



GYŰJTŐ: CZÉDER MARGIT

GYŰJTÉS IDEJE: 1965

TART.: NÉPI TÁPLÁLKOZÁS HAGYOMÁNYAI BÜSSÜBEN

9 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: BÜSSÜ

STAMPUTATÓ: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZS

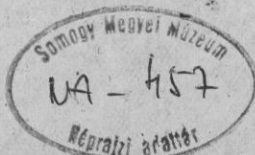
ÁTVÉZETVE AZ EGYSEGES LTK. M73-as TETELE ALÓL

1173

IV/6/1

RIPPL-RÓNAI MŰZEUM
Kaposvár, Rippl-Rónai tér
Telefon: 12-374 Postafiók: 70
HUNGARY

-1-



Czeider Margit:

A népi táplálkozás hagyományai Büssüben.

A régi népi eledetek lassan feledésbe merülnek, kihalófélben vannak. A fiatal generáció kíváncsian hallgatja az idős emberek által még őrzött, különböző eledetek elkészítésének módjait. Minden falunak meg volt a maga sajátos táplálkozása. Ugyanabból az alapanyagból készült eledelt két faluban már különbözőképpen készítették el. Az ételek neve is helységenként változó.

A kihalás oka a gazdasági viszonyokban bekövetkezett változásban keresendő. A kisparaszti gazdálkodás keretei között folytatott termelés elég gyakran kevés eredménnyel járt. Egy-egy aszályos esztendő, vagy jégverés arra készítette az embereket, hogy az ételek készítésének egyik legfontosabb alapanyagát: a buزالisztet, kukoricaliszttel pótolják. Természetesen a kukoricaliszt más bánásmódot kívánt a készítésnél. Mikor inséges esztendő járta az ételek különféle fajtáit állították elő belőle.

1. Mi készült kukoricalisztből?

Első helyen emlitem a kukoricakenyeret. "Akkor sütötték, amikor kevesebb formán vót a liszt, vagy ugy gonduták, hogy spórujják. Vót, aki keverte a kukoricalisztöt a buزالiszthő, de vót ujan is, aki tisztán sütötte a kukoricakönyeret. Mind a buzakönyeret, ezt is élesztőve dagasztották. Amint kiszakitották vizes ruhába töttek bele, aztán akkor mögzöcsküték, ugy buritották a lapátra, ugy ötötték be, mert akkor nem repedezett mög a könyér."

A kenyéren kívül kukoricalisztből még sok mindent készítettek:

Ilyen a kriszpáj is. "Azt mög ugy csinátam, hogy az

édöstejet főfóratam kevés vízzel, asztán e kis söt és cukrot töttem bele. A kiszitált kukoricalisztöt belekevertem ugy, hogy ne lögyön ujan kemén. Mikor kiöntöttem, szépon e löhetött kenni a tányéron.

A kukoricalisztből készült pogácsát görkönynek nevezik. "A kukoricalisztbe köll ekkis söt mög cukrot tönni, asztán gondulomra fóró vizzate lefórázni. Akkor fölövasztott, jó pörcös zsirt köll belegyurni, asztán pogácsaszörüre kicsináni. Asztán zsirozott tepszibe szép pirosra kisütik. Van ujan is, aki legvárt tösz a közepibe."

"A kukoricaprósza mög nagyon nagyon finom. Édöstejje keveröm és ekkis cukrot töszök bele. Két unnyi vastagra köll a tepszibe kiönteni, mer ha vastagabb, akkor nem süll ujan jó ropogósra. Mikor kisüt, a tetejit möghintjük cukorra, fahéjja."

Gánicát is szoktak kukoricalisztből készíteni.

"Forró vízbe belekeveröm a kukoricalisztöt ugy, hogy kicsit kemén, lögyön. Akkor asztán piros paprikás zsirra tepszibe kiszagattjuk, majd mögpirittjuk. Nagyon jó ha tejfölle is mögöntözzük."

"Még palacsintát is kevertünk kukoricalisztbü. Édöstejje kevertük, asztán cukrot, tojást töttünk bele. Ugy süttük, mind a másik palacsintát, csak ez annyira nem folik el a palacsinta-sütőbe."

- Mivel szokták megkenni ezt a palacsintát? -

"Ezt nem szoktuk mögkenni, mert ugye zsirba sütt, asztán akkor nagyon szép piros vót mindig."

- Sürüen szoktak kukoricalisztből különböző ételeket készíteni? Szerették, vagy nem volt másik liszt? -

"Nagyon sokszor nem vót más, mert ha gyütt egy jégverés,

vagy együtt egy fagy, vagy egy aszályos esztendő, akkor nagyon kevés buza termött. Akkor asztán pótuni köllött a buzalisztöt."

A kelt tésztákat régen sütnivalóval, vagy maguk készítette élesztővel sütötték.

"Magunk csinátuk az élesztőformát. Mögfőztük a krumplit, ekkis vizet öntöttünk rá. Asztán áni hattuk ekkét napig, amig mögsavanyodott. Evvót a régi élesztő."

"A sütnivalót pedig ugy csináta a nagyanyám, hogy a könyérbü vött ki ekkis kovászt, akkor amikor dagasztott. A kovászt összekeverte korpáva, és az a korpa mögsavanyodott, és az nagyon jó ketette a könyeret, ugyhogy még kalácsot is evve sütöttek."

2. Tejes ételek:

A tehén haszna régen is fontos táplálékul szolgált az embernek. Ha más nem is nagyon, de tej általában volt majdnem minden falusi háznál. "Mer bizon nem vót, hogy nem tudom milyen jó hizókat vágtunk, mög a szögényebb család nem is vágott. Igy asztán jobban "té" hasznával étünk. Eszt asztán mindönre főhasznátuk: vaját, tejet, turót csinátunk belüle, evve készítöttünk."

Sokféle étel készült a tehén hasznából. Ezek közül néhányat még napjainkban is főznek.

Ilyeneke a tejesleves, amelyet ugy főznek, hogy a tejet egy kis vízzel felforralják, aztán tésztát tesznek bele. A tejesmártást pedig ugy készítik, hogy a tejet felforralják, rántást tesznek bele, liszttel behabarják. Volt olyan is, aki csipetnyi reszelt tormával izesítette.

Kevésbé ismert a kudari. Szláv hatásra, katrabócnak is

nevezték. "A savót főfóraták, tejfölle belehabartak és turót szórtak közibe." A kudari a levesek közé tartozott.

A tejesdarát általában kisgyermeknek főzték. "De emmá csak ünnepi eledel vót a picikének, aszt csak vasárnapra kapták mög."

A turót kétféleképpen is készítették: füstölt turónak és keserü turónak. "A füstött turót ugy csinájják, hogy tősznek bele sót, paprikát, fokhajmát, akkor aszt nagyon összedógozzák. Kis pogácsafélékre kiszaggattyák. Asztán vótak ezök a régi füstös kéményök, azoknak vót deszkájjuk. Ezen füstütük meg a turót.

A keserü turót még most is csinájjuk. Ebbe is sót, paprikát tőszünk. Egy tálba legyurgyuk, így áll két hétig, akkor mögkeserődik. Én most kecsketuróbu csinálom. A kecsketurót ugy öntöm ki, hogy a napra kiszokom tőnni az aluttejet, akkor az ujan gyöngé lösz, hogy igazán anná jobbat má e-képzeni se löhet."

A kelt tészta egész sorát készítették turóval. Pl.: a turóslepényt. "Rendes kelt tészta dagasztunk élesztőve, a turót is beledagasztjuk. Amikor mögket, akkor kisüttyük. Kivagdajjuk a tepszibü. Akkor má főr a tej a tüzön. Belebököm a vellát a prószába, beletőszöm a fáratt tejbe, abba van ekkis cukor is. Mikor jó átjárta a tej, akkor kiszödöm egy tálba vagy tepszibe. Asztán melegített zsirra, mög tejfölle mögöntözök mindön sort."

Él még a turóslepénnyel kapcsolatos büssüi nóta is:

"1. Kis Büssübe nincs több olyan asszony,

Mint az öreg Dömötörné komámasszony

Ha - ha - ha.

2. Megsüti a turóslepényt,

Odavárja, odavárja minden legényt

Ha - ha - ha.

3. A lepéntöt megettétek,
A lányomat, a lányomat elvegyétek
Ha - ha - ha.
4. Nem kell nekünk a kend lánya,
Szöllőzsirral pirosított a pofája
Ha - ha - ha."

A szárított turót meg a következőképpen készítették:

"A szárított turót mög ujan formában csinátuk, hogy a turót mikor kiöntöttük legyurtuk több paprikával, sóval mög ekkis főtt, reszelt krumplival. Akkor asztán szép tiszta deszkára ráraktuk és kitöttük a napra. A napon mögszáratt pár nap alatt, asztán nagyon jó vót, elát akár meddig. Még az urammak is küttem belüle a harctérre."

3.-Milyen leveseket főztek régen?-

"Hát régön sokféle sován levesöket mögfőztek, különösen bütkor. Buzakorpát leasztatták ujan nagy-nagy parasztfazékba, eszt mondták máskor lakodalmas fazéknak, asztán arra vizet öntötték, kis söt szórtak rá. Áni hatták, az abba mögsavanyodott. Ebbü a lébü főzték a bütüi levesöket ugy, hogy ekkis lisztöt pirítottak zsír nékü, lemerték a buzakorpa levét, asztán avva eresztötték föl. Könyeret szetek tálba, amikor főfórt a leves azza leburították. Akkor az mögdagatt, az vót a levesük."

Böjti napokon főzték a szilváskenővét is.

"A sziváskeszóce ugy készüt, hogy mögfőzzük az aszattszivát, asztán tejfölle belehabarunk. Kukoricagánicát is szoktunk hozzá főzni és evve öttük, de jó vót."

Aztán borsó is nagyon sokszor került az asztalra, vagy lé-

vesnek, vagy pempónek. Nagypénteken főzgék a tejes-borsó levest. A pempó meg úgy készült, hogy amikor megfőtt a borsó, akkor leszűrték, majd megtörték. Hagymát szeltek bele és ecetet meg tejfölt öntöttek rá. Ha másnapra is maradt belőle, akkor kenyérre kenve elvitték a gyerekek iskolába.

Disznóölés, után gyakran szolgált levesül a gornyadó:

"A gornyadó mög ujan, amibe a hurkát kifőzik. Asztán ennek a levit, ugye jó zsiros is, mög paprikás is, mög szoktuk önni. Vót ujan hurka is ami kifőtt, asztán attu még jobb ize lött. Leszetük a kenyeret, főmelegitöttük a gornyadót és eszt a levet öntöttük rá. Ez vót a levesünk."

"Télön sokszor főztünk aszalék levest is. Vizbe töttünk ekkis cukrot, ómát, körtét, szivát. Mikor ez megfőtt, akkor behabartunk tejfölle. Így lött az aszalék leves."

Már a legrégebbi időktől ismeri az ember a pogácsát.

A nagypénteki pogácsát vízzel gyurták, csak sót meg paprikát tettek bele. Aztán sokféle fajtáját sütötték még. Így: a zsiros, krumplis, diós, mákos, töpörtyüs pogácsát. Ezeket ugyanugy készítették, mint napjainkban.

Bőjtben, nagyhét előtt kilugozták a parasztfazekakat, alaposan kimosták, hogy semmi zsír ne maradjon rajta. Nagyhéten teljesen zsirnélkül főztek, vajjal vagy tejföllel pótolták a zsirt. Nagypénteken meg csak egyszer ettek, délben. Mig a bőjti ételekről beszélgettünk, előkerült egy nagypénteki szokás is. "Öregapámtu hallottam, én ugyan nem csinátam, csak az monta, hogy akiné sok patkány van, aszt nagypéntökön hajnaba e löhet künni. Ujan keletlen kovászt köll csináni, hogy az mögmaraggyon

a kézön. Oda kell mönni, ahun a patkányok tanyáznak, kelet felé nézni. Ott ledörzsüjjük akezünkü a kovászt és közben háromszor azt mondjuk: "Ögyetök és mönnyetük,oda hunnan gyütte-tök!"

"Igy löhetött ekünni a patkányokat."

4. Káposztás ételek:

Az "édéskáposztát" ugy készítették, hogy föltették vízbe. Mikor az megpuhult, "belerántottak". Kukoricakását is keverték bele, mert akkor sűrűbb volt és így nem kellett hozzá kenyeret enni. Ezt különösen olyankor főzték amikor már fogytán volt a liszt, ezzel pótolták a kenyeret. A paradicsomos káposztát ugyancsak kukorica kásával csinálták: "A paradicsomos káposztát ugy főztük régön, hogy a parasztfazékba először egy réteg káposztát töttünk, azután mögszórtuk kukorica kásával, majd mögin egy réteg káposzta kerüt rá. Akkor mögöntöttük paradicsomnyá. Mikor mögfött, berántottuk."

A sült káposztával a kelt és keletlen tészták egész sorát töltötték meg. Ilyenek pl.: a "káposztás tutyi". Tésztája kelt. Amikor kicsinálják, kisebb darabokra osztják. Ezeket elnyujtják, középebe teszik a már paprikával, sóval, borssal fűszerezett sült káposztát és tutyi formára összehajtogatják. Tetejét villával "megböködik". A "káposztás lepént", és a "káposztás bélös" tésztája keletlen. Zsirral, kevés tejföllel gyurták, "A lepéntöt ugy csinátuk, hogy a tésztát amikor kisodortuk behuztuk a tepszibe. Arra szórtuk a káposztát és a tetejire még egy levelet huztunk." A "bélöst mög még nyersen összehajtogattuk és késse evagdatuk. Ennek a tetejit is megbököttük vellával."

A tutyit, bélest meg a lepényt, ma is sütik a faluban és ezek nagyon finomak.

5. Tízhely.

Milyen konyhában főztek és hol?

Régen minden konyhában két kemence volt. Egy kisebb, meg egy nagyobb. Amikor "kóttet", rétest vagy pogácsát sütöttek, akkor a kicsit fűtötték el, kenyérsütéskor pedig a nagyot. A kemencék alakja négyszögletes, és a konyha sarkában épültek.

A szobában cserepes kályhák voltak. Ezeket csutával fűtötték. Földjén sütötték a krumplit. "A krumplit rossz lábossa leburították, hogy mög neéggyön. És nagyon jó krumpli sült benne."

6. Miben főztek?

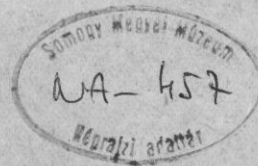
"Régön vótak ujan nagy parasztfazekak, nyóc-tiz literössek. Két téglát töttek a kemence tetejire, arra két vasat fektettek. Erre állították, a fazeket, így főztek." A parasztfazekak cserépből, később pedig vasból készültek.

Mindent szabad tűznél főztek. Volt olyan edény is, amelyik alá nem is kellett vasat rakni, csak a tüzet védték téglával. Ez az un. tigli, érc lábos, amelynek három lába van és így az a nyílt lángra helyezhető. A láboshoz föld is volt, felső részén három fogantyúval.

A kemencék még most is megvannak. Használják is ezeket, főleg kenyérsütéskor, vagy nagyobb ünnep előtt kalácsot sütnék benne.

A főző edények közül a cserépfazekat nem, az érc lábosokat pedig baromfi itatására használják.

A régi ételeket /kudari, görhöny, keszőce, stb./ sem készi-



tik már. Ha mégis nagyritkán, akkor is inkább különlegességük és érdekességük miatt. Ezeknek a készítési módját a fiatalabb nemzetük már nem is ismeri, csak egy-két idősebb asszony őrzi még.

Adatközlők voltak:

Özv. Várkonyi Imréné 72 éves, parasztasszony,
Somogyvári Istvánné 61 éves, parasztasszony,
Özv. Kontli Ferencné 62 éves, parasztasszony,
Kontli Jánosné 48 éves, parasztasszony.

A gyűjtés helye: Büssi

A gyűjtés ideje: 1965 március