel még hajmával úgy, hogy balkézben kell tartani a kenyeret, hozzáfogni a szalonnát, lejjebb a marekban a bevagdalt hagymát; jobbkézben a bicska, kusztora, a térden egy kis só, s úgy kanyarítani hol egyikből, hol másikkól, a kés hegyével megszóva a hagymát. Ősszel jártak a hagymaárus kiskanizsai asszonyok, ott igen édes hagyma termett; sokan vettek tőlük, főleg nyers fogyasztásra.

Hétköznapi ételekhez általános volt a só, a paprika, a hajma, a bors. Ezeket a jómódúak és a szegények egyaránt használták. Ünnepeken, vasárnap a napi fűszerek mellett babérlevelet, fahéjat, szökfűszöget, szökfűberset is tettek az ételbe. Disznóöléskor ezeken kívül használtak még más fűszereket is, pl. majeránát. A kolbászba jó sok fekkehagymát használtak, jól megpaprikázták, meg is borsezták. Hagymából kb. 10-15 kg fogyott el évente egy háztartásban, zöldségből 40-50 kg. Ezeket télre földbe tették, szalmával, homokkal takarták be. A fűszereket fűszertartóban vagy eredeti csomagolásukban tartották.

Régen a süvegcsukrot vették 3-5 kg-os darabokban. Azt mondják, édesebb volt a mai cukroknál. A kelttésztákba használták. Kockacukrot keveset vettek: 5 kg fél évig elég volt.

A községben 6 üzlet volt a felszabadulás előtt, ebből 3 a Hangya Szövetkezeté, 3 pedig egyéni tulajdon. Egy egyéni bolt 1944-ben megszűnt, mert tulajdonosát a németek elhurcolták. A pontos cukorforgalmat az elveszett üzleti könyvek hiányában ma már lehetetlen megállapítani, csak a még élő volt boltvezetők visszaemlékezésére támaszkodhatunk.

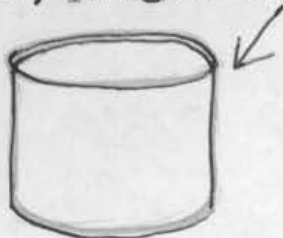
A két háború közti cukorfogyasztás a maiak kb. 1/3-a, 1/4-e volt. Amíg akkor egy üzlet havonta 3-3,5 q cukrot adott el, addig ma az évi átlagfogyasztás az egyes üzletekben 10-12q, befűzések idején még néhány q-val több, havonta.

Akkor a lakosság 40%-a negyedkilós tételekben vásárolta a cukrot, 30%-a félkilót vett egyszerre, 25 % vett egy kilót egyszerre, s csak 5 % vett egyszerre ennél többet. Igen sok olyan vásárló akadt, aki 2-3 tojást vitt el a boltba, s annak az értékéért vett cukrot.

A cukorfogyasztás az 50-es évek táján kezdett emelkedni, addig a parasztságnak a régi rendszer hiányait és a háború okozta veszteségeket kellett pótolnia. 1957 után az életszínvonal emelkedésével párhuzamosan emelkedik a cukorfogyasztás is. Azóta több lekvárt és befűttet is tesznek el a gazdaasszonyok, pedig ezek a boltban már készen is kaphatók. Jellemző, hogy még a háborús cukorjegyes időben több cukrot fogyasztottak, mint a két háború közt, mert kiváltották, ha már ki volt utalva számukra.

A cukerkát egy krajcárért lehetett venni a boltban, de ritkán jutott arra krajcár. Volt citromízű, mentes, gillisztacukor; ezek színesek voltak. Lehetett kapni árpacukrot, selyemcukrot, medvecukrot, krumplicukrot, sípcukrot, nyalókát, karamellát. A csokoládék közül főleg a "cserebókot" emlegetik, amely kb. 2 cm-es cserebogár alakú csokoládé volt. Cukorkában, csokoládében azonban igen kevesét vásott a parasztyermekek fogá. Kakaót sem ittak. Búcsúban főleg bábokat vettek a gyarekeknek. Volt szív, bölcső, huszár és még igen sokféle alakú mézesbáb.

Sóból már többet használtak. 30-40 kg fogyott el évente /u.n. kűsű/; fehér vagy barnás színű volt, meg szekták szitálni. A cselédek évente 20 kg sót kaptak konvencióba, a többit megvásárolták. Ez el is fogyott mindenütt. Nagyobb mennyiségben cseréptálban, feteknűben tartották, kis mennyiségben az asztalon, faragott sűtartűban.



Nedves időben megnedvesedett, összeállt. A feteleknőből vagy cseréptáliból evőkanál alakú palapáttal mertek.

Régen és ma is több méhász van a faluban. Régen nem vándoroltak. Csak a tehetősebbek foglalkoztak vele. Pörgetés után sok lépesmézet fogyasztottak. Régebben úgy vették el a mézet, hogy a méheket füstöléssel eltávolították a kasból. Visszamaradt a viasz, amiből sodrással gyertyát készítettek. Mézet csak kis mennyiségben fogyasztottak, csak a módosabbak főleg mákostésztára, mivel a süteményeket akkor még nem ismerték.

A máket korán tavasszal vetették, "miháncs fogyott a föld fagya", "míg a békák még nem szólnak". Csak házi használatra termeltek. Általában 8-10 l szokott elfogyani, de 15-20 kg-ot is elfogyasztottak. Krumpliban is szokták vetni köztesként. Mákvetés közben nem szabad ám beszélni, mert férges lesz! Famozsárban fejszenyéllal törték meg, hosszikóttbe, buktába, mákoscsuszára használták. Lakodálmikor úgy adták össze a szükséges mennyiséget, kb. 6-8 kg-ot.

Sorba vettük az ételek nyersanyagait, most lássunk néhány fontos és jellegzetes ételt! Az ebéd bevezetője a leves. Igen fontos étel. Alig lehet elképzelni ebédet nélküle. Sokan vacsorára is igen ragaszkodnak hozzá. Különösen nyári időszakban, amikor előfordul, hogy nem is főznek ebédet. A levesfajták rengeteg változatát nem akarjuk felsorolni, mert az az ízléstől, az időszaktól, a hozzávalóktól függött, hogy milyen levest főzött valaki. Meg akarunk azonban említeni egy jellegzetes levesfajtát, amelyet már kevés családban készítenek. Ez a kötöttgombóc-leves. Nagyon finom és laktató; erről meggyőződünk, amikor Rozika néni megvendégtelt bennünket. Liszt, tejás és víz keverékéből tésztát kell gyúrni, majd vékonyra kell sodorni/lágyabban, mint a levestésztát/. Utána Rozika néni lúdtollal olvasztott zsírt kent rá. A levél tésztát kétfelé hajtva darával vékonyan meghintette, majd összesodorta, mint a rétest. Hosszú csíkokra vágta, abból egy-egy darabot vágott, és összekötötte a két végét. A levesbe vöröshagymával belerántott, babérlevelet is tett bele, azután tette bele a gombócokat.

A főzelékek az utóbbi 40-50 évben terjedtek el a konyhakerti változatosabb termeléssel párhuzamosan. Gyakori főzelék a káposzta meg a szárazbab, de már általános a tökfőzelék, zöldbab, kelkáposzta is.

A nőmozgalom sorozatos főzőtanfolyamain segítik a kalarábé, karfiol, sóska, cukorborsó elterjedését is, bár ezekből főleg leveseket főznek.

Nagy szerepet játszottak a paraszti étrendben a gyors és könnyű ételek: kásák, pépes ételek. Szerepüket magyarázza a gyors és egyszerű elkészíthetőség, valamint az, hogy nyersanyaguk még a legszegényebb háztartásban is jelen volt, megtermett.

A kásák közül a kukoricakását készítették leggyakrabban. Disznóöléskor elmaradhatatlan volt, de máskor is, általában minden 2. héten elkészítették. Egy kis disznóhússal "igen meg lehetett bolondítani", de jó volt az hagymás zsírral leöntve is. Ezenkívül zabból, hajdinából is készítették kását. Termettek egy kevés hajdinát a községben is, de inkább más községekben szereztek be. A taranyiakról járja nálunk a csúfolódás: "Meguszták a hajdint."

A rizskását kb. 50 éve ismerik, de igazán csak a felszabadulás után foglalta el a kukoricakása helyét.

Jellegzetes étel a gánica. Vízben főtt, hámozott burgonyához lisztet adtak, jól összetörték, majd kanállal hagymás, paprikás zsírba szaggatták. Sokan tejföllel megöntözve fogyasztották. Készítették kukoricalisztből is, akkor kukericagánica vagy dödölle a neve.

"Mikor nagy fagy vót, éfagyott a gabona, akkor hasznáták a hajdinalisztöt. Menta nagyanyám: Jaj, ojan finem vót a hajdinagánica, csak úgy dagatt!" /Foglosné/

A pempő a gánicához hasonló, csak higabb. Nem szaggatják ki, csak hagymás zsírral megöntözik.

Szerették még a lisztistercet is. A lisztet megpirították, forró vízzel leöntötték, majd megzsírozták. Csukorral és lekvárral fogyasztották.

f/ Gyümölcs: konzerválás: aszalás
 lekvár
 dunsztolás
 savanyítás.

Régen nem volt sok gyümölcs a faluban. Csak azok termelhettek, akik házhellyel, szőlőterülettel rendelkeztek. A szegényeknek alig termett, s azért nehezen jutottak hozzá. Az uradalmi cselédeknek nem engedte meg az uraság, hogy a konvenció fejében kapott területen gyümölcsfát ültessenek. Pénzért kellett venni a családjuk részére, vagy dolgoztak érte. U.n. szödörfa sok volt a faluban, még az országút mellett is: fehér és fekete szödör. A cselédnép az út mentén található gyümölcsfák termését gyűjtötte össze. Egy napig dolgoztak a "pógárházaknál" egy fölöntő gyümölcsért. Kiss Juli mosni járt Bogyay uraságékhoz. Nyári időben kint mosott a szödörfa alatt. A nagyságos asszony azt mondta neki: "Tízóráira ehetsz ám Juliska szedret, ha akar!" Néha is adott neki más tízórait, pedig a lábodi közmondás szerint: "Nyomatató lónak nem kötik be a száját."

A cselédasszonyok gyakran kértek a jobb módú gazdáktól a gyerekeiknek. A gyerekek azonban nem igen kértek, hanem "szereztek" ott, ahol volt. A gyümölcsöt sokszor már éretlenül leszedték. Evés előtt nem mosták meg, legfeljebb kicsit megtörölték.

Népi szájon forog a következő kis történet, amely nem biztos, hogy igaz, de annál jellemzőbb. Két cselédgyerek elment gyümölcsöt lopni. Az egyik felmászott a fára, a másik őrt állt a fa alatt. Egyszer csak észrevette az őrt, hogy jön a gazda. Fel szólt a fára: - Gyere, Gyuri, gyűnnek!

A másik gyerek igen magasan volt, nem értette. Azt hitte, hogy a társa biztatja.

-Föllebb mönnyek?

A másik tovább figyelmeztette: Gyere, Gyuri, gyűnnek!

A mászó még most sem értette: Mőllyik ágra mönnyek?

-Gyere, Gyuri, gyűnnek!

-Millent szögygyek?

Aztán már nem szedhetett semmilyen, mert odaért a gazda, és elpofozta őket.

Még néhány éve is volt olyan szegény asszony, aki eljárt a hosszúfalusi jó gyümölcsstermelő gazdákhöz. Megengedték neki,

hogy felszedje a potyogást, vagy csak csekélységet kértek érte. A gyümölcsöt aztán házaknál eladta. Pénzt, korpát, lisztet kapott érte, azon tartott disznót.

A gyümölcsfa-csemeték elterjesztését, a vadalanyok nemesítését elősegíti a földművesszövetkezési mozgalom.

A legtöbb volt szilvából, almából, körtéből, cseresznyéből, meggyből.

Rajták:

Sziva: hossziszíva, ringló, duránci, lószemü.

Óma: pogácsaóma, szentiványi, bőróma, borizü, rétesóma, cigányóma, bárizsóma, citromóma, jegesóma, kanizsai, lán-csöcsü, fehér.

Körte: natykörte, vöröskörte, laffantyós, hébér-vagy kobak-körte, nagyasszonyi, kisasszonyi, buzaérő, árpaérő.

Csörösnye: májusi, ropogós, hólagos. - A páros cseresznyét a kislányok a fülük mellé tűzték dísznek.

Mögygy: vörös, fekete, spanyelmögygy, ótott mögygy. - Sokszor ették kenyérrel, más étel hiányában. Erre utal ez az ö-zést jellemző tréfás mondás: "Ögyé könyeret mögygyê, ha nem kő, tödd ê, maj mögöszöd röggê! Hogy a fenye ögye mög a bögyödet!"

Boroc: sárgaboroc, kajszi, duránci. - A barackrajták kb. az első világháború után terjedtek el, de igazi szép franciabarack és őszibarack még most is kevés van. A talaj nem elég alkalmas ehhez.

Van még egrős vagy pizske, málna, rébözli, magyaró és sok dió is.

Termeltek régen az uradalomban és egyes gazdáknál dinnyét is, főként a pirosbélű görögdinnyét. Most a Kossuth Tsz termeli, s érése idején a falun végig kocsin árulják. Meg kell lékelni, hogy érett-e. Meg is veszik, nem számít, hogy esetleg elmúlt már Lőrinc napja!

Régen a termelők bevitték a gyümölcsöt a nagyatádi piacra akkor is, ha csak néhány fillérrel kaptak ott többet. Gyalog mentek, "mesztélláb", s a karjukon vagy a fejükön vitték, de azt nem számították fáradságnak.

A gyümölcsök tartósításának jellegzetes módja az aszalás. A szilvát, almát, körtét kitették a jó meleg napra, vagy sütés után betették a kemencébe. Télen igen jó csemege nyersen vagy főve, s az emésztést is segíti.

A vadkörtét, vadalmát a szalmába vagy ágyba dugták megérni. Légvártot főztek a szilvából, később a kajsziból, meggyből. A szívalégvártot vasfazékban vagy rézüstben főzték, hatalmas keverővel kevergették, s cserépfazekakba tárolták. Eltettek 9-10 fazékkal. A teli cserépfazekakat még beletették a kemencébe, hogy bőrösödjön meg a lekvár teteje, mert úgy jobban eláll. Keszőcének nevezték a félig főtt szilvalekvárt. "Mikor úgy félig mögernyed, kicsit ojan leveşös." /Gergóné/ Dunsztelni régen nem szoktak, csak birsalmát.

Itt említjük meg a paradicsombefőzést is. Igen fontos volt, 50-60 üveggel is eltett egy gazdaasszony. Jelenleg már sokkal kevesebbet tesznek el, mert sűrített vagy üveges formában kaphatá a szövetkezeti boltokban.

A jó gazdaasszonynak előre kellett gondolnia a család téli ételmezésére. Ennek egyik módja a savanyítás.

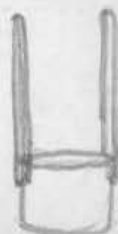
Rövidebb tartamú savanyítási mód a kovászos uborka. A megtisztított, bevagdalt uborka közé vöröshagymát, kaprot is tesznek, majd felöntik vízzel. Tesznek a tetejére egy darab kovászt, ma már inkább kenyeret, s kiteszik a napra. Néhány nap alatt kellemesen megsavanyodik és fogyasztható.

Télre ecetesen teszik el az uborkát. Abba is tesznek vöröshagymát, kaprot, sőt még meggyfalevelet és szőlőbajuszt is. Paprikát, zöldparadicsomot és mindezeknek egybeszelt keverékét is tesznek el, amit csalamádénak neveznek.

Régen gyümölcsacetet iskészítettek. Ezzel meg törköllyel is szoktak savanyítani. "Mögraktak étý ser törköt, étý ser uborkát/buborkát/. Mikor telle vót, mögöntötték vizzé. Föttek rá dészkat, be szokták tönni komerába. Jó izü vót attu a törkötü." /Foglosné/

Ma is igen sok háztartásban tesznek el káposztát herdóba. Egy réteg káposzta, megszórták sóval, tettek bele babérlevelet, tormát, köménymagot, hagymát, magyarborsot, néhány paprikát. Rétegenként jól megtaposták vagy megsulykolták. A herdó tetejére fehér vásznat, fedődeszkákat s azokra jó nehéz követ tettek.

sulok





sulok

Időnként a vászonruhával fel kell szivartani a tetején felgyülemlett nedvességet, s tiszta vízben kimosva újra ráteríteni. A savanyított káposztához aztán bármikor hozzá lehet nyúlni: finom töltöttkáposzta, székelykáposzta lesz belőle, vagy nyersen tökmagolajjal is gyakori.

Igen sok helyen termelnek u.n. uritököt. Ezt megérés után még ki kell tenni az udvarra, hogy csípje meg a dér. Úgy jó. Akkor finom, ha lisztes és édes. Őszi, téli délutánokon, estéken el lehet majszolgatni és dicsérgetni: "Ojan a magáé, mind a gesztönye, szomszédasszony! Agygyon belüle kicsit! Mijenk igön fujtós!"

Erről jut eszünkbe a gesztönye. Néhány családnak van csak ~~rája~~ fája, ezt a gyümölcsöt inkább vidéken kell megvenni. Téli összejövetelek vagy munkák alkalmával jól eltelik az idő, ha tökmagot, szotyelamagot/napraforgó/, pattogatott kukoricát lehet csemegézni.

Volt a községben régebben olajütő is, ahol a tökmagból, napraforgómagból olajat állítottak elő. Már nem működik.

Szüret

Régen a "högygazda" adta meg az engedélyt a szüret megkezdésére. Akkor egyszerre tartotta minden gazda. Nagy munkaünnep volt ez, még az iskolában is szünetet adtak. Minden épkezláb ember szedte az szőlőt. Olyankor birkát, baromfiakat vágtak pörköltnek.

Közben már taposták is a szőlőt, folyt az édes must. És megszületett a tréfás párbeszéd a pösze legénnyel:

-Pifta, ifol-é muftot?

-Ném ifok, mer befofok!

A bortermés a gabona mellett a másik szívügye volt a gazdának. "Bort, buzát, békességet!"-ezt kívánták egymásnak. Szerették /meg szeretik is/ a bort, mert "borban van az igazság." Figyelték is az időjárást, hogy kedvez-e a termésnek. Úgy tartották, hogy ha vízkereszt napján a kerékcsapában víz folyik, sok bor terem. Mondták azt is: "Ha fénylik Vince, megteelik a pince"/ápr. 5./vagyis ha Vince napján jó napos idő van, jó lesz a szőlőtermés. Általában a gyümölcsstermést úgy kívánták biztosítani, hogy karácsony napján a szemetet a fák

tövébe szórták.

3. I t a l o k

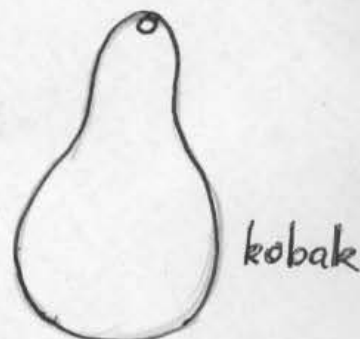
Községünk kútjai általában jó vizet tartalmaznak. Van egy mélyfúrású kút is: az ártézi. Gr. Széchenyi Pál fúratta 1895-ben. Kissé kénes, langyos víz. Lehűtve igen kellemes ital. Csaknem az egész lakosság hordja haza demizsenokban, régen agyagkorsókban.

Az ártéziből folyó "fehér" mellett elég sok egyéb fehér és vörös ital fogyott mindig a községben. Ha nem is lehet az afféle "direkttermő" medúvel dicsekedni, mégis sokan itták és isszák még ma is. Ha megterem valakinek, meg kell inni, nem? Biztatták is a látogatót: "Igya csak; nem neha; élvira!" A helyi termésű borok rosszak; vagy teljesen vagy nagyrészen nohából vannak. Meg is lehet tőlük belondulni! Sajnos, különösen a régebbi időkben előfordult, hogy a gyereket is megitatták vele.

Lábodon 2 szőlőterület van: a lábodi és a kislábodi szőlő. Van 1 a hosszúfalusi részben is. A kislábodi későbbi telepítésű. Mivel néhány évig csak dolgozni jártak bele a gazdák, de nem ihattak, a többiek elnevezték Józanhöggynek. Csak nevében "högy" mindegyik, mert sík területek. A gazdák, ha volt rá idejük, feltarisznyáztak kis élelmet, és kiballagtak a szőlőjükbe. Ott elővették a lepót vagy hébert, s a szalonnára ittak egy jót. Hazafelé aztán vígan kotyogott oldalukon a tele kobak vagy a paragott kulacs.



lopó vagy
héber



kobak



fakulacs

"Pálinkás jóréggelt!"- ez a köszönés járja félig tréfásan a férfiak közt. Reggelenként ma is elég mozgalmas - különösen télidőben - a kocsmá.

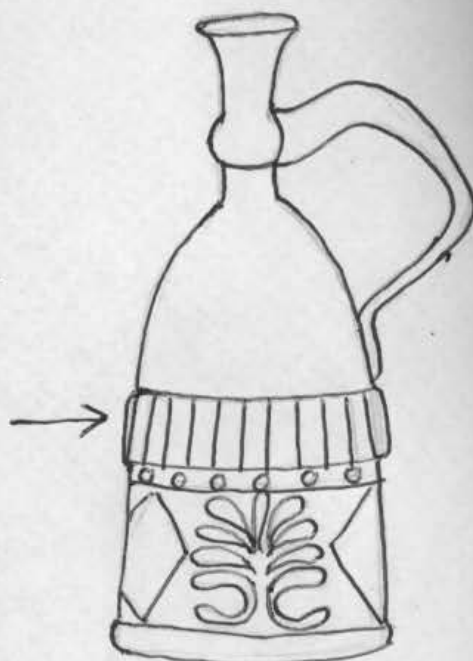
A hivatalos szeszőzde mellett mindig akadnak olyanok, akik főztek pálinkát szilvából vagy vegyes gyümölcsből. Az őrségi népi pálinkafőzés módjára nem találtunk adatokat. Kardos László: A Őrség népi táplálkozása/ Házilag fazékban, tálba lepárolva készítették. Így 55-60 %-os italt nyertek. A pálinkát kis vékony nyakú hosszú üvegek-
ből itták. Megbízható tanúk vallomása szerint elég nehéz volt ezekből inni, - de ennek ellenére is megbirkóztak a nehézségekkel.

Kávét ritkán - főleg lakodalmakban éjjel - itták. Természetesen csak a szokásos konyhai edényben tűzön főzték, ezért ereje nem közelítette meg a mai kávéfőzőkben készített párlatét.

4. Dehányszás

Régen inkább csak pipáztak vagy szivaroztak. "A cigoréttát csak szíjják az urak!"- mondták. Igazi szűzdehánnyból állították elő a szívnivalót, vagy a boltban vették. Gyakran meggyűlt a baj a pénzállással, sokszor be is csapták őket, tisztán virtusból is.

Amikor áttértek a cigarettára, sokan még papírból dehánnyal sodorták a szívnivalót. Inséges időben mindenféle papírt felhasználtak erre a célra.



5. A csecsemő és a kisgyermek táplálkozása

Az volt a természetes, hogy az anya szoptassa gyermekét. Így mondták: "Ideje is van, teje is van, mér né szoptasson?" Ha azonban kevés volt az anya teje, a csecsemőnek vízzel kevert tehéntejet adtak. Egyesek szerint a tej csak olyan tehéné lehet, amelynek borja egyidős a gyermekkel. Anyatejet általában nem szoktak eladni /elviszik a tejhasznot!/, ha mégis, akkor borért.

Arra nézve, hogy mikortól adtak a csecsemőnek teát, tehéntejet, főzeléket, gyümölcsöt és kenyeret, nagyon különböznek a vélemények. Egyesek szerint tehéntejet és főzelékfélét nem adnak, gyümölcsöt pedig csak ritkán. Mások 5 hónapos kora után már kap tehéntejet, 6-8 hónapos kora után főzelékfélét, egy éves korától kezdve már gyümölcsöt is. Ha jött a gyerek fogá, fűgegyökeret adtak a kezébe, hogy azt nyalogassa /édéskegyökeret/. Ebben az időszakban az ételt is megrágták neki előre, és ilyen mondóka kíséretében tették a szájába: "Rági babának, nyeli magának!" Ilyenkor tejbedarát, tejbezsömlét és tejeskávét készítettek neki.

6. Gyógyító ételek és italok - népi és babonás gyógyítás

A lázas gyermek csuklóira vizes borogatást tettek. A gyomorrontásos gyomrára konykakötényt melegítettek. Ha nem érezte jól magát, szenesvizet csináltak neki. Elment a kútra vízért, de közben nem szólhatott neki senki. Azután bement, a tűzhelyhez állt, egyik kezével tartotta a tálat, a másikat pedig rátette. Ezután 3-szor elmondta a Miatyánkot és a Hiszekegyet, majd paraszt tett a vízbe: "Föllü gyütt, főnek mönnyön, allu gyütt, alának mönnyön, szókétü gyütt, szókéhó mönnyön, barnátu gyütt, barnáhó mönnyön!" Ha lementek a paraszak a víza alá, szemmel verték meg. Ha nem, akkor más baja volt. Ezután a kezét a vízbe mártotta, és a beteg szájába csöppentett belőle.

A következő gyógymódok már népi megfigyelésen alapulnak. Mária néni hivatalos gyógynövénygyűjtő, egy kicsit "boszorkány" hírében áll, de igen reális véleménye van a gyógyításról és a babonáról.

A továbbiakban a gyógyító ételek és italok mellett néhány más gyógymódot is megemlítünk.

Gyomorfájás ellen: köménymagos tea.

Köhögés ellen: hársfa és vöröshagyma-tea, pemete-fű-tea.

Köhögés és vesefájdalom: békarekka-tea.

Szemfájás: kamilla-tea.

Heptika: mézes torma.

Fejfájás: reszelt tormát szagolná. -^A tormát szarvasmarhának is adták köhögés ellen. Felhúzták gyökerestől, és megetették vele,

Fülfájás: kőrözsza levelének nedvét csepegtetni bele.

Sebre: vadzsálya levelét. "A szomszédba az Öllés bátytyának fojt a lába, asztán az mindig vadzsájalevelet kötözött rá. Mög az utilaput is szoktyák. Ha évág-gya a kezit, akkor ráraktya."

Lilijemlevél, reszelt krumpli: kiszívja.

Influenza: csipkebogyó-tea.

Isiász: macskagyökönke-tea.

Tüdőbaj: orvosi ziliz gyökér.

Szívbetegség: gyűszűvirág.

Magas vérnyomás: galagonyavirág fehérbabhéjjal.

Gyomorideg: fodermenta.

Rüh: fehér zászpa vagy hunyer.

Az ér nagy víztartalmát csalánlevél-főzettel hajtják el.

Ekcéma: csalángyökér/ csollány!

Bénulás: feltos kontyvirág.

Gutaütés: sárga tárnics.

Idegbaj: keskeny levelű útifű.

Reuma és ízületi betegség: papsajt.

Sárgaság: varádicska aranyvirág.

Erős fejfájás: veronika-fű-tea.

Gyomorfájás: fehér üröm főzete forrón. Ha már nem gőzöl, nem is használ.

Seb: cickafű hamar összeforrasztja.

Vérzéscsillapító: porcika-fű.

Tyúkszemirtó: kapotnyak.

Hashajtó, hánytató: kutya-bengekéreg.

Mirigyoszlátó: libapimpó.

Altató: mezei kökőrcsin.

Hasmenés: édestejbe egy csöpp ecetet, vagy forralt tejbe mézet.

Székrekedéskor egy ivópehár savót.

Csuklás ellen: megijesztették, vagy feltartatták a balkezét, és úgy itatták meg vízzel.

Választóvíz: martilapu. Ha valaki nagyon beteg és már nincs sok remény a gyógyulásához: ebben megfürdik, és kiderül, hogy vagy meggyógyul, vagy 2-3 nap múlva meghal.

II. A régi és a mai konyha

1. Élelmiszermegőrzés

A lakóház közepén, a bejárattal szemben volt a konyha. A pitar vagy végighúzódt a ház hosszában, vagy beszerült a szobák közé.

első- szoba	kony- ha	hátsó- szoba
pitar		

e	k	h
	p	

A szabad tűzhelyek kinél előbb, kinél utóbb tűntek el. Ez 1900 és 1930 között úgyszólván be is fejeződött. A kemence vagy a konyhában, vagy az udvaron volt.

A konyha berendezése majdnem minden háznál azonos képet mutatott. Alaprajza téglalap-. falba rakott ^{spórhejt/} szomszós kájha, esetleg bubos, télázsli, fődőtartó, vizespad, fűrészbak lábu asztal, 2-3 karosszék, székek, láda.

A házakon kettős ajtó volt, mindegyiken zárral. Ha pitar volt, azt kis fél-ajtó zárta.

A konyhaajtó zárja fából volt. Az ajtó belső felén volt egy retesz, ezen recék voltak. A retesz fölött az ajtóban volt egy lyuk. Ezen keresztül tologatták a reteszt egy kampós dróttal.

A ládában lisztet, kovászt tartottak, és a szita is ebben volt. Nagyobb mennyiségű lisztet a komorában /kamora/ tároltak.

A zsírt favendőben tartották, ugyancsak a komorában, s a min-

dennap szükséges mennyiség a konyhában volt másfél literes pehárban.

A víz kannában vagy vászenkorsóban állt a vizespadon. Volt az asztalon vagy az ablakban egy kb. másfél literes üvegpehár, azt megbuktatva ivott egymás után a család minden tagja, s ivás után kezükfejével vagy ingük ujjával megtörölték a szájukat. Csak a vendég kapott külön poharat víziváshoz.

Az aludttejet cserépfazekakban tartották. A főzőkanalakat lyukas bádoglemezbe dugták. A konyhai faeszközöket, szerszámokat a család faragni tudó férfitagjai készítették jegenyéből, nyárfából vagy akácából, vagy teknővájó cigányektól vették. Pateknőben mosogattak.

A lányok 12 éves korukban, amikor "kiálltak az iskolából", tanultak meg főzni az édesanyjuktól vagy a nagyanjuktól. Egyes helyeken azonban, ha a nagymama vagy az anyós még elég jól bírta magát, nem tartották fontosnak, hogy tudjon a lány vagy a menyecske főzni. Megelégedtek azzal, hogy az urát és a gyereket ellátja.

Az élelmiszereket kamorában, veremben, pincében, padlásra és a nyárikonyhában tárolták.

A kamorában hombárban volt a búza 16 q gabona is belefért. Itt volt még ládában a liszt, valamint a képosztáshordó. Még az is előfordult, hogy haszná-



laton kívüli fürdőkádat itt helyeztek el, és korpát tartottak benne. A kamorában volt a padlásfeljáró.

A padlást héjnak is nevezték. Innen ered az a tréfás mondás, hamlakit keresnek: "Fönn van a héjba, kórpa van benne." A héjban gabonát és kukoricát tartottak.

Nagyobb mennyiségű krumplit az udvarban vermeltek el.

A használatban levő krumplit a pincében tartották. Itt voltak a boroshordók, s a pálinka nagy, öblös fehér üvegekben, /10-15 l./ Itt tárolták jó hűvösön a tejet és a kenyereket. A nyárikonyha berendezése a tűzhelyből, esetleg kemencéből, telázsiból, karospadból, asztalból, kászlóból és székekből állt.

A fenti mellékhelyiségekben volt a helye a vékáknak, a szakajtóknak, amelyekben a kenyeret kelesztették/hosszikás és karikós/.

A készleteket mindig a gazdaasszony tartotta meg.

Tüzelő

Régen a tüzelőbeszerzés nem volt nagy probléma. Amíg a gazdáknak joga volt a közös erdőben, a fát annak szerezték be. Évenként kijelölték a kiosztandó famennyiséget. A fát számokkal jelölték meg, s utána a község házában cédula-húzás volt. Ennek emlékét viseli a fájézási erdő elnevezés. A családoknak nem volt fájézási joguk, de konvenció rejében kaptak kb. 8 méter fát. Hogy ezen kívül mit tudtak összegyűjteni, az az élelmességüktől függött.

A minőségben a keményfát/sűrűfát szerették: tölgy, ajác/agáca/, cser. Téli időszakban vastag, nyáron ágrával tüzeltek. A beszerzés egész éven át tartott.

Török Pista bácsi és a szijószek.



A felvágás mindig a szükségletnek megfelelően. Először a favágittón kézi fűrészszel kb. 25 cm hosszúra darabolták, majd fejszével aprították. A felvágott fát fészerben, pajtában vagy külön erre a célra rendszeresített faházban tárolták.

A favágittón tartották még a szijószéket vagy más néven vonyószéket. Ezt szerszámok nyelének megmunkálására használták. Néhány helyen még ma is működnek vele.

A begyűjtés szalmával, apró fahulladékkal, kéreggel/bédó/, vékonyra hasított fával történt.

Szénnek nagyon kevesen tüzeltek, mert a fa beszerzése könnyebb volt.

3. Étrend - evési alkalmak

Az öregektől sokszor halljuk, ha válogatunk az ételben:

"Maj mögönnég még a pudvás körösztfát is!"

Tudjuk, hogy ők bizony sok rosszat éltek át, s mi azt már el sem bírjuk képzelni. Egyszerű, szegényes ételeik voltak: árpakenyér, rozliszt pogácsa, főtt krumpli tejföllel, törött borsó, kukoricás vagy kukoricakenyér. Az idősek emlékezete szerint 1866-ban Orbán napján volt egy órási fagy, amely tönkretette a gabonatermést. Kukoricakenyeret kellett sütni, s hogy azt is szaporítsák, beledarálták a csutáját is.

A háború alatt cukor hiányában melaszt főztek cukorrépából, élesztő helyett kovászt használtak.

A századfordulón - "békében", ahogy mondják -, a veteményeskert, a baramfiudvar bő választékot kínált a módosabbaknak. Reggelire a módosabb pógárok télen rántottát ettek, szalonnát sült krumplival, sült káposztát, ferralt tejet beleaprított kenyérre. Disznóvágás után kövesztett szalonnát, diszdőléséest, krumlipempőt reggeliztek.

A szegényebbek rántott levest /tréfásan: kanászkávé/, kenyeret, paprikáskrumplit reggeliztek. A cselédség egy konvenció után /16 q gabona, 8 méter tűzifa, 20 l petróleum, 10 kg só, 2 hold konvenció föld, rét/ általában 2 tehenet tartott, s ennek a termékeit használták fel étkezésre/tej, tejföl, túró, aludttej, stb/.

A módosabbak nyáron a konyhakertben termelt zöldségfélét füstölt hússal, szalonnával fogyasztották. Zöldhagymát szalonnával vagy sonkával /sunka/, retket, paprikát, olajos káposztát sült krumplival, sültrépat reggeliztek.

Van olyan vélemény is; hogy a retek: "Réggel mérég, délben éték, este orvosság."

Délben az első fogás leves volt: húsleves: barompi, galamb; borsóleves /bab/, krumplileves tejfelesen.

A második fogás főtt hús volt mártással, édeskáposzta, töltöttkáposzta, különböző tészták, pl. hosszikótt, prószák, pogácsák. Kenyérsütéskor langalit ebédeztek.

A szegényebbeknél ebédre répaleves, rizsleves, tejfeles krumplileves. Második fogásként volt tejfeles krumplifőzelék, vagy krumpligánica, kukoricagánica, krumplispogácsa, kukoricaprósza. Előfordult, hogy oroszva fogtak a gróf földjén egy-egy nyulat. Hallották, amint a csapdában "rétt a nyul", meg kellett szegényt szabadítani.

Vacsorára a módosabbak szinte ugyanazt ették, mint ebédre, esetleg rántottát, tejfeles gánicát/nyögvenyelőt/.

A szegényebbek sültkáposztát ettek szalonnával, vagy füstölt túrót, amit szabad tűzhely felett füstöltek. Az uborkát nyersen beszelték, megsózták és kenyérrrel fogyasztották. Jobb volt, ha szalonna is volt melléje.

Dologidőben ritkán fordult elő, hogy nem főztek. Ilyenkor lesütött húst, szalonnát, sonkát ettek paprikával és paradicsommal. Ha főztek, akkor a legjobb ételeket készítették, pl. paprikás csirke, pörkölt, töltött paprika, hosszikótt, rétes, stb. Dologidőnek az aratás, a gabonahordás és a cséplés számított. Krumplikapálás, krumpliózás, szénaé és sargyakaszálás idején mindennapi ételt készítettek.

A szegényebbek és a cselédek bevagdalták a vöröshagymát szeletekre vagy kockákra, megsózták, majd a szakajtóruha sarkába csavarták, jól meggyömszölték, s úgy ették kenyérrrel. Nem volt olyan erős.

A századfordulón, amikor télire fordult az idő, napjában háromszor ettek, egyes adatközlők szerint csak kétszer. Ha kétszer ettek, az általában reggel 9-kor és délután 5-kor történt.

Más volt nyáron. A nappal hosszú volt, a munka sok; hamar megéheztek. Ilyenkor négyszer étkeztek. Volt früstök, ebéd, ozsenna /uzsonna, uzsona/ és vacsora. Több helyen, főleg gazdagabbaknál, előfordult a hajnali pálinkaivás, amit verdunkban mértek. Adatközlőink szerint 1 verdunk 1,5- 2 liternek felel meg.

A koldusnak általában maradékot adtak, de néha kapott lisztet, tojást, kenyeret, pénzt.

A mezőn dolgozó férje után az asszony a vékában a fején vitte az ebédet. Az ételt fazékba és ú.n. poharakba tette, a kenyeret szakasztóruhába, s úgy tette a vékába. A vékát cifra szüttessel takarta be. Aki szegényesebb ételt vitt, szégyellte. Főzőkanalat tett a fazékba, hogy kiálljon s magasan tartsa a vékaruhát: higgyék azt a szomszédok, hogy a sok ételtől püposedik úgy a véka.

Az ételt vivő asszony "kiöltözött": festőkék vagy klott szoknyát vett magára /ha kifakult, kifordította/; ugyanolyan anyagból készült réklit viseált, s a kötény sem maradt el előle. Meztélláb volt, csak vasárnap, templomba vett fel félcipőt. Ruhát csavart össze, először azt tette a fejére, s arra a vékát.

A gyalogjárást nem tartották fáradtságosnak. Több családnak Visnyében volt szőleje, sokszor hetekig ott dolgoztak; az nem számított, mert a megélhetést segítette. Az atádi piacra sem sajnáltak elgyalogolni még a hosszúfalusiak sem, ha néhány fillér haszonra számítottak.

A mezőre érve leterítették az abroszt a földre, s arra rakták az ételt. Abból evett a férj, amiben az asszony vitte, s amit meghagyott, az lett az asszonyé.

Amikor valamilyen nagy munkát bevégeztek, otthon jó étel: récés káposzta várta a dolgozókat.

A tollfosztás befejezésekor is vacsorát kaptak tésztával, borral.

Ha közös munkával épített ház munkálatai befejeződtek, bőséges étel és áldomás /ádomás/ volt. Ádomást ittak jó adás-vétel után is.

Nagy jelentőségük volt a népi táplálkozásban a böjtös napoknak. A téasztás napok: kedd és péntek. Rendszerint túrós, káposztás, mákos, diós, lekváros tészta váltotta egymást, sült és kifőtt formában. Minden héten egyszer pogácsát is sütöttek. Böjtös nap a péntek/bűtös/, akkor paprikás pogácsát /zsír helyett tejjel/ készítettek. Általában a katolikusok nem ették meg a húst, a túlzóbbak a zsírosat sem. Ma már nem ragaszkodnak annyira hozzá, s mondják: "Nem az rotyja el az embert, ami a száján bemegy, hanem ami abból kijön /t.i. a gonosz beszéd/." Azért még ma is sokan ezen a véleményen vannak, hogy hiszen nem kell mindennap húst enni, s hetenként egyszer úgyszólván tartózkodni hústalan napot: legyen hát az a péntek! Bizony, a tudat lassan változik!

Nagy böjt volt a nagypéntek:akkor a reformátusok is "bűttösset öttek": nem ettek húst, se zsírosat. "Perecöt süttek, tejesmetéttet, mákosmetéttet mézzé, főtt tojást, könyeret, krumpit paprikás pogácsát."

Egyesek hamvazó szerdán egész nap koplaltak. Mások azt hitték, hogy aki hamvazószerdán zsírosat eszik, azt elviszi a hamvas ördög. Varrái is tilos volt ezen a napon meg Luca napján: nem tojnak a tyúkok. Ezt nagyon komolyan vették régen, hiszen a tojáshezam nagyon fontos volt a háztartásban; nem lehetett kockáztatni!

A rendes böjti alkalmakon kívül is böjtöltek az ú.n. fogadalmasok. Ezek valami célt reméltek ezzel elérni. Egy asszony azt fogadta, hogy ha kigyógyul a betegségéből, mindig elmegy Segesdre búcsúra, és pénteken nemcsak a hústól tartózkodik, hanem teljesen böjtöl.

Nagy Kúcsárné /Kulcsárné/ azt fogadta /ref. !/: ha hazajön az ura a fogságból, a hazajövetelének napját minden évben "mög-bőtüli".

Még olyan is akadt, aki hetenként 3 nap: szerdán, pénteken és szombaton tartózkodott a hústól vagy böjtölt.

Megemlítünk még néhány olyan babonás szokást, praktikát, amely étkezéssel kapcsolatos.

András-napkor egész nap böjtölni kell, akkor megálmodja a lány, hogy ki lesz az ura. De nem elég a böjtölés: a feje alá férfi fehérműt/főleg gatyát/ és tükröt kell tenni.

Ugyancsak ezen a napon gombócba tettek cédulákat férfinevekkel. Amelyik gombóc kifőzés közben először feljött a víz tejejére, azt felbontotta a leány, és megtudta belőle, mi lesz a jövődöbelijének a neve.

Szerencsét hozó ételnek tartották a lencsét: bőséget hoz. Ezért masináláskor /cséplés/ lencselevest ettek puhakenyérrel, s bort ittak rá, hogy bő termés legyen. A szerencse biztosítása érdekében ettek újévkor malachúst.

A népi humor ránk kacsint az ételeket jelölő kifejezésekben is. A hajdani nélkülözés kicsi öngúnyban nyilatkozik meg.

"Milyen leves van ma?" - kérdi a gyerek.

"Ödömögleves";

Mi van vacsorára? - Kumporgató.

- Fekete tik nyaka.

Débe még csak öttünk valamit, de mi lössz vacsorára?

Mi lössz vacsorára? - Débe sè vót sëmmi, vacsorára lössz a maradék.

Gyere gyorsan önni, mer kihül a zsiroskönyér!

^{Három üres tálba mit önné még?}
Írásban összeállítottuk a 8 szakköri tag előző heti étrendjét. Reggelire 7-en tejskávét, kakaót vagy teát fogyasztottak süteménnyel, vajaskenyérrel, piritóssal, bundáskenyérrel, lán-gossal, kaláccsal, kenyérrrel, buktával; összesen egy esetben volt paprikáskrumpli. Egy tagunk nem szereti a folyékony reggelit: ő esti maradékot vagy tojásrántottát salátával szokott reggelizni.

Ebédre a legváltozatosabb dolgokat ették. Felerészben 2, fele részben 3 nap ettek ebédre húsfélét. A péntek mindenhol tézstánap, már nem vallási előírásból, hanem bevett szokásból.

Vacsorára elfogy a maradék, amit kiegészítenek húsrúkkal, tejtermékekkel, kb. a napok 50%-ában frisset főznek vacsorára is. Az ételek változatosak, tartalmasak, táplálók. A hagyományos ételek mellett /lisztisterc, mákosnudli, borsóleves, krumpligánica, lángos, kőttkalács/ már a konyhakert terményeiből főzelékfélék is gyakoriak /kelkáposzta, karfiol, spenót, kapor, saláták/.

A vasárnapi ebéd mindig 3 fogásos: leves; hús körítéssel és salátával; és valami sütemény.

Az étkezésük rendszeres és bőséges, változatos és tápláló.

Evési alkalmak

A múlt században még vasárnap, sőt ünnepélyes alkalmakkor sem készítettek ú.n. süteményeket. Kóttákat, réteseket, fánkot sütöttek. Ezekben a hintelék mák, dió, lekvár, kakaó, túró volt. Újévkor, húshagyó kedden, mátkázó vasárnap mindig fánkot sütöttek.

Sorba vesszük a paraszti életben előforduló evési alkalmakat s az azokon előforduló csemegéket, különleges ételeket, italokat.

Kezdjük a lakodalommal. Természetesen erre az alkalomra disznó, sőt sokszor borjút vagy régebben birkát vágtak, nem számítva a rengeteg baromfit, ami "megdöglött" ilyenkor. Még egy közepes lakodalomban is 100-120 vendégnek kellett készíteni. A legszegényebbek is tartottak lakodalmat, még akkor is, ha a kiadásokra kölcsönt vettek fel. Ennek a kölcsönnek a törlesztését sokszor évekig nyögték.

A gazdaasszonyok már 3-4 nappal előbb munkához láttak. A vidéki vendégek már előbb kezdtek érkezni, számukra már esetleg reggelit is kellett adni.

Reggelire eceteslevest készítettek tüdővel, majd kuglóffal kínálták őket. Mások helyen peracet /már említettük: kukerás/, disznósajtot, kalácsot adtak a sok "övének".

Ebédre már sok vidéki vagy helybeli vendég megérkezett. Becsináltlevest készítettek, pörköltet rizszel, hurkát, kolbászt, réteseket, hosszitésztát, kuglófot.

Amikor az esküvőre indultak, peracet szórtak a nép közé. Ez a maga kerek formájával jelkép lehetett az új házasság egyesüléséhez.

Az esküvő után visszaérkezett a násznép. Az udvaron a kíváncsiskodók közt felszeletelt peracet, haltésztát /mákos, diós, kakaós kalács/ osztogattak, s körbevitték a csuterákat, beresüvegeket is. Ekkor rövi tánc kezdődött, amelyben azok is részt vehettek, akik nem voltak hivatalosak. Ekkor került sor az esküvői fénykép elkészítésére is. Így eltelt az idő estig. A vacsora a lakodalom legelső étkezése. Igen változatos, helyenként különböző az étrend, de általánosak a következő ételek:

tyúkhúsleves, /tikhusleves/
 főtt hús tormával/a tormát lereszelik, zsírban megpi-
 ritják, édestejjel felengedik/
 töltöttkáposzta
 marhahús fokhagymásan
 pirított tik
 sült disznóhús
 faszírozott
 rétesek.

Éjfél után: fokhagymás marhahús /hajmás/
 esetleg kocsonya
 rétes
 fekete-kávé.

Másnap reggel: farralt bor, pálinka
 kocsonya
 kuglóf
 hosszításza.

A lakodalmak étkezése ma is hasonló, csak ki kell még egészí-
 teni a sokféle tortával, süteménnyel. Minden vendég visz vala-
 miféle tortát vagy süteményt, a rokonok még baromfit, tojást,
 egyéb nyersanyagot is. Mivel nem mindenki tud szép tortát ké-
 szíteni, sokan ma már cukrászdában rendelik meg előre a tor-
 tát, krémest, vagy a faluban lakó tortasütő asszonyokkal ké-
 szíttetik el. Amikor a torták divatja kezdődött, még igen kez-
 detleges készítményekkel lehetett találkozni. Volt torta, ame-
 lyet mákkal sütöttek és szilvalekvárral töltöttek, a tetejét
 pedig gyakran díszítették élővirággal vagy szirmokkal. Ez u-
 többi még ma is előfordul. A cukrászati ipar fejlődése, a
 helyben létesült cukrászda elősegíti, hogy egyre ízletesebb
 és ízlésesebb torták díszítsék a lakodalmi asztalt. Sőt, min-
 denki igyekszik is a másikon túltenni ebben.

Meg kell még említeni egy jellegzetességet: a pörkúttcukor-
tortát. Ezt nálunk Pereg Pálné tudja szinte művészi módon el-
 készíteni. Sokan rendelnek nála, még vidékiek is. Pedig elég
 nehéz lehet vidékre elszállítani azokat a csodálatos építme-
 nyeket! A száraz meleget állítólag bírják, de a nedvességtől
 összedőlnek.

Egy-egy ilyen "alkotásba" egy liter leszelt/vékonyra vagdalt dió, egy kg kristálycukor, negyedkiló porcukor és három tojás kell.

Szerettük volna megnézni a készítés technikáját. A tornyos tortákat le tudtuk fényképezni alkalomadtán. Ezt rendelik leggyakrabban. Szerettük volna azonban látni a hordókat is. El is vittük az anyagot, megbeszélve a készítés időpontját. A néni mégsem várt meg bennünket, hanem elkészítette addigra. Arra hivatkozott, hogy akkor éppen más, sürgős munkája akadt, s azért hozta előre a készítését. Véleményünk szerint lehet benne egy kis "szakmai féltékenység" is. Nagyon örült azonban, amikor a felvételekből neki is ajándékoztunk.

A keresztelő vagy paszta is elég sok vendéget hozott. A rokonságon kívül ott voltak a komák is. A reformátusok sokszor 4-6, sőt még annál is több komát is felkérnek a született gyermeküknek. Ezekkel aztán "komám"-nak szólítják egymást, a gyermek pedig "körösztyán"-nak, "körösztyapám"-nak. A legutóbbi években már a katolikusoknál is hódít a több koma szokása, ha nem is olyan számban, mint a reformátusoknál.



A sok koma esetén sokfelől lehet ajándéokra számítani. Igaz, hogy sokfelé is kell viszonzni, de az emberek általában szeretnek közösségben szórakozni, s ez is egy ok rá. A paszita alkalmával is nagy vendégség van, de a lakodalomhoz azért nem hasonlítható. Emeli a méreteket, ha a család különösen boldog vagy büszke a született fiúgyermek miatt.

A születéssel kapcsolatos szokás a komavéka vagy paszitosvéka hordása. Gyermekekégyas asszonyt látogattak meg vele a rokonai, komái. A gyermekégy a régiek szokása ill. hite szerint 7 hétig tartott, vagy legalább egy hónapig. Ha nem is feküdt a menyecske az egész idő alatt, nem volt jó elhagyni a házat, különösen sötétedés után, mert sokféle rentás leselkedett rá. Most már ezzel kevésbé törődnek, hiszen a szülőotthonban kell szülni, s onnan kb. egy hét múlva kijön az asszony. A babonás hiedelmek is halványulnak az egészségügyi szokás és felvilágosítás hatására.

A komavéka célja a fiatalasszony megkímélése volt. Ezért leginkább ebéd idejére illett odaérni vele, hogy abból mindjárt meglegyen a család ebédje. Természetesen az illem úgy kívánta, hogy a vevőt is megkínálják belőle.

A komavéka főzavesszöből cifrán font hatalmas kosár. Csak erre használták. A fején vitték. A vékát szép főszödes szüttes vékakendővel takarták le.

2-3féle levest illett vinni:

tíkhuslevest/ezt feltétlen!/
káposztalevest
rizsalevest
becsináltlevest.

A levest virágos komabögrébe tették, ami másfél-két literes, sőt 3 literes is volt.

Feltétlenül vittek pirított tiktot is/a levesben egészben főzték egy ideig, majd sütőben megpirították/. Vittek még másféle húst is, pl. sült disznóhúst, kirántott csirkét, borjúhúst. A húsokat tányérra tették.

A tésztafélék közül is többfélért illett vinni, pl. kőtteket, többféle rétest, kuglópot, kótt vagy csörögáfránkot, perecet, pogácsát, a későbbi időben piskótát, aprósüteményt.

Nem hiányozhatott a vékából még egy pint bor.

A rokonasszonyok és komaasszonyok összebeszéltek egymással, hogy melyikük mikor viszi a paszitosvékát. Az utóbbi időben már sokan megkérdezik, hogy a gyermekágy ideje alatt vigyék -e, vagy inkább e keresztelőre, mivel a régi értelemben vett "gyermekágy" már megszűnt. Ma akkor kezdik vinni, amikor hazajön a szülőasszony a szülőotthonból.

Mátkázó vasárnap szokás volt komatálat küldeni. Ezt a legkülönfélébb korú és nemű emberek gyakorolták. Egy tál közepére fél literes üvegben bort tettek, körülrakták csörögefánkkal vagy más aprósüteménnyel, hímestojást, narancset tettek rá, esetleg még más ajándékot is. Az egészet leborították selyemkendővel, s elküldték egy kisleánnyal annak, akivel jó barátságban voltak. A kislány beköszönt és elmondta:

"Komatálat hoztam,
Föl is aranyoztam.
Koma küldi komának,
Koma válcsa magának.
Ha nem váltya magának,
Kügygye vissza komának!"

Ekkor a háziak kivették a küldeményt, s a magukét tették helyébe, amit a kislány visszavitt a küldőnek.

Akik komatálat küldtek egymásnak, komának szólították egymást. Ennek azonban - úgy látjuk -, csak jelképes jelentősége van, csak baráti kapcsolatot jelemt, de nem rokonit, mint a keresztkomaság. Szoros kapcsolat a Mátkázó vasárnapi komatálküldés és a komavéka-vivés közt nem látszik. Előfordult persze sokszor, hogy éppen a leánykori komáit hívta meg valaki körösztkomának, de csak azért, mert azokat szerette. A komatálat jóbarátok küldték egymásnak, komavékát pedig a szülőnő rokonai visznek.

Azt hisszük, hogy a komatálnak áldáskívánó és bőségvarázsló, termékenység-és szerencsehozó jelentősége volt. Ez a szokás már csak az idősebbek emlékeiben él.

~~.....~~

A halotti torra általában disznót vágta. Reggelire ebből készítettek pörköltet. Pálinkát ittak, ~~de~~pedig bort ittak. Ebédre tésztaleves volt, hús és mártás, sült hús, zsírban sült percc, kött.

Az egyéb családi ünnepeknek, vendégvárásnak nincsenek jellegzetes ételei. Általában a tyúkhúsleves a legünnepélyesebb leves, s ilyen alkalmakkor pirított tyúkot, kirántott csirkét, sült vagy kirántott disznó-, borjúhúst, töltöttkáposztát készítenek, a tészták közül a kalácsfélék, fánkok, rétesek s újabban a torták és a krémes a legmegszokottabbak.

Igen mozgalmas családi és rokon találkozás napja a két búcsú. Szeptember 12-e utáni vasárnap és dec. 8-a utáni vasárnap tartják ezeket. A vallási jelentőség már teljesen elhomályosult.

A vendégség a legváltozatosabb és bőséges étkezést hozza magával. A sátrak ma már igen gyérek és szagényesek.



A lábodi búcsú - ma

Régen ott árulták a törökmézét: "Idenézz, törökméz! fele cukor, fele méz!"- Ott lehetett inni az édes-émelygős márcot. Ott lehetett csodálatos mézesbábokat enni, s az atádi cukrász ott árulta süteményeit és fagylaltját, nem is szólván a sokféle cukorról és csokoládéről. Akkor és ott mindez igen nagy élmény volt, mert az ilyen alkalmakon kívül nem vásott a gyermekek foga ilyen csemegékben. Most mindez már egészen természetes, mert a sokféle édesség és sütemény és fagylalt naponta megvásárolható a földműves szövetkezet helyi önkiszolgáló boltjában és cukrászdájában. Meg is vásárolják a gyermekek, s mindez luxusból közszükségleti cikké vált.

Még írunk egy keveset az egyházi ill. vallásos ünnepek táplálkozási szokásairól.

Mindenszentek estéjén süteményt tettek az ablakba a halottak számára.

Karácsony "szentestéjét" sokan megbőjtölték: nem ettek semmit. Az éjféli mise után ettek kocsonyát. Sok református is megtartotta.

Azt is hitték, hogy aki karácsony szombatján éjfélkor legyet fog, tavasszal méhrajt talál.

Szilveszter estéjén húst kell készíteni, mert akkor laknak utoljára jól abban az évben. Szilveszterkor szokták sütni a tollas pogácsát. Annyi darabot sütöttek, ahányan jelen voltak. A töpörtyűs /pörcös/ pogácsa minden darabjára egy-egy tollat tűztek. Azt tartották, hogy amelyik személy pogácsáján elég a toll, az hal meg leghamarabb.

Húshagyókor pirított tik-vagy kokashúst készítettek. Adtak melléje kockára vágott búzakenyérből készített "töltelék", ezt a húslével jól megöntözték, megborsozták és tojást ütöttek a tetejére.

Húsvét hajnalán senkát, tojást, kalácsot szoktak szenteltetni. Ezt a szokást az ősi termésvarázslásvallási köntösbe öltöztetett változatának tartjuk. A "szentütt"-tel aztán mindenki futólépésben igyekezett haza. Gyorsan tüzet akartak rakni, mert oda mennek a csótányok, ahonnan utoljára száll fel a füst.

Húsvétra sok szép mintát "himőztek" a tojásokra az asszonyok. Ezzel 1965-ben készített munkánkban részletesebben foglalkoztunk. Legnagyobb művészeink képét itt közöljük.



Foglos Istvánné Mike Julianna



özv. Kanyar Istvánné Dávid Lidi

A táplálkozás rendje

A táplálkozásban is rendet tartottak. 7 órakor reggeliztek, 12 órakor volt az ebéd, 5 órakor az uzsonna, 8-7 órakor etették meg a vacsorát.

Télen a belső konyhában vagy a szobában reggeliztek. Akik szántani mentek, virradatkor a tarisznyában vitték magukkal a reggelijüket.

A felnőttek együtt reggeliztek. "Az én uram mindig mondta: Katám, hallod-é, akármennyi dögöd van, újj lé, mögvár tégöd a munka!"

Az adatközlők szerint a nők is az asztalnál ülve ettek.

Egyes helyeken, ha nagy volt a család, a gyerekek külön kis-széken ettek.

Az ülésrend az asztalnál az asztalfőn a családfő ül, a többiek-nél nem számít a sorrend, de mindenkinek állandó helye van.

Az evést imádság előzte meg. A családfő kezdte el és vezet-te, és mindenki hangosan mondta.

Katolikusok:

"Mindénének szémei tēbenned bíznak, Úristen.
Tē adsz nekünk eledelt alkalmas időben.
Fēlnyitod a Tē szent kezeidet,
Betöltesz mindēnt áldásoddal. Ámēn."

Reformátusok:

" Jövel Jézus, légy vendégünk,
Áldd még, amit adtál nekünk."

A gyerekek hamiskásan így mondták: "Édd még, amit adtál nekünk."

Mielőtt elkezdik az evést, jó étvágyat kívánnak egymásnak. Mindig a legidősebb kezdi, mindenki annyit vesz, amennyi jól esik neki. Egyes helyeken a gazdaasszony merít mindenkinek. Mindig megkérdezi, mennyit adjon. Az illem kérdése helyenként változik. Egyes helyeken nem illett venni, máshol lehetett.

A csirkét a következőképpen osztották el:

a gazdáé a comb,
a menyecskéé a melle, szárnya,
a lányé a para,
az öregasszonyé a kosara.

Máshol pedig mindenki azt vehetett, amit szeretett.

A kenyeret a háziasszony vagy a családfő szelte általában. Olyan családok is voltak, ahol minden családtag magának met-szett az asztalra tett kenyérből. Amikor megkezdték, keresztet rajzoltak rá a késsel, helyenként még a reformátusok is.

Inni a legidősebb kezdett a pintesüvegből, aztán sorra adta az üveget, de előbb megtörölte az inge ujjával: "Adom böcsületté". Amikor letették a poharat, azt mondta a családfeje: "Egészségikre!"

Vizet nagy pohárból ittak mőndnyájan.

Közös tálból ették a pempőt, gánicát /tepsziből/, kását, mácsikot, főt tésztát, törött borsót, rétest, /karikós tepszi, kármentő/.

A sült tököt asztallapra tálalták.

Amikor valamelyik ételből először ettek abban az évben, így olvastak rá: "Újság hasamba, hideglelés pokóba!" Máskor így sóhajtottak: "Hála Isten, hogy ezt is megértük!"

Ha a házhoz vendég jött, rögtön megkínálták borral. Hogyha hosszabb időre érkezett, ételt készítettek neki /elővettek a lesütött húsból/. Ha a vendég szabadkozott, tréfásan így biztatták: "Vögyön csak, ugyis a disznók ötték vóna mög!"

A vendég fogadtatása attól függött, hogy szívesen látták-e. Az edényt a menyecske mosogatta el fateknőben, ő is törülgette el. A tiszta edényt a gazdaasszony rakta el.

III. Ö s z e f o g l a l á s

Amikor a téma tanulságait összegezzük, felvetődik még bennünk a kérdés, hogy valójában milyen is volt a lábodi nép élete. Természetesen hasonló, mint a környék és az ország más községeié.

Az öregek az 1866-es nagy fagyot emlegetik /ők is csak emlékezésből halletták/, amikor sokan éltek sanyarú körülmények között.

A gazdasági világválság éveiben sem volt könnyű az élet, de egy kevés élelem azért minden családban volt. Voltak szegények, nagy családdal, akiknél előbb elfogyott a gabona, mint az újhoz jutottak volna: ezek kukoricaliszttel, hajdinaliszttel, -kásával, burgonyával vészelték át a nehéz ~~nehéz~~ időket.

Természeti csapások és a két háburú idején - különösen a 2. világháború alatt - nélkülöztek is. 1944. dec. 29-én a front-helyzet miatt a községet kiűrtették. A lakosságnak mintegy 90 %-a vándorolt kb. 30 km-re Vásárosbéc, Hencse, Hedrehely és más településekre, s ott húzták meg magukat a felszabadulásig ill. a német front visszahúzódásáig. Ebben az időben és az élet megindulása idején bizony szűkösen élt mindenki, hiszen még a fogattal rendelkezők is alig vihettek magukkal valamit. Az ott élő nép is csak annyiban volt jobb helyzetben, hogy otthonában maradhatott.

A jobb anyagi helyzetben élők minden időben jobban éltek, bőségesebben étkeztek, mint a cselédek. Ezt nem sikerült egészen adatszerűen kideríteni -de talán nem is lehet -, hiszen az emberek nem szívesen emlékeznek vissza szegénységükre, még kevésbé vallják be; a szerzett adatokból és vallomásokból azonban kitűnik ez. A maguk életében nem akarnak emlékezni a nehéz napokra, hisz akkor voltak fiatalok.

Mindenesetre levonhatjuk a tanulságot: a lábodi nép élete nem volt sem jobb, sem rosszabb más vidékek népének életénél. Ők is születtek, dolgoztak, ettek, ittak - éltek -, kevés igényyel, kis örömmel, amelyeket igyekeztek nagyoknak látni. A felszabadult életben a lehetőségek megnöttek a lakosság 99,9 %-a számára, de az igények is megnöttek. Látják azonban azt is, hogy az igényeik kielégítése önmaguktól függ. A termelőszövetkezetek a járásban a jók közé tartoznak. Most már mind-egyikben belátták, hogy önmaguknak használnak a jó munkával. A Kossuth TSz-ben 1966-ban 54,80 volt a munkaegységnyi részesedés, a Rákóczi TSz-ben 43,73 Ft, a Lenin TSz-ben 42,53 Ft.

Mi, fiatalok sokat tanultunk a múlt emlékeinek összegyűjtése során. Látjuk elődeink küzdelmeit, s érezzük felelősségünket az előttünk álló munkában.

Adatszolgáltatók

Gergó Józsefné Szennai Irma, meghalt 1965. I. 30. 59 éves korában.

Foglos Istvánné Kis Liber Kata, 1886.

Iger Ferencné Miklós Julianna, 1904.

Fodor Sándorné Füle Rozália, 1903.

Kótai Józsefné Balatinecz Julianna, 1901.

özv. József Imréné Kovács Mária, 1882.

Pápai Józsefné Fodor Julianna, 1905.

Kovács Jánosné Ila Rozália, 1899.

Nagy Jánosné Gyurkó Katalin, 1893.

Iván Józsefné Furman Ilona, 1908.

Czuper Józsefné Böröcz Margit, 1935.

Mike Imréné Vitéz Julianna, 1899.

Mike Imre, 1899.

Šzabó József 1895.

Kótai József, 1898.

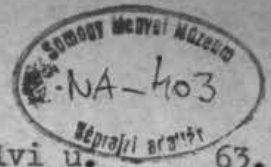
Fodor Sándor, 1899.

Horgas Lajosbé Ziger Margit, 1929.

A d a t s z o l g á l t a t ó k

Árvai Lajosné Perák Erzsébet, Lábod, Kossuth u. 1.		1.
Balatinecz István	"	2.
Kótai Imre	"	6.
Bódi Istvánné Horváth Mária	"	7.
Iger Ferenc	"	10.
Iger Ferencné Miklós Julianna	"	10.
Nemes Józsefné Hajdu Anna	"	3.
Szócs Andrásné Tóth Erzsébet	"	11.
B. Tóth József	"	12.
Kuh Károlyné Jakab Mária	"	16.
Takács Istvánné Gőbölös Julianna	"	19.
M. Botykai János	"	22.
Dávid István	"	24.
Visontai János	"	29.
Vass Jánosné Gazsi Lidi	"	30.
Büki Lászlóné Gazsi Julianna	"	30.
Kótai Józsefné Balatinecz Julianna	"	34.
Kótai József	"	34.
Peti József	"	35.
Kótai István	"	36.
Pál János	"	37.
Végh Imre	"	39.
Szabó Gézáné Illés Ilona	"	40.
Illés Jánosné Kótai Rezi	"	40.
Végh Lajos	"	41.
Végh Lajosné Palatyka Mária	"	41.
Naszladi István	"	42.
Kurucz Imre	"	44.
Nemes Istvánné Kovács Margit	"	45.
Szabó Barnabásné Péter Kata	"	51.
Csokonai Istvánné Péter Jula	"	52.
Horváth Imréné Kótai Mária	"	55.
Kótai Jánosné Balaskó Anna	56.	56.
Gergó József	"	61.
Gergó Jenőné B. Tóth Erzsébet	"	62.
Kislaki József	"	95.
R. Tóth Sándorné Szabó Irma	"	97.
Szabó József	"	97.

Lassu Sándorné Kiss Mária	Lábod,	Kossuth u.	98.
Ziger István	"	"	101.
Horgas A. István	"	"	103.
Papik Ferenc	"	"	106.
Balaskó Lajosné Biró Mária	"	"	107.
Kótai Pálné Boda Mária	"	"	108.
H. Tóth Sándor	"	"	109.
Dávid Jánosné Horgas Lidi	"	"	114.
Horgas Pálné Mihóka Margit	"	"	115.
Pápa Istvánné Katona Juli	"	"	117.
József István	"	"	123.
özv. József Imréné Kovács Mária	"	"	118.
özv. Kovács Jánosné Ferenc Kata	"	"	124.
Pál István	"	"	124.
Jakab József	"	"	125.
Szabó Ferencné József Irma	"	"	134.
Németh Lajosné Dávid Kata	"	"	139.
Jakab János	"	"	141.
Horgas Lajosné Ziger Margit	"	"	110.
Csató Györgyné Balaskó Anna		Szabadság u.	13.
Csató György		"	13.
Csatos Istvánné		Hosszúfalvi u.	132.
Szekeres Lajos		"	127.
Biró Géza		"	126.
Benke Erzsébet		"	125.
Benke Jenő		"	124.
Kovács Lajos		"	122.
Kovács Lajosné Fodor Rozália		"	122.
özv. Kovács Ferencné Kulcsár Erzsébet		"	122.
Fodor Sándor		"	120.
Fodor Árpád		"	117.
Kulcsár Lajos		"	114.
Tankó Ferencné József Mária		"	113.
Nagy Kulcsár István		"	112.
Kulcsár János		"	111.
Nagy Jánosné Gyurkó Kata		"	109.
Németh Lajosné Matus Julianna		"	108.
Győri Lajosné József Zsófia		"	101.
Pereg Pál		"	91.
Németh József		"	72.



Matus Jánosné	Lábod,	Hosszúfalvi u.	63.
Bakos István		"	60.
Török József		"	59.
Sass Géza		"	58.
Sass Gézáné Bencze Anna		"	58.
Tőreki Lajosné Máté Erzsébet		"	57.
Molnár Józsefné Fodor Julianna		"	56.
Fodor Lajos		"	55.
Kulcsár István		"	53.
Domokos Imre		"	42.
id. Benke Imre		"	39.
Nagy Józsefné Jesmók Mária		"	37.
Kövi Károlyné Kulcsár Julianna		"	26.
Tóth Istvánné Bakos Erzsébet		"	24.
Fodor Ferenc		"	23.
Horváth István		"	17.
Tamás Imre		"	11.
Császár Józsefné Varga Mária		"	10.
Léber István		"	9.
Szentkirályi Jánosné Máté Mária		"	8.
Boda Pálné Pálai Erzsébet		"	3.
Nagy István		"	1.
Baksa Sándor		Deák u.	25.
Fodor Sándor		Hosszúfalvi u.	115.
Fodor Sándorné Püle Rozália		"	115.
Foglos Istvánné Kis Liber Kata		Kossuth u.	13.