



Ötúró, GELENCSEK SÁNDOR
ÖTÚRÓ'S IDEJE: 1968.

TART.: NÉPI TÁPLÁLKOZÁS A KAPOSSMENTÉN

29 lap

FÖLDRAJZI MUTATÓ: KAPOSSMENTE

STRAKTURATÓ: XII

PAPÍRIPARI VÁLLALAT



KISKUNHALASI GYÁRA

LELTÁRKÖZÉS

ÁTVÉVETVE AZ EGYSÉGES LTK. 182-es TÍTELE ALÓL

1182

Népi táplálkozás a Kapos-mentén



A XX. század elején kezdett átalakulni a népi táplálkozás és ezt megelőzőleg még szegényes primitív volt. Sokban különbözött a béreskonyha és a parasztkonyha, de sok szempontból hasonló volt. Az űrségi népi táplálkozási könyvet lapozgatva meg kell állapítani, hogy a kaposmenti nem volt olyan fejlett, mint az. A fejlődés útjára csak a két világháború között volt észlelhető. Az is a fejlődést mutatta, hogy a sütéshez, főzéshez több kereskedelmi árut vásároltak.

A Kaposmentén sok volt a pusztaság és a pusztai családok kevésbé takarékoskodtak, mint a falusi kisparasztok és zsellérek. A vagyonosabb parasztságot közt volt sok zsugori / kb. 35 %-ban /, aki képes volt magát, a családját sanyargatni. Erre mondták, hogy az ilyenek konyháin még a legyek is éhen dögltek. Ezek a zsugori parasztkonyhák az átlagon alul maradtak, mert mindent megvontak maguktól azzal a céllal, hogy mennél több földet vegyenek, mert a szerint mérték az embert, hogy mennyi a földje.

A középparaszt és a béres parasztkonyhák lényegében egy szinten mozogtak. A zsellér konyhák szegényesebbek voltak.

A teljes felfordulás 1948. után alakult ki, mert a háború bajai- ból már lényegében kigyógyult az ország, és anyagilag helyreállt a nép, és a főzési kultúrát a főzőtanfolyamokkal átvették, és ezek a tanfolyamot nem végzetekkel betanították. A falu népe is vásárol már a konyhára konzervet, friss húst, gyarmat árut és fűszerféléket.

A század elején csak a legszükségesebbeket vásárolták, mint só, cukrot, élesztőt, ecetet, kevés babérlevelet. Ecetet házilag is készítettek, paprikát is házilag termeltek. Kevés súlyt fektettek régen az összeállításra. Inkább az önellátásra szorítottak. A zsellérek, ha szerencsések voltak a jobb módúaknál, munkájuk fejében táplálékot is kaptak, akik munkadíj fejében adtak a nincsteleneknek tejterméket, gyümölcsöt és szalonnaféléket. A kétéves avas szalonnát és a hullott gyümölcsöt itt értékesítették a középparasztok. Habár nem szívesen fogadták a szegények, azért mégis ez is valami. Bóna János nagyberki középparaszt amikor este a munkadíj fejében átadta az avas szalonnát, Javós bogár György fanyalogva mondta. Hühe de avas. Azt felelte Bóna: "Az avas szalonnától mög a mezei dült buzától nem köll félni a parasztnak, mert akkor még nem hal éhen".

A begyűjtés és vásárlás a népi konyhákra

Az erdőben szegényes falvak jószerével semmi vadon termő növényt nem gyűjtöttek /Gölla, Attala, Nak, Kisgyalán, Kapospala /. Néhányan a réten csepergombát és csibegombát és sósakat gyűjtöttek. Halban is szegény vidék volt.

Itt a felsorolt falvakban csak az állattartásra és a mezei terményre szorítottak, azért is mert a konyhakert művelés is alacsony színvonalon állt, gyümölcsben és szőlőben is szegény volt, és kissé hasonlított az alföldi élethez. Itt nem volt gyümölcsfeldolgozás, aszalás, dunsztolás, leavárfőzés, mert nem mentek el a gyümölcsstermő falvakba vásárolni. / A kalács, rétesfélékre hinteléknek legfő-

képpen a mákot és túrót, darát használták /.

Ha akadt olyan, akinek annyiszilváje került össze, hogy lekvárt főzött, ezt sem főzte elég keményre, higra főztek és csak pár hétre állott el, már akkor el is fogyasztották. A szatócs-boltokban ugyan árusítottak 10 kg-os fahordókban boszniai szilvalekvárt, meg aszalt szilvát is, de még olyan nagy községben is, mint Gölle, kevesen vették meg.

Varga Győző tenitő 1908-ban került Göllére, mint nőtlen, és éppen az iskola közelében levő Puska Nándor boltoshoz ment kvartélyba és a 10 órai szünetben átment a boltba. 1 db. zsemlye szilvalekvárral volt a 10 órai uzsonnája.

A faluban hirtérjedt, hogy a Varga kistanitő mit eszik 10 óráira. Ezt ott akkor nagy fanyázásnak minősítette a falu. "Varga Győző lekváros zsemlyét öszik, jó módja van".

A nevezett községekben jobbra tésztaféléket, kenyeret, szalonnát, krumplit, sülttököt, kalácsot, sóspogácsát fogyasztottak. A sópogácsa ritkán fogyott ki náluk.

A sóspogácsát liszt, só, paprika, víz összekeverésével és megsütésével állították elő. Amikor egynapos volt, akkor visszagyengült és olyan volt, mint a ezi. A lyukas kalács is fő étel-félének számított és lakodalmakkor is elmaradhatatlan volt. Aludtejjel dagasztották a tejföllel együtt és a kemence fenekén süttötték ki ugyan csak a sópogácsát is, leginkább a kenyérsütés után kevés ráfűtés-sel.

Tojást, vaját, diót keveset használtak, mert ezeket eladták. A hizott kacsát még néha levágták, de a kövér libát nem, ezt a zsidóknak adták el, mert a zsidóknak az volt a legkedvesebb húsféléjük. Kapospulán mondta egy szatócs zsidó 1924-ben:

Én a családommal több libahúst fogyasztok, mint az egész falu együttvéve, mert a paraszt le nem vágná a világért sem, hanem csak úgy eszik a paraszt libahúst, ha a tömöketrebben megfullad, azért mert azt már nem lehet eladni.

A falu lakossága egész évben nem hozott kentestől friss húst, hanem a füstölt húst ette főve, nyersen és sütvé. Tyukféléket ritkán vágott ünnepre, vagy a nehéz munkák idejére: aratáskor, takarodáskor, csépléskor, kaszáláskor, vagy ha vendég jött a házhoz.

A tejesarnokok felléptével tejféléket is keveset fogyasztottak.

A baromfi felvásárló tyukászok /tikászok / az eladó tojást és élő csirke, tyukféléket összevásárolták, hatalmas nagy hordóba a tojást és nagy emeletes ketrecekben az élőbaromfiakat is, és mondhatjuk, hogy ezek a császári bécsi tyukászok is gyengítették a falusi nép konyháját.

Marhahúst, vagy sertés hentes árut sem vette a paraszt, úgy, hogy egy ilyen hentes kocsmáros mészáros alig tengette az életét. Sok ilyen kocsmárosnak még szatócs boltja is volt és mégis alig tengődött. Volt olyan kisebb falu, ahol elment részt aratni, kapálni, mert az üzletből nem lehet megélni.

Volt olyan falusi középparaszt, vagy szellér, hogy a hentes mészárosától soha sem vett friss húst. Ugy ősz felé némelyek vettek a hentes-től hurka-féle tölteléket. Malacpecsenyét sem igen evett a paraszt, mert sajnálta levágni a malacot.

Megelégedtek a téleleji hizott sertés vágással. Ezt sózással füstöléssel, pácolással, lesütéssel tartósítva fogyasztották egész éven át, amíg tartott a készlet. Beosztva az ősziig eltartott, és valamennyi szalonnát, töltelékét kivittek a pincészerre a prásházba és ott fogyasztották hagymával. Száritott füstölt turót is vittek oda ilyen célból.

A kaposvölgyi erdő, szőlős és gyümölcstermelő vizmenti közösségek táplálkozása változatosabb, mint ettől északra fekvő vidék, mert gazdagabb lehetőségek voltak a változatoságra. Itt a szőlős területeken is termeltek különféle hegyi gyümölcsöt, bogyós cserjéken ribizkét, egrest, málnát,ogyorót, stb. Ezek a falvak vadhúst és halat is fogyasztottak, gombát, vadgyümölcsöt /körte, dió, vadalma,ogyoró, tuskés szeder, áfonya, vadcserezsnye, vagy madárcserezsnye, kékény, szilva, kő hecsli, galagonya, stb./.

A nevezett szabadszföldi vadontermő növényeket fogyasztották nyersen, a gombaféléket általában aszalással, befőzéssel tartósították. A vegyes lekvárfőzés is újabb keletű. A városiaktól terjedt el. A régi lekvárfőzés anyaga vadontermő bogyóból, a földibodza kipréselt nyomott levéből volt. Ez igen jónak és egészségesnek bizonyult és kenyérrre kenve ették a felnőttek és gyerekek.

Csetelekvárnak nevezték. Ebből pálinkát is főztek és a vadkörteből összezeuzva erjesztve. A vadszilvából is jó és sok pálinkát főztek és ebből jó lekvár is készült.

A vadkörte aszalták is kemencében télire aszalékfőzetnek. A gombák közül aszalták már a század elejétől kezdve a vargányát, cseperkét /sampion / giva gombákat.

A halféléket nem tartósították, hanem frissen tepsiben egymás mellé rakva tojással, liszttel leöntve sütve ették és így ez izletes is volt. A csikot is így készítették el. Soha nem hallottam, hogy főzött hal ételt készítettek volna. Biztosra állíthatom azt, hogy a halpaprikás vagy egyéb főzött hal étel csak 1950 után terjedt el általánosan. Majd minden falunak volt egy kis vizes, vagy malom árokja és itt tudott nyarenta halat fogni. De a kaposmentiek leginkább foglalkoztak vele addig, amíg a kaposvári cukorgyár be nem szennyezte a folyó vizét az év bizonyos szakában. Ettől ki is pusztult a halállomány a folyóból, vagy átmentek a fiók árokba.

Már a század elejéből napjainkig járták a vidéket a halas kocsik és függő tányér mérleggel mérték a halat.

A gombát megsütötték lábasban. Zsirt, tojást, esetleg szalonnát, sonkát, kalbászt is szeltek hozzá. De nélkül paprika, hagyma, tojás, zsir volt az általános ésmár amikor száritották is, azután már gombalevest és gombamártást is készítettek. A gombaleves legtöbbször krumplilevesté téve, mint gomba gulyás néven volt legtöbb-ször elkészítve.

A gombamártás tejjel habarva berántva készült, sokszor krumplihúst aprítottak bele. Ez volt a legfinomabb gomba-étel. A száritott gombából is azt készítettek, mint a nyersből.

A mezei nyulat, szet csak orozva, vagy juttatással hozták a konyhára. Fácánt, foglyot is, és ezek tojását megsütötték és megették.

A vadmezet elrabolták. Az apró madársóskát, a réti és mezei sóskát főzeléknek készítették el. Az erdei hagymát, erdei fokhagymát mártáshoz gyűjtötték. A mezei salátát szedték mártás-féle ételekhez, de legfőképpen ecetesén, nyersen és tejjelösen fogyasztották.

A táplálkozás színvonalánál alapfeltétel volt a kereseti lehetőség, amely az élelmesebbeknél könnyebben megvalósult. A zsellérek közül sokan jól dolgoztak, okosan beosztották a keresetét és úgy a ruházkozásban, mint a táplálkozásban megállták a helyüket. Felas földet műveltek, állatokat tartottak és a háziállattartás mellett állatforgatással is foglalkoztak, adtak vettek állatokat és hajcsárkodtak. Az egyik dísznókkal, a másik marhákkal, borjuval, tehénnel, lóval, stb. Az ilyen ügyes földnélküliek pénzes emberek voltak és jobb életmódot folytattak. Elég szép számmal voltak az olyanok, akik a táplálkozásnál spóroltak, hogy földet vehessenek. Sok mult a háziasszonyok ügyességén, leleményességén, fantáziáján.

A papszakácsnék és az uri konyhák kivénhedt asszonyai, amikor visszakerültek a nép közé, ezek terjesztették a nép számára az új ételket.

A szegény konyhák, bőjti konyhák és a zougori konyhák eledele nagyjából egyforma volt.

Itt nagyon gyakoriak a zsir nélküli ételek és ez legfőképpen levesekből állott, vagy leves főzelékből, mint egytál étel káposzta, és saláta-főzelékből, krumpli és zöldség összetételével.

A gyűjtögetés és a feldolgozás helyenként változatos, azonban nem volt sokoldslu, mert a falu népe a hagyományokhoz hűen nem volt aprólékos ujtó, inkább régimódi, maradi.

A vizmenti pásztorok jobban szerették a változatosságot, hiszen több helyen megfordultak.

A kaposmenti svábok konyhája kissé elüt a magyarokétól. A kelesztett tészták is változatosabbak voltak, mert a kuglóf tészta is ezektől eredt. A sertésvágást, husfeldolgozást is másképpen végezték. Náluk a forrázás, kóposztás is régi módszer, ugyan a magyarok még ma is perzselik a sertést és ezt az eljárást a svábok nem helyeslik. Azt mondják, hogy a perzselt disznó szórtöve bennemarad a bőrkében. Igaz, hogy a perzselt hús izletesebb. Sok sváb ezt úgy oldotta meg, hogy a forrázott, kóposztott disznót kissé megperzselték és így a sonka szalonna, bőrke izletesebb volt.

A népi táplálkozásban régen is, ma is a leggyakrabban fogyasztott ételek a levesek és a Kaposmentén fő ételnek számítanak.

A levesek

Krumplileves: krumpli, zöldség és só öszezfőzve hagymás és paprikás zsir piritással, vagy berántva néha tészta csipetkével.

Tejes krumplileves zsir nélkül. Krumpli, tej, só vízzel higitva, vagy leves tésztával. Ezt nevezték "tejes letykó"-nak is.

Krumpli gulyás leves: apró húsdarabok, sertés, marha, birka és baromfi hússal, paprika, só, krumpli, zöldség, babérlevél, bors piritott hagymával, egy szem hagyma belefőzve. Néha kevés csipkedett tésztát tesznek bele.

Bableves: só, paprika, egy szem krumplival, zöldség gyökér és zöldje, fokhagyma, piritott paprikás, hagymás zsir, vagy rántással, néha csipetke, vagy levestésztával.

Édes káposzta leve: só, fokhagyma, babérlevél, krumpli kockával, fokhagymásan berántva, besűritve. A főzelék ugyanaz.

Savanyu káposzta leves: kukorica kásával fokhagymás rántással.

Tejes leves: reszelt tésztával, vagy leves tésztával, rizszel, vagy kukorica kásával, só, kevés krumpli.

Hajdina leves is és a köles levesek tejesen, a kásalevesek tej nélkül, rántással, reszelt tésztával.

A reszelt tészta népi neve "Zsurnóke leves".

Gomba leves: krumpli, só, zöldség, nagy levestésztával, piritott paprikás hagymás zsirral, vagy rántással. Gomba gulyás néven is csak krumplival.

Gombóc leves: tej, só, vízzel főzni kukorica lisztből gombócot. Az öklömnyi gombóccal "macska feji gombóc leves".

Borsó leves: borsó, fokhagyma, zöldség, tejjel behabarva, vagy rántással, vagy paprikás hagymás piritott zsirral. A lencseleves is így készült, néha a köles és a hajdina leves is.

Huslevesek: marhahus, disznóhus, bafonfihus levesek: paprika, zöldség, egy-két egész krumpli, egy szem paradicsom, vagy egy-két kanál befőtt paradicsom, fekete bors, egy szelet karalábé, vagy kis káposzta levél darabkáival.

A húst puhára főzve leszárva kockás, vagy metélt tésztával befőzve tálalják. A levest húst tormával, vagy paradicsom, vagy tejes mártással, vagy rizszel beleapritva fogyasztották, vagy főtt krumplival is. A baromfi egész főtt részét tepsiben sütőben meg is szokták piritani és savanyu uborkával és kenyérral ették. Gulyás leves krumplival, zöldséggel, vöröshagymával. A babgulyás birka, sertés, vagy marhahussal.

A rántott levesek az általánosok: rántás, só, víz, köménymag. Ritkábban:

Rántott krumpli leves: tojésos leves, rizszel, krumplival, gombával, kásával, darával, tejjel, kölessel, hajdinával, lencsével, ~~stb~~ káposztával, stb. Ez a legelterjedtebb leves fajta és a legkönnyebb ételekhez tartozik.

A régi Kádari leves: savóval, vajiróval, vagy aludttejjel turósan behabarják, liszt, tej, vagy tejjel néha be is rántják. Kenyérrel ették télen egytál ételnek is. Az egytál ételek is leginkább leve-sekből álltak, sokszor jobban besűrítve csipetke tésztával, krumplival, babbal kásafélékkel.

Az 1914-es háború előtt felerészben egy tálból, vagy lábasból étkeztek "közös tál" evéssel. A leves-félékhez kenyérszeletet vettek és a kanalat a tál széléhez húzintva a kenyérszeletet a kanál alá ~~szorított~~ tartva ettek és minden kanál ételhez egy kis kenyéret haraptak. Amíg az ételből tartott, kikotorgatták, s mondták: "Nincs az a sok, amely kitorogatásra ne kerülne". Ez nem volt hígnikus evés, de illedelmes volt.

A külön tányérből való evéskor különböző tulajdonágok bontakoztak ki. Volt olyan egyén, aki a leves-féle étel levét kenyérral lekanelazta, és azután kikanalazta a sűrűjét magát. Volt olyan, aki kiette a sűrűjét először és azután a levét kenyérral.

Megjegyzendő az, hogy a közös tálból való étkezés a nagyobb családnál szebb volt, mint az arányos elosztási saját tányérből való evés, mert minden ilyen bokrban akadt önző, mohó étvágyu egyén, akit figyelmeztetni kellett a tisztességre.

A külön tányérból való evés szükségessé is vált az arányos elosztás végett, mert olyan túlekedés is támadt a gyerekek közt, hogy a gyengébbek egy falatot sem bírtak kaporintani. Rákó pusztán Csima Ferenc 7 gyermekes béres asztalára amikor az anya odatette az nagy lábas kifőtt tésztát, a nagyobb gyerekek valósággal ráhasaltak és úgy habzsolták. Az apa kisideig nézte és odament és fejbeverte a gyerekeket. - Hogyan esztek? Így kell enni. A gyerekeket szétverte onnét és a lábast a térdére fogva megette egyedül a maradékot. A két-három gyengébb gyereke nem is evett, csak sirt éhesen. 1905-ében történt ez.

Göllön 1906-ban Cziráki Miska kamasz béres fiú amikor odatette anyja a nagytál palacsintát, hát 4-5 palacsintát csak vágás nélkül csak lenyelte, amikor a 4 testvér egyet evett. Ilyen mohó fiút nem láttam. Egy nagy szőlőfürtöt bevett a szájába és a csutkáját csak kihuzta. Amikorra a másik egy fürtöt leszemezve megevett, akkorra a Miska 8 fürtöt behabzsolt.

Hallottam, hogy Kaposulán a század elején a mohó fiú a külön tányérből evő testvérének a tányérjába beleköpött, és így az övé lett az étel, mert ő nem utálta megenni. Később az éhes testvér erre nem reagált, hanem mégis megette.

A ravasz mohó fiú ezután az orrát fujta bele a testvére tányérjába. Így már mégis csak az övé lett az étel.

A leveseknél tartva a böjti leveseket is meg kell említeni.

A nagyböjti tarkabab leves. Tarkabab, zöldség, só, egy szem egész krumpli tejfőlősen behabarva, leves tésztával is ritkább helyen, kenyérrrel ették.

Sóban vízben leves. Só, zöldség, krumpli, néha csipetkevel, kenyérral fogyasztva. Ilyenféle levesek az igen szegény konyhákön böjton kívül is voltak.

A tejes és gombóc levesek is zsír nélkül készültek régen.

A tészta, vagy krumplilevesbe fokhagymát tettek, ez hamis leves. Kalbász helyett fokhagyma.

Főzelék.

Babfőzelék, rántva, vagy habarva. Borsófőzelék ugyanugy. Sűrű bab, sűrű borsó, krumpli főzelék berántva kis hussal, vagy kalbászszal sűrű krumpli néven, savanyu káposzta, édeskáposzta, mindkettő hussal.

Mártások

Sóska, paradicsom, tejes mártás, tormamártás, hagymamártás tojással, savanyu, gombamártás tejfőlős habarékkal, meggyamártás, egres, ribizli mártás hussal. Saláta mártás, kapormártás.

Pépes ételek

Gánica krumplival, rizszel, kukoricakásával, hajdinával, köleskásával, köles és kukorica kásával dödölle is, babbal is. Ezek kiszaggatva gánica néven. Sikér tálban szétnyomkodva laposra, a tejjét tejfőlős zsírral megöntözve pempó néven készítették, kiszaggatva dödölle. Ezek tepsiben kiszaggatva, megsütve "Gánica pogácsa".

Gombócok

Búzagombóc, kukorica gombóc, macskafejű gombóc, zsemlyegombóc.

Főttésztek

Csusza, kocka tészta, mácaik, metélt tészta túróval, dióval, mák, káposzta lekvárral krumpli dara, morasa és gyümölcessel. A szétaprózott tésztafélék a sterc és a smárni, krumplisterc, pupora, laskatészta.

Sült tészták

Palacsinta, pogácsa, túróspogácsa, krumplispogácsa, töpörtös-pogácsa, pörccspogácsa, dióspogácsa, mákospogácsa, kukorica pogácsa "görhöny", hájas pogácsa, hamubasült pogácsa, kelesztett palacsinta, buraprósza, kukorica prósza, mákos túros, lekváros diós prósza, laska prósza, máléprósza, krumpliprósza, korpakeszőce prósza, buza prósza, kelesztett népi neve "Tikláb". Mákos, diós kalács /hosszúkött, beigli /, likaskalács, fonyott kalács, mákos, diós, túros patkó, nyújtott rétes, kelesztett rétes "kótt rétes". Béles, mákos, diós, túros, káposztás, "kuglós mazsolás, diós, mákos, kakaós". Fánk, túros fánk, krumplis fánk, kalány fánk. Az összehajtott nagyobb tekercs tészták, túros vekkar, káposztás tutyi, mákostutyi, túróstutyi, túros, mákos, diós lepény. Szárazon sült lángos, zsirbensült lángos /langalló /, laska, elsodort tésztából. Túros, mákos dettli, bugyorbukta.

Ételek.

A főzelékek és a levesek sokféle összetételből állottak néha. Káposzta, bab, krumpli, zöldség, répa, kásák, husok, liszt, dara, rizs, tej, tejjől, túró és ezek higan egytál étel leves-félék, ha besűrítve, főzelék, vagy pépes étel. A pépes ételeket még mint gánica, vagy pempő gyanánt is fogyasztották a sváboktól eltanulva.

A pépes, pempős ételt beleszagatták kiszárolt tepsibe és tejjőlő zsirral megkenve forró sütőben, vagy kemencében kiszütötték és finom ízletes gánica pogácsát nyertek.

A liszteterc aprólékos ételt aludtejjel fogyasztották. Az ehhez hasonló smárni édesített ételt lekvárral ették.

A pörkölt, vagdalt hússal itt a nép közt csak 1910-táján kezdett elterjedni. A kirántott hús is az 1914-es háború után jött be általában.

A városokhoz közeledő Toponáron és Kapos pulán a lakodalmi étrendben 1910-14 közt az édes sütemények a faszárolt hús, töltött hússal kezdetét vették. Kapos pulán Buda Vendel 1912-ben tartott lakodalmán jelent meg a kirántott hús, és akkor ezt ott urihús néven emlegették. A torták is 1913-14-ben itt megjelentek.

A lakodalmi édes sütemények Fénőben követték ezt. A torta Góllén 1921. nyarán jelent meg paszta, születési lakoma alkalmával. A sarokban ülő 80 éves Márton Józsefnek adták belőle egy szeletet és kérdezték, hogy jó-e? Azt felelte: "Jó és finom, csak ez nem kaszás emberbe való, inkább tintanyalóba, aki az irodában ül".

A fejlődés a táplálkozásban az 1930-as években gyors ütemben indult meg a pepszakácsnők, az úri konyhákról kiöregedett nők révén. A jobbmodu felusziak lakodalomra, eljegyzési lakomára és pezsgő készítéshez a városból hoztak modern szakácsnőket és ez ma is általános szokássá vált.

Ez helyes és gazdaságos, mert jó és pazarlás mentes és ami a fő, a modern konyha eszközöket is legfőképpen ők hozzák erre az alkalomra és a terítéskor papírszalvétákat és fogpiszkálókat szolgáltatnak fel. Régen évés után a dohányzóktól kért gyufaszálakat hegyezték ki fogpiszkálónak. Ma a modern bárcsakácsnők csonttányért is tesznek a terítéskor és a csontokat ebbe kell rakni. Régen az asztal alá dobálták és étkezés után ki kellett söpörni a szobát, mert jární, vagy esetleg táncolni nem lehetett. Az evőkészleteket is kölcsönzik falun is, mert a városok példáján rájöttek, hogy modern és hasznos, egyforma. Régen a főzőedényeket, tányérokat, evőeszközöket összehordták, még a boros poharakat és az üvegeket is.

Az ünnepi ételeknél találjuk a legmagyobb fejlődési változatot, mert ez régebb régen is változatosabb, jobb, gazdagabb volt, mint a hétköznapi eledel, azonban napjainkban már egy jól kereső munkás ünnepi kosztja felér az 1860-as évek úri konyhájával, mert az elkészítési módokat és az összetételben volt meg a különbség.

A szabadságharc utáni idők úri urasági konyhái a helyi adottságokban volt bőséges, pl. hus, liszt, méz és az un. nádméz, vagyis cukornád szörp, amely idegen országból behozott édesítő folyadék volt. A tojás és tejfélésekkel bővelkedtek a régi úri konyhák és az ételek elkészítési módzatai egyszerűek voltak.

A falusi pezsgő pásztori konyhá ekkor még igen egyszerű volt úgy, hogy az inséges években alig tengődött a pórnap, mert készletet keveset tárolt és nem is volt erre nagy lehetősége és szaktudása. Emiatt sokat nélkülöztek, éheztek, a gyűjtögetésben és a tartósításban járattalanok voltak.

A május, júniusi fagykáros évek mindig aszályosak is voltak, és a jószág takarmányozásukra is gyenge volt. A tehének elapasztottak, a tyúkrok nem tojtak és a sertéseket sem tudták zsirdisznóra hizlalni és az előbbi évből sem igen maradt vissza szemestermény és takarmány. A gyümölcs is elfagyott és így egy kis hajdina krumpli és kis kukorica volt. Így hajdina kenyeret ettek, de igen szűkösön. 1866-ban volt az öregek szájhagyománya szerint.

Meg kell említeni, hogy a későbbi időkben is voltak fagyos, aszályos, jégverte és vizes évek, amelyek nagy kihatással voltak a napi életre, de ezeket már a kor fejlődésével könnyebben átvészelték. Ugy, hogy pl. az 1960-as évek bőséges éveiben sem volt jobb az élet, mint pl. az 1935-ös fagyos, aszályos évben, mert itt már a kultúra fejlődésében volt meg az okozat.

A szabadságharc utáni időkben már mégis változatosabb volt a magyar nép táplálkozása, habár még az úri konyhák is egyszerű változatokban működtek. A szájhagyomány és a régi szakácskönyvek is erről tanuskodnak. Van nekem 1894-ből, 1927-ből, 1936-ból szakácskönyvem. A régi szakácskönyvek sok gánicát felsorolnak rizszel, krumplival, kukoricakásával, köleshajdinával, stb., tehát a köznép már ezt dödölle néven használta. A legrégebbi szakácskönyv nyelvezete is elüt igen a maítól. A csirkét nevezte tikfi-nek, a tojást tikmong-nek, a krumplit földi almáma alma pityókának, a cukornád-szörpöt nádméznek. A kukoricaörleményeket igen ajánlja. Jó, tápláló, egészséges eledelnek, a földi kertőfölt könnyű ételnek minősíti. A rizskásás gánicát, turós gánicát tejfölös zsirral, pörccel, kiválónek

minősíti.

Az én tulajdonomban lévő régi szakácskönyv az erdélyi ételeket is kiemeli, ismerteti a zsidó-konyhákat és a franciát. Még volt egy jó adatközlő, a nevelő anyám, Horváth Teréz, született Somogyzilban 1856-ban. Sánta lány kiskorától. A Hunyadi gróf kastélyában mindenek lány, később szakácsnő más urikonyhákban is. Ismét ki regedve jött el nevelőnek 4 árvát nevelni. Sok adatot hallottam tőle az urikonyhákról, mondta:

Az urikonyhák is éppen úgy átmentek a változatos fejlődésen, mint a paraszt béres vagy pásztor konyhák.

Mindenütt voltak megszokott és újonnan felkapott, és kihaltban levő ételek. Egy év leforgása alatt szezononként változás volt észlelhető.

A legrégebb káposmenti ételek közül említsre méltó a kudari leves. Savó, vagy vajiró, kevés víz, lisztes vékony habarék, só és vékony rántás, vagy az egyik habarék, vagy a rántás kis krumpli kockák, vagy levestésztá, vagy úresen e nélkül, kenyeret haraptak hozzá és mint egy tál leginkább vacsora étel.. A tejesleves, vagy tejesletykó, tej, víz, só, krumpli, vagy levestésztával, kenyérral ették. A málé: rozslisztből sűrű kabarcot tálban, vagy tepsiben kitették a farakás tejére erjedni egy-két napra, ezután megsütötték, prósza-féle lett belőle, émelygős, savanykás, nehéz, ragadós étel volt. Ettől lehetett a legnehézebb munkát végezni. Tartós, később éhezett meg a fogyasztója. "Korpakeszóc" színtén habarcsos, buzakorpa, savó, vagy iró, só, a tepsiben szintén a napon, vagy télen a kálha szögletében erjesztett anyag kisütve színtén prósza alakú kockákra kimetélve. Ez már könnyebb, omlósabb a málénál. A görhöny, görheny: kukorica liszt, tej, tejföl, néha apró töpörtü belegyurva kukorica pogácsák, kisütve jó ízletes, azonban száraz étel. Sok vizet kell rá inni. A dö-dölle: ez gánica-féle pépes ételek. Kukoricakása, buzaliszt, kiszaggatva, gánica, tálban szétnyomkodva pempő. A gánica és ez összes kása adaléka úgy készül, pl. vízben puhára főzik a krumplit, vagy rizst, babot, hajlinát, köles kását, stb. forrásban lévő kásafőzet-hez buzalisztet, hajdina, vagy kukorica lisztet beleeregetik a forró lébe és péppé főzve kész. Tálaláskor hagymászsirt, tejfölös zsirt, vagy töpörtöt is forrón fogyasztják. A papora: ennek is van többféle változata. A visszamaradt száraz kalácsot apró kockákra vágva, forró tejjel leöntve, tejfölös zsit öntözne rá, hintelék: mák, dió, túró, stb. Ez finom étel.

Laska papora: gyurt, elsodort tásztát a kemence fenekén, vagy kályha fenekén forró platnin percek alatt ropogásra sült laskát tördelve, vágva apróra szintén leöntve tejjel, mint a kalács paporát és úgy fogyasztják.

Hamis káposzta: savanyu káposzta kukoricakásával összefőzve, berántva, a szegény konyhák éledele, régen így főztek módosabbak is, de hussal.

Krumplisterc: főtt krumpli megtörve hagymás zsirral, vagy tejfölös zsirral, megöntözve könnyű, egyszerű étel.

Gánica pogácsa: valamelyik gánicát kiszírozott tepszibe szaggatják pogácsa alakra, tejfölös zsirral ropogásra sütik.

Ezt a svábok terjesztették el, a suffnódlit, a kuglófot és a nokedlit is. A suffnódlit magyar népi nevén "piskura" nevezték, stercz, a stercz is német eredetű, népszerű és jó, inkább tömegrántásnak is mondták, aludttejjel ették a magyar parasztházaknál. Schmarni, ez finom morzsalékos étel, tojás tej, liszt, só, cukorból palacsinta habarcs-szerű tésztát forró zsírba öntik lábasba, addig főzik, keverik, amíg morzsalékosává válik, lekvárral fogyasztják. Ma is kedvelt, "császármorzsa" néven készített étel.

A svábok régebben kezdték a köret, vagy mellé evett, pld. salátát, krumplit, rizst, vagy nokedlit pörkölt mellé, vagy uborka, káposzta, savanyúság félétet hus mellé enni.

A régi magyarok vagy a mai öregek, külön eszik meg a húst kenyérral és a mellé tett salátát külön kenyérral eszik. A rizskásába tett csibeaprólékot megeszik együtt, de ha leveshust vagy pörköltet tettek rizskása ételhez, ezt már így külön ették mindegyiket kenyérral.

Lakodalmi vagy bucsu vagy egyéb vendégségek alkalmával lehetett látni. Még a 30-as években is általános volt a megszokottsághoz való ragaszkodás.

A főzelékeket nem is kedvelték vagy a vegyes többrendű étkezést. Azt mondták a parasztok a főzelékre, olyan mint a kutyaokádás. Az urak mindenféle dib-dábot össze esznek, gíz-gáz, pücsköt-bogarat. Így fogták fel az egyszerű emberek. Egyes falusi parasztok az étkezésnél olyan nehezen illaszkodtak bele a jobb, változatos fejlődésbe, hogy még napjainkban is vannak maradiak, hogy kintartanak a régi megszokott ételek mellett.

Pár évvel előbb láttam öreg falusi embert vendégségben enni. Finom becsinált leves csibeaprólékkal és benne pár szem cukorborsóval. Mondta és agyon dicsérte, hogy még ilyen finom levest soha nem evett, a benne lévő cukorborsót kidobálta a padlóra. A vendéglátó kínálta, hogy egye meg azt is, mert finom, mondta. Ez blikker, én még blikkert nem ettem soha, de nem is fogok enni. Nem ette meg, mert nem szokta.

Az evés alkalmával is sok izléstelenség előfordult. Nagy hangos szürcsölés, csámcsogás hangzott egy népes paraszt étkezéskor.

Az idős nagybajszu parasztok evése volt látványos, a lompos bajuszát minden kanál étellel betolta a szájába, különösen ha mártásfélét is evett. A ráragadt ételt leszopta és azután a nyelvével kitolta a szájából a bajuszt és jött a következő kanál betolás, kitolás a bajusz inga járatással.

A század elején Rákópusztán Csima József béresnél sok gyerek volt és közös tálból ettek. Csimáné amikor oda tette az egy lábas kifőtt-tésztát az asztalra, a sok gyerek megrohanta, ették, az erősebbek lemarták a kisebbeket, sivalkodás, marakodás, lökdösés volt. Az apa ekkor odament és leverte őket az ételről. Kibálta, hogyan ösztök? Így köll önni? Amikor leverte a gyereket onnét, akkor maga elé vette a térdére a lábast és a maradékot megette egyedül. A kisebb, gyengébb gyerekek sirtak, éhesek voltak és elsatnyultak. A szegény, népes, nagycsakádoknál nem volt meg az a lehetőség, hogy egyenlően elosztották volna az ételt.

A régi konyhák étele a leves volt, elsőrendű főtáplálék. Sűrűen, higabban, kenyérral fogyasztva egytál ételként is és majdnem egyezik a főzelékekkel. A külön főzeléket ritkán fogyasztották Kaposmentén és nem is kedvelték, már csak a 930-as években kezdtek megbarátkozni vele.

A népi táplálkozás a pásztorok konyháin volt a legváltozatosabb, nem úgy mint az erdő és szőlőhegynélküli falvakban. /Fonó, Nak, Gölle, Kisgyalán, Büssü, Orci, Patalom./ Ezekben a községekben a gabonafélék őrleményei és szántóföldi, kerti veteményei, /bab, krumpli, tök, káposzta, zöldség/ hus, baromfi és sertés adta az alapanyagot. Itt a növényolajat /napraforgó, tökmag/ fogyasztottak többet, mint a Kaposmentén és Somogyuszil vidékén. Olajútó, sajtoló minden falunak volt. Az erdő és vízmellettiék gomba, gyümölcs, hal, szőlő, bor és vad-gyümölcs rendelkezésére állt.

Izesítő régen.

Régen a vasút előtti időben, az iparosodás előtt, nagy problémája volt az egyes táplálkozáshoz való anyag beszerzése. A só igen fontos cikk volt, mint izesítő és tartósító anyag.

A sót nagy szekerekkel, kocsikon hordták szét az országban járva. Ide Kaposmentére Tolna mezővárosból hozták, oda pedig a dunai kompon Kalocsáról hozták, mint darabos kősót és minden egyes darab kősót számmal láttak el, belevésve római vagy arabszámmal. Órölt sót nem szállítottak ekkor még a kereskedelemben.

Dombóváron voltak 1885-1914 előtt törzsökös zsidó nagykereskedők és ezek is hozattak, fuvaroztak Tolnáról jősót, nádmézet /nádszörpöt/ stb. Wurm, Kolbach, Weiss zsidók még Keselyűsről, Szekszárd mellett a Kapos folyón is a szabályozás előtt nagy csónakokon hozták az árut. 2-4 ember vezette a rakomány csónakokat és a dombóvári várron mellett kötöttek ki. Ez a Kapos folyó szabályozása előtt volt, mert azután már nem felelt meg a folyó ilyen célra. Az emberek a csónakon hosszú fával lökdösték a csónakot a víz fenekére bökve, három nap alatt Keselyűsről ide érkeztek.

Wurmnak ecetgyára volt, Kolbachnak sörfőzdéje és szezifőző üzeme volt és szállító fuvarozó vállalatuk. Ezek gazdag emberek voltak, mert áruelosztó nagykereskedők voltak.

Somogyuszil, Mosdós, Sásd, régi kereskedő falvak voltak. Később Gölle is az lett.

A nádszörpöt a vásárokon a bábosok árusították leginkább, viaszmézet is árultak, ezt keveset, drága volt.

A kősót a vásárokon és a szatócs üzletekben árulták, a belevésétt szám szerint.

Egy régi levél van a gyűjteményemben 1857-ből a kősóról. Sümeg plébánosa írta Keszthely város tanácsának. Keszthely-Balaton-szentgyörgy közt ment hintón és az országuton talált egy nagy darab kősót, amely valószínű a sós-szekérről esett le. Az igazolt tulajdonosnak átadja, ha megmondja a reá vésett számát. A vasút előtt így szállították és nehézkes volt a beszerzése, mert a sót nem tudták pótolni. Az ecetet házilag is elő tudták állítani. Borba tettek gombaszerű ecetágyat és jó ecetet kaptak.

Az édesítőt is pótolták. Gyümölcsléből szörpöt főztek, vagy szőlőlé mustból és ezzel édesítettek. Tésztaféléket édesítettek az ilyen szörpökkel, mert a méz drága volt és csak az uraknak és a módosabb parasztnak volt méhészete.

Hallottam, voltak olyan nagyobb családú egyének, hogy édesítőt soha nem használtak és édességet csak a nyers gyümölcs fogyasztásnál vettek magukhoz. Jó édesítő volt a szőlőmust-szörp "szőlőméz" néven, azonban a tejfélékhez nem vágott, mert hasmenést okozott.

Az édes mustot felforralták és lefujtották, ez jó édes ital is volt. A gyümölcsméz is hasonló volt és ezt édes almából vagy körtéből állították elő. Régi édesítő volt a reszelt cukorrépa, a levét kifacsarva, mák vagy dió, dara közé keverve. Jó lágyító és kellemes jóízű rétes volt belőle. A század elején én is ettem ilyen, répás-mákosrétest. Mákos prócsa-lepényre is tettek ilyen és a kukoricás prócsalepényt igen finommá tette. Azonban a nádszörp és később a cukor volt a legjobb erre a célra.

Még említésre méltó az, hogy a század elején a boltokban is árusították a vörös-borecetet, ugyan a fehéret is egy árban.

A gyári cukor bejöttével a méhészet is alább hagyott, amely újból a két világháború közt lendült fel. Vadmézet csak a nagy erdőkben lehetett találni, podvás faodukban.

A falu népénél elsősorban az önellátásra való törekvés dominált.

A paprikát tulnyomórészen megtermelték fűszernek is. A teának valót megszedték különféle füvekből. A kávé árjából házilag és babkávéből pörkölték. Az ipart többféle szempontból jól elnélkülözték és a ruházatot is házilag készítették.

A káposztába és a hurkába való fűszert "borsfü", "démütka", megtermelték, a majorán-fűvet is, és a gyarmat fűszert nélkülözték.

Indéges idők táplálkozásai.

Az inséges időket elemi csapás és a háború okozta. Az elemi csapások közt a legsúlyosabbak voltak az aszálykárók és az ilyen időjárás késői fagygal is járt, kettőzve sujtott.

A régi fagyos év 1866-ban volt, melynek a hatása két évnél tovább tartott, mert nagy aszály is volt és nehezen tudták pótolni a gabona vetőmagot is. Mondták, volt olyan család, hogy két-három napban egyszer evett és a házi állatokkal pusztultak az emberek is. Hajdina kenyeret ettek, ebből is szűken volt. Kevés krumpli volt, az is csak úgy lehetett, mert augusztusban nagy esők voltak és így valami csak lett. Az éjszakai fagy május 25-én volt Orbánkor, június 2-én is volt gyengébb, de ez tette rá a pontot, mert amit Orbán meghagyott, azt elvitte a második fagy. Az uradalmi cselédeknek volt, mert az uraság a tavalyi készletből kimért nekik, néhol csökkentett mennyiségben.

Voltak jégverte évek, de ez helyenkinti volt, tehát hagyott is, és voltak árvizes évek, azonban ez is csak a vízmentieket sujtotta.

A tüzkárosultak is helyi jellegűek voltak.

A két háború inséges éve is jelentékenyek voltak, mert itt általános hiány volt mindenféleképp és a háború vége, és az azt követő két év volt élelemben a leghiányosabb, 1916-20-ig. A II-ik 1943-47-ig. Kenyér, hús, cukor és gyarmatáru hiánnyal küzdött. A városok lakói különösképpen szenvedte az élelmet, és éhezett. A front katonák élelmezése is igen gyenge volt és a lágerokban a hadifoglyok helyzete volt súlyos.

A városokban bevezették az élelmi-jegyrendszert, így is hiány volt, mert nem bírták kiszolgálni az összes fejadagot.

Az első világháború alatt többféle póttanyagról kellett gondoskodni a kormánynak. A csallán-zöld-leveleit megszáritva, más vadon termő növényekkel, sóska, mezei vadsaláta és egyéb leveles növényeket megszáritva, főzeléket készítettek belőle, egy kis zsir,

vagy olaj, ecet, só, ritkán hus bele, rántott leves, ez lett 1916-18 közt a táplálkozási tömegcikk, "Dörge müze" német néven. A tisztek ugyan agyon dicsérték, azonban a sorkatonaságnak nem izlett. Azt is meg kell említeni, hogy a tisztek részére a dörgemüzet nem úgy készítették el mint a bakákét. A tisztekébe raktak több húst és tejféléket és így az jobb volt. Különbösen is a csalán vitamindús növény. A csalánból rostszálat is nyertek, amelyet a textilgyárak fel dolgoztak.

A kormányzat a kukoricából is hasznos élelmiszert nyert. A kukorica csirából jó kenőzsiradékot választottak ki "margarin" néven és ez jelentékenyen enyhítette a zsírhiányt, csak félév alatt megavasodott, ezt tejbedolgozással kúszóbbították ki, így igazi vajpótló lett. A kukorica többi anyagát lisztnek őrlték és bele keverték a vegyes kenyérliszt közé. A kenyérliszt keverékét sokféle vegyes keverékkel állították össze, pl. búzaliszt korpájával, rozsliszt korpájával, hánrolt árpaliszt, mert ez az egyedüli gabonaféle, amelynek a korpája csak állati takarmányozásra volt alkalmas. Zabliszt korpájával, köles, dara és búkkfakérgét őrlve. Azt kell mondani, hogy a sokféle keverékanyag kenyere nem is volt olyan rossz, inséges időkben frissiből jó is volt, mert nem ragadt. A kukoricaliszt és a köles gyorsan szárította a kenyeret, különben is frissen kiosztották és nem volt ideje megszáradni. A hadi kenyér keverésmalmi, akkor azt mondták: Bécs, Pozsony, Buda, Miskolc és Nagybecskerek volt.

A selejt katona hadi lovakat is levágták élelmezésre és a másféle háziállatokat, marha, juh és sertéseket. Az időjárás sem nagyon kedvezett a terményre. 1916-ban sok eső, 17-ben 18-ban kevés és csak gyenge termés lett. 1917-ben sok gyümölcs és bor termett és sok élelmezési anyagot adott, 1916-ban sok bab termett és így krumpli is, amelyet gulyáslevesnek, főzeléknek lehetett pótolni.

Mindkét háború és azt követő két év inséges, hiányos év volt, a városi nép falura ment táplálkozni, mert itt azért csak volt. A zsigori, kapzsi parasztok kis is használták a várost, egy kis élelemért minden értéküket elfogadták és sok helyen dolgoztatták őket, pusztán csak a napi kosztért.

Bőjti ételek.

Régen a falvak és puszták népei vallásos érdekből sokat böjtöltek és sanyargató böjtöket tartottak. A nagyböjtöt, amely hamvazó szerdától húsvétig tartott, szigorúan betartották. Már a beállítottság is olyan volt, hogy félt a nép a természetfölötti következményektől. A három farsang hushagyó napján, vasárnap megkezdték a lakmározást, mulatozó dárádózást, és így jött a hosszú böjt. Hushagyó vasárnap hus, fánk, hétfőn nyújtott rétes, kedden fánk, hus, bor, csirkehus, ami jó csak lehetett. Hamvazószerdán a maradékot az állatoknak adták, vagy a cigányoknak és a főzödényeket kilugozták, surolták és húsvétkor a szentelt ételt ették először, mint zsirosat.

Némely családnál akadtak, hogy szerdán nem, de csütörtökön elfogyasztották a hushagyói maradékokat. Az, aki hamvazó szerdán húst vagy zsiros ételt eszik, azt elviszi a csonka ördög, amivel azt csonkahétnak nevezték. Tehát csonka csütörtökön volt szabad megenni a zsirosat, péntek, szombat szigorú böjt és a szerda, ezeken a napokon zsirnélkül főztek és sütöttek. Tejfölös tarkabab-levest /bab, só, zöldség és tejfölös habarék/. Nagypénteken is ezt fogyasztották, sütöttek mellé sós pogácsát vagy laskát.

Egyes katolikus papok igen szigorúan parancsolták a böjtöt, a reformátusok csak az egy nagypénteket tartották meg. A böjtöt parancsoló papról kérdezték, hogy mért szigorítja olyan nagyon a böjtöt akkor amikor ő egyáltalán nem böjtöl. Azt mondta, hogy ez egészségi szempontból is hasznos, mert edzi az embereket, meg aztán így spórolnak is és több marad nyárra. Mesélték, hogy egy pap a kántorával össze beszélt, hogy a közelgő nagyböjtre felkészülnek büjties élelmekkel, hogy jól is kosztoljanak, finom büjties ételekkel. Először a pap speizát nézték át és roskadásig tele volt különlegességekkel, éppen hus nem volt benne. A kántor igen méltatta, hogy a plebános ur pazarul felkészült a nagyböjtre. Mentek a kántorhoz és ott teljesen üres polcokat találtak, úgy hogy ami élelme volt azt mind kihordta. Meglepődve mondja a pap: hát kántor uram azt mondta, hogy felkészül a böjtre és ime itt semmi nincs, hiszen maga nem hozott ide böjti élelmet. Én kedves plébános uram saját magamat készítettem fel és nem a speizomat. A plébános ur a speizát készítette fel és nem saját magát, amelyben nincs semmi vallási áhitat és így jobban él mint a böjtetlen napokon. Maga sok halételt hozott a raktárra, a hal is hus, csirkehus, vagy halhus, mindegyik hus.

Voltak az évszaknak megfelelően más szigorú böjti napok, amelyeket be is tartottak a hithű katolikusok.

Egyes napokra még azt is kikötötték, hogy főtt ételt sem szabad fogyasztani, hanem zsirtalan sült félélt, sült-krumplit, sóspogácsát, laskát és kenyeret, ehhez csak gyümölcsöt vagy nyers savanyukáposztát ettek. Az év legszigorubb böjtjei vizkereszt előtti nap, hamvazó-szerda, nagyszerdától husvétig, pünkösöd előtti nap szombat, augusztus 14, október 31, karácsony előtti napon és az évszak négy kántorszerdáján. Ezt egészségi fogadalomra tartották. Ezen böjti napokra ünnepi lakomát sem tarthattak.

A husfélékben kedvelték a bsromfi és a sertéshust. A birkahus, lóhus és a marhahus fogyasztása Kaposmentén régen nem volt szokásban. A marhahus evésre az 1920-as években kezdtek rendszeresebben rátérni, birkahust is fogyasztanak, azonban még ma is keveset.

A lóhustól régen is és most is idegenkednek, úgy mint a béka, a csiga és a rák evéstől, ez ma is általánosan városi fogyasztási cikk és régen az uri-konyhák ételei voltak. A század elején hallottam, hogy az urak a szalonka madár ürülékét is vajjal kenyérrre kenve megették, mert ennek a madárnak az ürüléke földpárából van és ez a madár a szalonka madár. Azt mondták róla, hogy a csőrét a földbe dugja és onnét szivja a földpárát, és ebből él és ezen ürülék kiváló finom uri különleges táplálék. Ezt csak mondták, lehetséges, hogy téves állítás.

Az inséges nagycsaládu szellérek az olajútó malomban kértek olajpogácsát és ezt is megették kenyérrel és ezt a cigányok is tették megreszelve sült tésztába és tették hinteléknek. A század elején láttam cigányokat, hogy a gombát parázson sűtve, átforrósítva megsózták és kenyér nélkül ették.

A régi falusi és pusztai csemege a ^a npraforgó és tökmag. Láttam 1907-ben, hogy a kihéjjazott tökmagot kenyérszeletbe dugdosták, készel lyukat böktek neki és a tökmag belet sűrűen bele dugdosták és ezzel a sűtőbe vagy forró kemencébe tették kissé piritani. Az ilyen piritós kiválóan finom csemege.

A pattogatott kukorica és a cirókmag pattogatva ma is jó csemege és a főtt kukorica szárazon morzsolva, vagy gyengén csövesen sűtve, főzve jó csemege ma is. A héjjas sült vagy főtt krumpli is az,

A szegény zsellércsaládok a hullott almát és körtét is parázson megsütötték és így a félérett gyümölcs ehető volt.

A gyerekágyas asszony táplálékáról is szóljunk. Amikor áldott terhességbe jön az asszony, akkor sok közülük hányási időt él a félidőig. Az ilyen nőnek válogatott ételt kell adni, hogy a hányási rosszullétől mentesüljön. Ezeknek a terhes-nőknek sovány könnyű kosztot szoktak adni, gyümölcsöt, héjjas kurplit, tej-félét, stb. A gyerekágyas asszonnak már a rokonok, komák, ismerősök a legfinomabb ételeket, süteményeket hozták oda.

Régen a paszita egyszerűbb volt és nem volt olyan nagyvezábásu, mint napjainkban. A komák a három első napon vittek régen kalácsot, fánkot, rétest, baromfihus levest, turós csuszát, husos káposztát, mártást és sült húst. A rokonok is hoztak valamilyen sült tésztát és húst, úgy, hogy a család többi tagja is ezzel élt hetekig. Ma már ezen szokás naggyá fajult. Három napon, három asszony cipeli a komapasztát és ebben mindenféle finomság látható. Ételek, italok, sütemények, stb. Ugyanigy a rokonok is egész lakodalmi készletet halmoznak fel: torták és a sütemények nagy hosszú teknőben kapnak elhelyezést. Sok étel el is romlik. Voltak olyan jó evő családok, hogy kijelentették, hogy a paszita kedvéért érdemes az ujszülött jövedele. Az olyan semmitérő rossz gyerekekre szokták mondani, hogy: No ez is a paszita kedvéért jött a világra.

Régen szokásban volt, hogy az ujszülött édesapja térdenállva ette a pasztát három első napon, azért, hogy az Isten áldása szálljon az ujszülöttre és a családra. Amikor az ujszülött kilátásba jön, akkor a leendő anya és férje félévvel előbb elmennek az új komához és meghívják a komasági tisztségre. Ettől kezdve készülnek a paszita költségével és az anyagával arra az időre. Tehát mondják, hogy félévig készülni kell rá és utána két évig érezik az utóhatását, mert ma ilyen költséges paszita érzékenyen sújtja a komát, mert ma városi szakképzett szakácsnőt hoznak, aki három napig készíti a paszar kosztot és ezt illő viszonzni.

A beteges gyerekágyas anya inkább étvágytalan lesz a sok nehéz ételfélétől. Amikor már tulvannak a paszita elfogyasztásán, akkor, hogy bő teje legyen az anyának, tejfélét adnak neki, vagy tejfölös krump-li levest. Ettől lesz sok jó teje az anyának.

A tej első indulása először nehezebben megy, mert a csatorna össze van nyomódva. Az édesapa sokszor megszopja és az erősebb szívástól indul az első tej, amit ki szoktak fejni, és azután kezdődött a szop-tatás, amely 10-15 hónapig is eltartott. Sőt volt régen olyan is, hogy pár évig eltartott és egyes gyerekekre azt a tréfás megjegyzést is tették, hogy 7 évig szopott anyatejet.

Az elválasztás otthon is történt, de el is ment az anya rokonokhoz egy hétre, , vagy a kisgyereket vitték el.

Az első szoptatást mindig jobbról kezdték és balról fejezték be az elválasztáskor. Az anya üres tehát, vagy keserűsős vizet ivott, hogy elapadjon a teje, és ez jól be is vált.

A kisgyermek első táplálkozása régen: az anya etette a szájából, megrágtá és kis kanálba tolta a szájából és onnét a kisgyerek szá-jába. A kisgyermek ételét nevezték általában mämmának. A vizet iszi, biz, bizet, tejcit inni. Az ételt régen ugyan abból rágtá az anya, amit a felnőttek ettek. Erre a krumplis étel volt a legjobb. Voltak régen is vásárolható cucli fejták, azonban általánosan az anya rágott kis cukros kenyéret és vászon darabba kötve cérnával. Ezt szopogatta a csecsemő. Néha vízbe, vagy tejbe mártották és újból azt szopogatta egész nap a kisgyerek.

Az édesanya táplálkozása behatással van az anyatejre. Savanyu káposz-

tát, salátát, gyümölcsöt nem ajánlatos a szoptatós anyának emni, mert a kisgyermek hasmenést és bélhurutot kap.

Amikor elválasztják a szopós gyereket, akkor bekenik lekvárral, a szegényebbek korommal az emlőt, vagy bimbót. Olyan is akadt, aki kefét tett oda és ez volt a leghatásosabb, mert megbökte a kisgyerekek arcát.

Az elválasztott kisgyermek étrendje idomul a felnőttekéhez. Azonban a teljes táplálék még továbbra is fent van tartva a gyermek fejlődése érdekében.

A felnőttek táplálkozási rendje állandó változáson és fejlődésen ment át az összeállításban és a fűszerezésben és a sütés-főzés módjában.

Az I. világháború előtt minden falusi, pusztai igyekezett az utrevalót magával vinni, kenyéret, szalonnát, kolbászt, sülttészta, stb. és ma már a legtöbb üresen megy el, és a vendéglőben, étkezdében ebédel és vacsorázik. Olyan zsugori paraszt is akadt, hogy bement a vendéglőbe és leült az asztal mellé és a sajátját ette és a saját borát itta. Akadt olyan vendéglős, hogy az ilyeneket kötelezte 2-3 deci bor ára megfizetésére, mint vendéglői díjat. Voltak olyan embertelenek, hogy az öregekkel és a mostoha árvákhoz fősvények voltak, vagy a falu sorkosztos szegényeihez és a pogár szolga tartó középparasztok zsugori mostohán bántak a szolgálégyekkel. Külön is főztek nekik, meg a husokáposztából kivették a húst, szóval silány étkezéssel tartották őket. Somogyzilban a 90-es években Szekály Ferenc szolgálégyén amikor ette a husos káposztát hus nélkül, minden falatra mondogatta, hogy: "Káposztába hus is köll." A gazda csak felelte rá; "No csak várj, majd pottyank bele, ott röpök a fejed fölött" -a legyekre célozva.

A lakodalom és a halotti tor után egyesek adnak a szegényeknek és a jelenlévő rokonoknak egy kis maradékból csomagot. Zsugoriaknál ez nincs.

Itt volt az 1920-as években egy gazdag főerdész. Ez az édesanyjának és a tehenes öreg szolgának külön főzetett olyan silány kosztot. Amikor nyáron érett sz alma, akkor a hullott almát adta a szolgának kenyérral fő kosztot.

1936-ban elmentem egy súlyos beteg középparaszthoz látogatónak. Rák-beteg volt az illető. Ennek is volt idős házaspár bentkóosztos szolga cselédje és ezek reggel 8 órakor reggeliztek rántott levest és sült káposztát töpörttyűvel. Az öreg beteg paraszt felemelt két ököllel fenyegette őket, hogy miért esznek olyan jó étvágyal. Mondta: "Jaj de őszik ez a két éhös farkas, minden fölfalnak". A szolga férfi mondta: "Őszünk, őszünk öreg vásott kefe, mert hajnal óta mögdolgoztunk érte".

- "Hogy rohadjon ki a beletek" mondta a súlyos beteg, aki három hét múlva már meg is halt.

A legembertelenebb zsugoriakat ebben a néprétegben találjuk, mivel élelmiszer termelők. Azonban önzők és nem vendégszeretők. A legtöbbje ezzel szemben jó vendégségbe járó volt.

Jobb táplálkozást vezetnek be a népi konyhák. A zsugoriaknál ez sem változtat a konyhán, továbbra is marad az inséges rendszer.

A 14-es háború előtt az egy főre jutó cukorfogyasztás minimális volt, úgy, hogy a későbbi időkben mindig emelkedett. Ma egy főre több cukor adag jut, mint régen egy egész család részére.

A husfogyasztásban is nagy emelkedés van most a régihez viszonyítva. Régen a legtöbb családnál az évi husfogyasztás a levágott egy-két hizón kívül egy kis baromfi husra korlátozódott. A falu népe nem ment a székbe husért, és így volt régen sok olyan egyén, hogy meg is

halt 60 éves korában és nem evett marhahúst, vagy birkahúst. Vadnyulat sem evett, há csak véletlenül nem fogott a mezőn. Tehát az általános husfogyasztás régen egy 6 tagú családnál kisebb volt, mint ma egy főre jutó adag. A liszt-fogyasztásnál kb. egyezik a régi a máival.

A jobban főző gazdasszonyokat meg is szólták a maradiak, hogy egyebet sem tud, mint csak kóficál és konyhamalac módra a konyhában kósternyál. A falusi rossz szakácsnő mondta: én nem érek rá olyan kóficálásra, nekem annál több dolgom van, hogy csak süssek, főzsek. Majd öszünk, ami van!

Érdekes beállítottságuk volt az ilyen falusi nőknek. A babonára hivatkozva mondták, hogy : ma ezt nem jó tenni, ma mosni, főzni, vagy kenyeret sütni. Lehet, hogy egyes babonás felfogás innen indult ki. Volt aki azt is állította, hogy az ilyen nő mellett meg lehet gazdagodni, mert minden nyers készlet visszamarad. Ebbe csak bele kell az embereknek élni magukat és már jól megy az igénytelenség. A vendéglátás az ilyen helyeken minimális.

A kenyérről szólva azt mondhatjuk, hogy ez is sok változaton megy át. A liszt fajtája, minősége, az összeállítás, sőt még a sütés, kelesztés, a kemence forrósága. A tepsiben sült kenyér sparthérsütőben nem olyan jó, mint a megfelelő sütőkemencében.

Régen az élesztő használata előtt háznál készítették a sütnivaló kelesztőt. Az előbbi sütésnél visszamaradt kovász-vakarékból megszáritva lett a következő sütés kelesztő anyaga. Voltak, akik hónapokra előre elkészítették a sütnivalót, kelesztőt. Korpából ledagasztottak egy teknővel. Tettek bele előbbi kovászt és komló toboz virágját és ezen korpa habarcs kovászt kelesztették meleg helyen. Amikor erjedő kelésben volt, száraz liszttel, vagy korpával összevegyítve morzsálékos gombóc lett. Ekkor ezt abroszra kiterítették a napra. Amikor teljesen megszáradt, zacskóba tették és száraz helyen tartva ez lett a kenyér és kalács kelesztő anyaga, a népi neve sütnivaló, ribli. A használat előtt bögrébe beáztatták és amikor szétmálott, elázott, szitára öntve megszárták a kenyérkovász lisztjére. Ez Kovásztévésnek nevezték ezt a munkát.

A kenyérhez való sómennyiséget legtöbbször a kovászba keverik.

A kovásztalan tészták a laska, sóspogácsa, béles, amit a kemence földjén is ki szoktak sütni. Kovásztalan lepényt itt nem hallottam készíteni és így ez itt ismeretlen. Itt ehelyett laska volt.

A kenyér minősége a liszt fajtájától és minőségétől is függött és így első helyen a 2-es és 3-as buzalisztból készültek a legjobb kenyerek.

A buzalisztet kevés főtt áttört krumplival is szokták vegyíteni és a kovászba kevert krumplitól finom gyenge és poszlós lett a kenyér.

Régen, 1928 előtt még rozslisztből süttették itt a kenyeret általában. Ez is jó és tartós volt, mert 10-15 napig lágyan tartotta magát.

A rozstermelés a zsúpszükséglet végett is történt. Épületfedés, kőve kötés, kosár, szakajtó fonás részére. A rozskévéket ezért kézi-csaplással és hadaróval zúzták ki és verték, hogy a zsúpszükségletet fedezzék. Így a ezemes rozst kenyérnek használták fel és a buzát kalács és főtt tésztákhoz. Volt úgy is, hogy abuzalisztet rozsliszttel vegyítették. Ez jónak bizonyult, mert ebből lett a legfinomabb kenyér. A rozskenyér nem bírta el a krumpli vegyítést, mert a rozsliszt magában is lágyító volt és a krumplival még lágyabb lett és tüppedt, ragacsos, szappanos réteg lett az alsó héja felett. Volt olyan krumplifajta, hogy elbírta a kevés mennyiségű krumpli vegyítést. A lisztes tartalmu Voltman krumpli fajta volt ez.

Az inséges idők tették szükségessé a másfajta gabonaneműek lisztjét kenyérnek való felhasználását. Különb is a rozsliszthez jól vágott a század elején a keményítő szárító kukorica liszt. Ezt frissen igen jó volt és ezt a szegény nagy családú zsellérek és béresek tették így.

A rendkívül sok esős évben a kenyérgabona lisztje minőségben alul maradt a normálistól. A malmok munkája is befolyásolta a liszt minőségét. Itt Kaposmentén csak vizimalmok voltak régen és később a gőzmalomok váltották fel őket. Az utóbbiak jó minőségi lisztet adtak. De nem elég a jó liszt, ügyes gazdaasszony is kell a jó kenyérhez. Az ügyes asszony addig dagasztja a tésztát, amíg rugalmas, pattanós tésztát nem kap. A rosszul, alig dagasztott, összezsúplott tésztából formátlan, repedezett, keletlen kenyér lesz és az ilyennek ize is silány.

A lisztet ládában, zsákban vagy hombár-hordó félében szokták tárolni és vigyázni, hogy össze ne esomósodjon, a molyosodás ellen fél-évenként át kell szitálni. A liszt egy-két évig is eláll, sőt a régi liszt gondozással jobb a frissnél, mert ez megállapodottabb és rugalmas tésztát ad. A nyújtott rétes is egy éves korában levő lisztből a legjobb. A liszt minőségének a rétes a mércéje. A kalács is a jó lisztből készül finomra.

A finom buzalisztból szoktak egyes helyeken tejjel dagasztva fehér kenyeret készíteni a husvéti szentelt sonkához. Ezt is elviszik szenteltetni.

A kenyér dagasztásához, voltak akik az éppen kéznél levő savót is beledöntik a lágyításához, vagy tejet, irót öntenek a dagasztó vizibe. Ezen tejféle anyagok csak jól feljavítják a kenyér minőségét, finomabb lesz és kalácsszerű. A mindennapi kenyerünket meg kell keresni és gondosan elkészíteni. Ez egyéni dolog, nekem annál több dolgom van, hogy csak süssek-főzsek, majd öszünk ami van! Érdekes beállítottságuk volt az ilyen falusi nőknek. A babonára hivatkozva: ma ezt nem jó tenni, ma mosni, főzni, vagy fonyni, kenyeret sütni. Lehetséges, hogy egyes babonás felfogás innen indult ki. Volt aki azt is állította, hogy az ilyen nő mellett meg lehet gazdagodni, mert minden nyers készlet vissza marad. Ebbe csak bele kell az embereknek élni magukat és már jól megy az igénytelenség. A vendéglátás az ilyen helyeken minimális.

A kenyérről szólva ez is sok változaton megy át. A liszt fajtája, minősége, az összeállítás, sőt még a sütés, kelesztés, a kemence forrósága. A tepsziben sült kenyér, sparherd sütőben, nem olyan jó, mint a megfelelő sütőkemencében.

Régen az élesztő használata előtt, háznál készítették a sütnivaló kelesztőt. Az előbbi sütésnél visszamaradt kovász vakarékból megszáritva ez lett a következő sütés kelesztő anyaga. Voltak akik hónapokra előre elkészítették a sütnivalót, kelesztőt. Korpából ledagasztottak egy teknővel, tettek bele előbbi kovászt és komlótohoz virágját és ezen korpa-habarcos kovászt kelesztették meleg helyen, és amikor erjedő kelésben volt, száraz liszttel, vagy korpával összevegyítve morzsalékos gombócás lett, akkor ezt abroszra kiterítették, a napon teljesen megszáritva zacskóba tették és száraz helyen tartva, ez lett a kenyér és kalács kelesztő anyaga, a népi neve: sütnivaló, ribli. A használat előtt bögrébe leáztatva, amikor szétmálva elázott, szitára öntve megszüsték a kenyérváz lisztjére és kovásztetésnek nevezték ezt a munkát.

A kenyérhez való sómennyiséget legtöbbször a kovászba keverik.

A kovásztalan tészták a laska, sóspogácsa, béles, amit a kemence földjén is ki szoktak sütni. Kovásztalan lepényt itt nem hallottam készíteni és így ez itt ismeretlen. Itt ez helyett laska volt.

A kenyér minősége, a liszt fajtájától és minőségétől is füg-

gött és így első helyen a 2-es, 3-as buzalisztból készültek a legjobb kenyerek.

A buzalisztet kevés főtt áttört krumplival is szokták vegyíteni, a kovászba kevert krumplitól finom, gyenge és foszlós lett a kenyér.

Régen 1928 előtt még rozslisztből sütötték itt a kenyeret általában, ez is jó és tartós volt, mert 10-15 napig lágyan tartotta magát. A rozs termelés a zsupp szükséglete végett is történt, épületfedés, kéve kötés, kosár, szakajtó fonás és cserény-falak rekeszek részére.

A kenyér tárolási helye a kamrában, elsősobában van és nyáron a pincébe is lerakták, hogy ne száradjon. Az elsősobába lerakott kenyeret a szoba földjére is lerakták, papírra, deszkára, hogy gyenge lágy maradjon. Igaz, hogy az így elhelyezett kenyereket 8 nap alatt penészednek, azonban ilyenkor szárazabb helyre rakják.

A tejfélékre rátérve ezen a vidéken juhokat nem igen fejték, nagy ritkán fordult elő, mert az uradalmak a gyapju termelésre alapítottak és ezért juhtejet nem termeltek. A magán gazdák is inkább gyapjura fektették a súlyt és azt kell mondani, hogy magyar falvakban a parasztok nem tenyésztettek juhokat, inkább a svábok. A Kaposmentén csak az 1914-es háború után kezdtek és még napjainkban is, de inkább a házi gyapju szükségletre, fejszre nem. A fejsz kecskét egyes tisztviselő, vagy nyugdíjas, vagy szegényebb nagy család tartott és habár jó teje van a kecskének, mégis idegenkednek tőle, mert a kecske mindenféle gazt, bürköt, laput, bodzát lerág és az ilyen büdös gazok a kecske tejére is kihatással vannak, mert a tejnek is meg lesz a bürok szaga.

Lovat már nagy ritkán fejtek régen is, utóbbi időben is, valamilyen orvosságnak a vézna vérszegény gyerekeknek, és ettől feljavultak, egyéb célra nem hallottam.

Az uradalmak tartották az igás bivalyokat, néhány párat és az uraság, bérlő vagy intéző a saját céljaira megfejették a bivalyokat a saját gondozójával. Ezt mondják róla, hogy ez a legjobb tej, amit fejsz állattól elfejnek, a birkatejnél és a kecske tejnél is jobb, a turója vaja, tejföl és az írója is mindenféleképpen, kávéba, tésztába igen jónak mondták a fogyasztói. Ez urasági különlegesség volt. A juh fejtést a dombóvári szőlőhegyi lakók végezték itt ezen a vidéken és a kb. 200 hegyilakó, a 19. század elején jöttek ide a felvidékről, telepes tótok voltak ezek, és az 1890-es években még beszéltek szlovákul, ma már csak a nevük él.

A Kaposmenti termelés csak a marhákra irányul, egyes községek jó fejsz marhákat tartanak, már olyan törzskönyvezett marhák vannak, hogy naponta háromszor kell fejni őket. Gölle, Fonó, Kapaspula, Nagyberki községek a legjobb tenyészmarhák tenyésztői.

A bő tejtermelő gazdák a tejet a szövetkezet útján a tejesarnokokban értékesítik és hagynak vissza kis részt feldolgozni a saját és a városi piac részére.

A beoltott sajt készitést itt nem végeztek a parasztok sehol, ezt csak a tejüzemek végezték. Az itteni parasztság a kereskedelmi sajtot a felszabadulás előtt nem fogyasztották.

A tejből vaj, turó, író, savó alapanyagot vettek ki és a legnagyobb tartósítás a füstölt vagy napon szárított gombturók voltak évekig, hónapokig elállva, jó borcsuszató a szőlőhegyen a présház-

ban. A lesütött vaj is ételbe valónak hónapokig eltartható volt és sült tésztába igen jó volt.

Az ételek elkészítésének módzatai az alapanyagok összeállításban is keresendők.

Az olaj használata csak a múlt században volt jelentékeny zsírozó anyag és a jelen évtizedben kapták fel.

A sertézsír és kisebb részben a vajféle és a baromfiszir is volt alkalmazva.

Az izesítők itt a köznép körében régen csak kisfélésekre korlátozódott, így: só, bors, paprika, babérlevél, fehér, petrezselyem, cukor, tojás, tejfel, aludttej, répa, mazsola, káposztalé, ecet, bor, mák, dió, lekvár, turó, sajt, krumpli, gyümölcsök,

Az ujonan használatba vett izesítők: köménymag, majoránna, szekfűszeg, sáfrány, tárkony, vanília, kakaó, csokoládé, citrom, gyümölcslevek és a különböző sütőporok is újabb használati anyagok.

A gabonákat a malomban hántolják. A kézimalmokban csak daráltak. A hántolás egyik módszere: a hajdinát megfőzik kissé és megszáritják, és deszkalapon egy kis deszka darabbal vagy cserépszindely darabkával dörzsölik és a hajdina így elválik a héjától és kása lesz.

A régi mozsarak egyfából eszterga befurással készültek, sőt, süvegcsukrot, paprika és egyéb fűszert törtek benne, vagy fejszenyéllel vagy kovácsolt törővasból. A konyhagyalu, uborka és tökgyalu fából 3-4 féle aprítórésszel. A konyharezselő kétféle aprításra beállítva. A rézmozsarak csak uri konyhán találhatók ma is.

A vizről szólva a falusi és egyéb kutak, források, vizerek viztartalma nem egyforma minőségű, mert különböző anyagokat tartalmaznak. A salétromos vizek ivásra és főzésre a legártalmasabbak. A magnéziumos tartalmu vizek is ártalmasak és a meszes berek talajvizei, ezekben még a főzőanyagok sem főnek meg, jegeces, ropogósak a bab, lencse, borsó is, habár a főzés ideje a háromszorosa a rendes viznek.

A víz nagy befolyással van a mindennapi életünkre. A vizek tartalmától kapni a golyva, basedov torok mirigyét, pajzsmirigyét, epekövet, hólyagkövet, vesekövet, stb. Az ételek izére és állandósítására is kihatással van a víz tartalma. A talaj anyaga is ettől függ.

A vörös-agyag és, a homokkőből szivárgó vizek a legjobbak, mert ezekben van a legkevesebb ártalmas anyag. Az 1880- és 1930 közt a grófok, bárók, földbirtokosok kastélyánál már megjelentek az ártézi kutak, amelyek a legkevesebb baktériumot tartalmazzák és a legegészségesebb vizeket adják az emberi és állati fogyasztásra.

A nyulás, ragadás, édeskés talajvizek mosakodásra, mosásra és mosogatásra is alkalmatlanok, mert nem tisztít, hanem ragad, tapad.

A vitzartó edények: kanna, dézsa, veder, korsó, kancsó, pitli, kulacs.

A szeszes italokat termelők falun, bor, pálinka, és édesmust, vagy felforralt must szörpöket készítenek. Ma már a bort is készítenek mesterségesen kukorica, - gyümölcslevekből, boraroma hozzáadásával. A régi márc mézes erjesztett folyadékból, ehhez hársmézet használtak régen, édesítették. A kávé teát a 14-es háboru elején kezdték falun készíteni, azelőtt ritkábban használták falun. A biróházak szorítottak ezek bevezetésére, mivel hatósági közegek érkeztek hivatalos ügyben, csendőrök és megyei tisztviselők és ez tette szükségessé a tea, kávé készítését. Volt erről humoros történet:

A falusi, ujonnan választott bíróhoz hivatalos küldött érkezett, a falusi bíróné kávéját is akart készíteni a részére. A fazékba feltette vízbe a kávéját és sonka darabokat rakott bele, és főzte, életében először, és nem tudta az elkészítés módját. A felszolgáláskor a vendég oktatta ki a kávé elkészítési eljárására az ujdonsült bírónét. Szólás-mondás is volt az új bíróné sonkás kávéjáról. Sok asszonyban nem volt meg a törekvés a haladásra és ezért nem volt meg a kellő felkészültsége bizonyos esetekre.

A husok közül a baromfi és a disznó jön először számításba. Ezek levágása bizonyos alkalomhoz volt kötve, ünnepi családi, születési, házassági, bucsui, halálozások alkalmával, valamint nehéz munkák végzésekor volt alkalmazva.

A hagyományos disznótörös vacsora: csontleves metélttel, dinsz-telt vagy husos káposzta, esetleg töltött, sült hus krumplival, savanyuval, sült hurka, sült kolbász, hájas tészta, vagy fánk, vagy tepertős pogácsa, bor forralva, nyersen és tea.

A disznóvágási kóstolót rokonok, szomszédok, jóbarátoknak küldenek: egy kis darab nyershus, tepertő, kásáshurka, májashurka és kolbász, azok ezt viszonozzák is, amikor ott is vágást alkalmaznak.

A tárolás, tartósítás.

Az élelmiszerek és ezek nyersanyagai tárolása, tartósítása probléma volt. A husféléket sózás, füstölés, lesütéssel tárolták hűvös helyen, padláson, kamrában és a boltozatos konyhában.

A gyümölcs féléket aszalással, befőzéssel és a szedett téli almát, körtét a padláson gabona garmadába dugva, kamrában homokba és hamuba. Itt a legtovább eláll az almaféle és a körte. A szőlőfürtöket aggatva rudon a kamrában, padláson és a présházban. A levestésztát szárítva és a sütnivaló kovászt, riblit zacskóban padláson, vagy a kamrában. A szárított gyümölcsöt gombát zacskóban a padláson tartják. A zsirral leöntött hust, töpörtyüt a kamrában. A tojást az ebőszobában az ágy alá dugják szakajtóban. A paprika fűzést sokan az eresz alatt rudon, de ez nem helyes, hanem a padláson vagy a kamrában van jó helye, mert a szabadban kifakul és elrenyhül a paprika fűzér.

Káposztát, répát, zöldséget a földbe is vermelik a tavaszig, különben a legjobb helye van a pincében. A fejeskáposztát a padláson fonnyasztják és a pincében jól eláll, nem rothad.

A savanyított káposztát és a hordós káposztát, paprikát a kamrában tárolják, a füstökonyhában a sarokban is szokták tartani.

Az éléskamrák régen a ház leghátsó részén voltak elhelyezve, padlás feljarrattal, ha ez nem a pitaron volt elhelyezve, mint feljáró.

A régi zsuppos-fedelű házak úgy voltak építve, hogy a pitar végig futott az elején és a középső bejárat a konyhába vezetett és ebből nyílt az utca felé az elsőszoba, hátrafelé a lakószoba, vagy meleg konyha és nyáron, vagy télen is itt tartózkodtak állandóan. A kamra hátul volt külön bejáratú. Ez volt a régi szabványház és ebben néha több család is lakott közös háztartásban, testvér, szülők, unokatestvérek és régen ezt természetesnek is vették.

A régi házak berendezései: ágyak, vetett heverők, sublatok, sifonérok, székek, sarok asztal, az elsőszobában középasztal volt, bölcös és régi kis ruhásláda, ennek a tetején ültek is és kászli, alul szárnyasajtóval és felül kihuzó fiókkal. Az alsó részben tartották

a szegett kenyeret, amely félben állott fogyasztásra, sült tészták és edényfélék, a kihuzó fiókban kefe, könyvek, zsebkendők, apróságok.

A mestergerenda is sok holmit tartogatott a gerenda alján levő tartó polcon és a szegekre sokféle holmi lett aggatva.

A füstöskonyha, amely az ajtón engedi ki a füstöt, itt van a kemence, főzőtűzhely, a szobai cserép banya-kályha szája padkája is és a mestergerendán van a fűdőtartó edénypolc és a kanáltartó. A sarokban a vizespad, /lóca/, a másik sarokban a hamuszsák a szitált hamuval és a hagyományos bot, amellyel a kutyákat, disznókat hajtják, és ha ezzel a bottal valamilyen kártékony állatot, kígyót, rókát, görényt agyonvernek, akkor ezzel már gyereket, vagy házi állatot nem szabad megütni, esetleg csak haragost szabad megütni, mert ez rossz következményekkel járhat.

A konyhaeszköz anyaga.

A kemence szája sártévével az udvarra nézett és a szabad tűzhely a kemence tetején volt elhelyezve, oldalt kétfelől a szobai cserépkálhák szája szintén sártévével.

A tüzelőanyag az udvaron, favágítón volt a vágottfa és a hasáb külön rakatban. A vágott aprított fát szép stószban karóközé rakva, és a tetején a rőzse köteg. A konyhában kevesebb tüzelőanyagot tartottak. A begyujtósnak való pozdorjának, pazdergya, külön kis kunyhó-szerű tákolmány volt oldalt és ebbe is raktak száraz fát tüzelésre.

A takaréktűzhely vagy sparherd igen megváltoztatta a főzés és sütés technikáját, mert már az ételillat is kellemesebb volt és a minőség is sokkal jobb volt. Voltak olyan régi "cserépkálhák", hogy a szoba felőli részbe sütőfűző eszközt építettek bele vasból és télen ez igen gazdaságos és jó volt, így rőzsével és csutaszárral tüzeltek, szobát fűtöttek és sütés-főzést végeztek.

Az itt használt főzőedények széles fenekűek lehettek, lábasok és az ugynevezett totyafazekak. Régen csak vasérc fazekak voltak és ezt követték a zománcedények a megfelelő állással.

A régi konyhák eszközei: a sütőlapát a kamrában vagy a padláson nyert elhelyezést, a szénvonó pemét, udvarseprű a pazdergyás konyhában. A sütőteknő a kamrában és a kovászkeverő és tartórács is itt volt, valamint a kovásztartófa is. A disznóbontószek is és a fonóeszközök is a kamrában voltak. A szakajtók a padláson vagy a kamrában. Sütőkő Kaposmentén nem volt és sütőharang is ismeretlen itt.

A főzés technika.

Ezen cím alatt már több cikkben említés történt. A vajás, zsíros főzési táplálkozásoknál itt a vaj kevesebb szerepet töltött be, inkább szalonnás vidéknek mondható. Pl. téltől nyár végéig fokhagymás szalonnát fogyasztottak Göllén, Kisgyalán, Büssü, Nak községekben.

A szalonnát nyersen, süelve fogyasztották, ezt nevezték sült-szalonnának, pörccnek és tojással zsíros tojásnak, itt háttérbe szorult a vaj.

A gyurt tésztát forró zsirba vetették bele és amikor megfőtt a tészta akkor feljön a víz színére és szűrő kanállal hideg vízbe kiveszik és innen a forró zsíros lábasba. A tejes ételek habarással készülnek, itt is tejes vidék van. Itt magyar sodrófa van általában, rudalakban. A vastag sodrófa két végén fogantyúval sváb használati tárgy.

A vágott beromfit régen és most egyformán darabolják, vagy egészben hagyják. Régen levesben kifőzték és megpiritották sütőben. Ma az egészben hagyott vágott baromfit töltik.

A vágott sertést régen bontószéken darabolták, ma rendfán szedik szét. A főzés technikáját a fiatalok az öregektől, szomszédoktól, papszakácsnéktől és a főzőtanfolyamokon ma jól betanulják.

A bérbe fogadott alkalmi szakácsnők senkit nem tanítottak, sőt titokban tartották a módszereket, mert ezzel konkurenciát féltették, hogy netán később nem lesz rájuk szükség.

Az asszonyok egymásközti beszélgetések folytán tanítgatják egymást és javaslatot tesznek a módszerekre.

A század elején a dunántúli svábok az iskolából kikerülő leányt városba küldték szolgálónak, hogy tanuljon és kész gazdaasszonynak és jó fűtő-főző háztartási asszonynak menjen férjhez. Ez jó és helyes volt, azonban volt rossz háttére is mert egyes ilyen leány elrosszult és szüllött nőként került haza, vagy esetleg egy kis ujszülöttel.

Szokások.

Az emberek télen délelőtt 9 órakor reggeliznek és délután 3 órakor vacsoráznak, esetleg 4-5-kor. Nyáron 8-kor reggeli, 12-kor a délebbéd, este 7-8-kor a vacsora, ez nehéz munka idején több és jobb választékban. A nyári időszakban sürgős munkák idején nem főznek itt sem mindennap, hanem főtt étel helyett sült tojást, szalonnát, gyümölcsöt, sült tésztát visznek magukkal, esetleg sült baromfihúst és aratórétest. Ezt a tepszibe rakva, tejjel felöntve, ebben sütik ki és a mezőre szintén leöntik forrált tejjel, és ez a grizes darás nyujtott rétes, igen jó étel.

Az ilyen nehéz munkákra, ha nem is főznek mégis igyekeznek tartalmas ételeket kivinni a mezőre. A szegény zsellér részes aratók ezt nem tehették, mert nem tellett tőlük, ha nagy családdal voltak. A rendes főzési beosztási sorrend nem volt minden paraszt családnál alkalmazva. Ahogy jön, úgy csinálják, vagy éppen ahogy a főzőasszony eszébe jut, vagy esetleg ahogy másoktól látta, csak éppen a böjti napokhoz alkalmazkodtak pontosan.

A beosztás és a gondos ügyesség is mérvadó a táplálkozásban.

A táplálék elfogyasztásának a módja az asztalnál otthon az egész család együtt, az öregek vének nem mindenütt az asztalnál. A gyerekek már itt étkeztek, a kicsi az anya ölében. Abrosszal nem mindenütt teritenek hétköznapokon.

Egyes helyeken elosztják az ételt, másutt mindenki saját maga merit vagy vesz a közösből.

Az idegen vagy rokon vendéget néha nem is kínálják meg a zsugori parasztok. A kínálásnak itt sok módszere van és egyéni dolognak is mondhatjuk, mert az egyik ember vagy nő sokat kínál és tukmál /dukmal/ van olyan egyén, hogy szívesen adja és kínálja és később felpanaszolja. Az ittlakó svábok nem kínálnak, csak egyszer mondják, hogy eszink és ha az ottlevő idegen vendég vagy magyar további kínálást vár, hát nem kínálják és így éhesen marad.

A magyaroknál, ha idegen jön be és jóétvágyat kíván, a szokásos válasz az volt, hogy köszönjük, győjjön hozzánk. Köszönöm én már tulvagyok rajta, vagy ilyen kitérő válasszal leül vagy állva elmondja a jöttének célját és ezzel még nem ül be enni. Ha sváb ember az illető arra, hogy köszönjük győjjön hozzánk, hát az már be is ül és eszik. Tehát a sváb nem kínál és nem is hagyja magát kínálni.

A kínálás, vendégshivogatás és a vendéglátás, ez itt kategórikusan megoszlik és a hagyományos magyar vendégszerelő jelszó, minden néprétegre nem vonatkozik. Minden fajta néprétegben szives, vendégszerető egyének és vannak önzők, de itt általános többségben zsugoriak csak a középparasztok közt voltak találhatóak, ezeket népi nyelvjárásban "sutyori"-nak nevezték, sutyorgónak id mondták.

A vallásos étrend itt is érezteti hatását úgy a böjti, mint a nagy ünnepi alkalmakkor és ez országosan is így van és hasonló módszerben folyik mindenütt, a katolikusoknál ugyan a böjties táplálkozás már napjainkban jól lecsökkent, jelszóként mondják, hogy kálomista böjtölők, amely azt jelenti, hogy böjtölni csak akkor kell, ha nincs böjtszegő ételféle, böjtölünk ha nincs hus.

A családoKNál általános nagy vendégség, sok rokon és jóbarátok összejövételével az évi bucsu napján van még ma is és ez már az állandó fejlődésben mindig pazarabb. Ez szükségessé is tette a hozzávaló eszközök beszerzését /székek, edény, evőeszközök/.

A régi hagyományos nyújtott rétes és a kalács félék a sok között még ma is megmaradtak a legtöbb helyen, mert a bucsuból egy kis maradék csomagot általánosan mindenütt visznek haza a bucsu vendégek. A lakodalmak étrendje és gazdagsága is állandó fejlődésben van, a városi szakszerű bérszakácsnók révén.

Halotti tort ma is tartanak azonban ez már hanyatlásnak indult. A disznótor is változott keveset, azonban itt az italokban volt észlelhető.

Komatál vivése itt még a század elején volt divatban, husvét utáni első vasárnap, fehérvasárnap, komázóvasárnap néven és ezt viszonozni is szokták. Fánk, édes cukros víz és himestojás, egy kis csomag cukorka, alma vagy narancs volt az anyaga. A komázók már előre is megállapodtak a kölcsönös komatálban. Ahogy belépett az ajtón a komatálhozó, úgy elmondja a versikét és megcsókolták egymást az új komák és a szülők is megcsókolták a komatálazókat.

Komatálat hoztam
Meg is aranyoztam,
Szív küldi szívnek,
Koma küldi komának
Az örökös komának.

A fonóestek vendégsége is említésre méltó és a tollfosztók kendernyomás esten és a szüretkori vendégség is hozzátartozik a vendéglátáshoz, valamint az eljegyzési lakomák, amelyek néhol lakodalmat kitevő méretűek.

A bérnálási ünnepségen egész nagyszabású lakomák szoktak lenni, és ott ahol utszéli keresztcszentelés volt ez is egy bucsuval ért fel. Tehát a vallási alkalmak sokféleképpen beleszóltak az ünnepi lakomákba és étkezésekbe.

Ma már ezek az ünnepi étkezési alkalmak igen sokat vesztek a jelentőségükből falum és e területen már városiasodnak a falvak is.

Az étkezési babonákkal gyakran találkoztunk ezen a vidéken is.

A babonás megetetésről gyakran hallottunk, a fiatalok egybekelésére megetették a legényt és el kellett venni, vagy oda járni. Ráolvasással is végezték ezt, vagy a már egybekeltekét szétválasztani. Ennek sokféle adata van és nem lehet felsorolni, mert a dolgozat eltér a tárgytól.

Koldusnak és pásztoroknak karácsonykor és husvétkor adnak husvétit, karácsonyi kalácsot, diót és himestojást. Karácsony napján és ujév

napján nem jó sült tököt, diót enni, mert keléses lesz az evő. Halottak hetében nem jó káposztát savanyítani és enni, mert ez egy éven belül halált hoz. Karácsony napján és újév napján nem jó savanyu káposztát enni. Az állatokat nem szabad a husvétii szentelt étellel etetni. A Luca napján tojt tojást jó megenni és eladni, vagy házi állatoknak adni belőle, ez szerencsét és egészséget hoz. A rábőjtölés olyan mint a megetetés, ugyan egy célt szolgál. A husvétii és a karácsonyi étel hulladékait egyesek kivitték a buzaföldre szétszórni a jótermés érdekében. A kenyérsütésnél is alkalmaznak szokásokat, az első öltésnél fohászt, keresztvetést és az első kenyértésztára keresztet nyomnak, amely megsül vele együtt, vannak akik ezt fogyasztják először vagy legutolsónak. Az alsó karácsonyi abroszból itt is szórnak első buza vetést. A boszorkányok eszköze a pemét, szénvonó, seprűnyél és a sütőlapát, az ördögé a tűzpiszkáló vas és a parázs csipővas.

A táplálkozás és a nép.

A főzésben jártas szakácsnők sokszor elismerésben részesülnek és azokat a nőket, akik tisztaságban, ételkészítésben megállják a helyüket, nevezik a ház diszének. A rendetlen és ügyetlen háziasszonyokat nevezték "tűzhelyi görénynek". A slampos, piszkos szakácsnőt: ügyefogyott maszatnő, odaragad a falhoz. Azt a férfit, aki az asszony mellett főz, azt egyesek megvetették, mert a főzés-sütés asszonyi dolog. A betegség és özvegyiség esetén nem rótták meg a szükség szerű férfi szakácsot. Egyesek vonakodva fogadták a férfi készítésű ételeket, mert amint mondták, az asszonyi dolog, nem férfié.

A kemencében való főzés vagy a konyhából fűtött banyakálhában régen jobb és gyorsabb volt a főzés, mert a köblös cserépfazekakban alkalmasabb volt a főzés és nem volt füstszag az étel.

A sparherd bejöttével megváltozott a főzés és az étel minősége.

A kávé és a tea fogyasztása ma is luxusnak számító ital, mert még a falusi konyhák általában nem készítik, csak vendégnek és ünnepi alkalomkor.

A külföldön járt magyarok és az itt járt idegenek elismerik a magyar konyha kiváló minőségét. Egyes ételekről különösképen elismertő véleményt mondanak.

A régi falusi nagycsaládu házaknál a legügyesebb nőt választották ki a főzéshez és sokan jól meg is állták a helyüket.

A nagyszájú, ideges nőt nevezték konyhatigrisnek, tűzhelyi zsisiknek is, falkörmöző öregasszonynak, hogy dühében a falat kaparja.

A táplálkozás nyelvi és népköltészeti adata.

A kenyér részei elnevezése: héja, béle, feneke, gyürkéje, bubja /osticsa/ morzsája. Keletlen kenyér, szalonnás, ragadós, repedezett, felpuffadtos ha a héja elválk a belitől.

Ha a babot keményre főzik akkor mondják, zörög a fazékban, ropog az ember foga alatt. Löncsa, borsó, kása, mind Isten áldása. A haszon-talan egyénre mondják, hogy az csak olyan ember, hogy gyere könyér mögöszlek. A gyámoltalanra, hogy Nyám-nyám, kipotyog az önnivaló a szájából. Az aki evésközben elalszik. Az az álom tuti, evésközben is elalszik, és belesavanyodik a szájába az étel. Régen még 1920 táján hallottam Szijjad-szijjad papa hozta nádméz. A csillogó orru gyermeköknek mondták, nem fujta ki az orrát, hanem felszivta.

A nádmézet régen a vásárokról hozták és zsuppszálon is itták.

Akinek nem jutott más csak kenyér maga: No mit ettél? A kenyeret bélit meg a héját.

Azok a szegények, nagy családok, vagy zsugori parasztok, akik a kifőtt tésztát hintelék nélkül ették: meztelen tészta evők, kopasztésztát esznek.

A nagy evőre is volt megjegyzés: Lóbélü, telhetetlen gyomru, mindent fölfal. Nem tartanám el az evéséért, inkább biborba, Selyembe, bársonyba járatnám.

Mindenbe belekósternyál. Minden lében kanál.

Van mit aprítani a tejbe. A krumpli a szögény embör elefele. A krumpli a szögény embörnek fele könyere.

Az Isten azért teremtötte a krumplit, hogy a szögény embörnek is lögyön valami amiről lenyuzza a bőrt. A szögény embör krumplinyuzó. Kenyeres pajtások.

Az olyan ösztöm-izsom embör sokszor megtörüli a késit a mások asztalánál. A zsugori embörnél nem kapnak a vendégek epenyomást és végbél-repedést.

A fősvénytől jut, de a torkostól nem. A fősvény nem ad, a torkostól nem jut. A zsugori mondja: az a legkedvesebb vendég, aki otthon marad.

Az erején tulflancolt zsellérre mondták, hogy: Selyemszoknya fakilincs, kenyérünk egy falat sincs.

Az iszákos ember gyerekei nem szórják el a mácsikot.

Az aki a vendégasztalnál a más tyukját mögöszü, az a saját tyukját erre a célra kötve tartsa.

Jobb ma egy veréb, mint holnap egy tuzok. Biztosabb ma a veréb, mint holnap egy szunyog. Urakkal egytáliból cseresznyét enni nem jó, mert a magot vissza lövöldözik a szegény ember szemébe.

Ha valaki rossz családhoz költözik: Az ott nem sok söt öszik mög.

A betegesre mondták: No ez már nem sok szenteltet eszik meg.

Ahol jó lagzi vagy bucsu volt és kérdezték: No milyen volt a vendégség, vagy lakodalom? Ott még a kutyák is hasig /tökig/ álltak a rántott levesben. Olyan pazar volt.

Egy kenyéren élnek, egy korpából esznek.

A zsugorihoz, ha ajánlkozik vendégségbe, hivatlan vendég: No jó csak gyere, elgyühetsz, onnan hazulról ebéd után rögtön gyere és este siess haza, hogy még a vacsora el nem hül.

Káposzta laza, elmögyünk haza.

Lakodalom, ha jóllakom.

Ott van igazában jó lakodalom, ahol kétszer okádnak a vendégek.

Lakodalmi vacsorát megelőző vőfély köszöntő:

Készülnek az étkek, süt-főz a szakácsné.
Jól tud mindeneket, jobban mint a papné.
A jó ételeket tudja kavargatni,
De a boros korsót is tudja ám hajtogatni.
Az első tál étel lesz patkány nyerintés,
Utána következik a kemence nyögés.
Csirke turbékolás, borju köhögés,
Végre érkezik a spékelt kocsizörgés.
Egy öreg sündisznó léssen bepácolva

Egy beteges bolha lészen nyársra huzva...
Sült pecsenye helyett egy halom harisnya,
Háromszáz esztendő kirántott vén gólya.
Káposzta is lészen husos szalonnával.
Kifőtt pulkának a combja rizskásával.
Ez ám a magyaroknak híres eledelük
Ha ide felhozom jóízűen megesszük.

82 éves Király Sándortól 1965-ben.

Az adatközlők: Farkas Pálné középparaszt asszony, 83 éves, jó szakácsnő volt az otthonában.

Tóth Mihályné jó háziasszony, 76 éves, Tsz. nyugdíjas,
Horváth Tera néni, szánta öreglány, uri konyhákön
dolgozott, és a
saját gyűjtésem, megfigyelésem alapján.

A göcseji népi táplálkozás című szakkönyv és a Morvay Judit:
Népi táplálkozás című könyve, és a régi szakácskönyvek olvasása alap-
ján.

Összeállította:

Belencsér Sándor
MÁV. nyugdíjas

Nagyberki, 1968 május 11.

Sütés-főzési táplálkozási -dalok:

1906 előtti verbungos, közismert:

Csóri kanász mit főztél, husos káposztába?
Mivel rántottál bele? hasa szalonnával,
Hát a bojtár eszik-e? Adj neki egy tállal
Ha nem eszik belőle, vágd a pofájába.

1900 előtti:

Ez a kislány ugy éli világát,
Ha az anyja nincs itthon süti a pogácsát.
Vajasat, zsárosat,
Várja babáját a csinosat.

1905.

Szögény embörnek szögény a sora
Krumpli az ebéd, tök a vacsora.
Akármí a vacsorája,
Csak lögyön a csutorába, sör, bor, pálinka
Jó idei bor.
Majd elvőszlek kisangyalom
Jövő bucsukor.

Gölle, 1908.

Nem ettem még ma egyebet
Csak egy köcsög aludttejet
Azt is csak egy kanál nélkül
Megélek a babám nélkül

Baté, Nagyberki 1911. Közismert.

Rétest ettem megégette a számat
Más öleli az én kedves babámat
Más öleli, másnak ül az ölébe,
Más kacintgat világoskék szemébe.

1900 előtti, közismert, verbungos.

1. Ángyom süttöt rétest
Nem adott belőle
Kitette a fára
Legények számára.
 2. Kitette a fára
Hasábfra rakásra
Egye meg a fene
Ki evett belőle.
 3. Ángyom asszony kérem
Adjon rétest nékem
Turóst, mákost kérek
Ne mind a legénynek.
-



Mosdós, Gölle 19991. Közismert.

Ihajra légy a kenyér, piritani nem lehet
Tyuhajra gyenge a lány, férjhez adni nem lehet.
Ne nézd babám az én gyengeségemet
Ihajra gyenge karom, gyengén ölel tégedet.

Közismert.

Ki az urát nem szereti,
Sérgarépát főzzön neki,
Jól megsózza, paprikázza,
Hogy a hideg is kirázza.

Krumpli leves, ha bemegy a csárdába
Krumplis tészta ott mulatgat bujába
Mákos tészta összeveri bokáját
Palacsinta öleli a babáját.

Gölle 1909. Közismert, gyorscsárdás.

Tulsó soron esik az eső
Ne menj arra csibe eleső,
Elsárosodik a csibe láb
Miből lesz az édes becsinált.

Gölle, 1908. Közismert.

Biró lánya Mariska
Babot főzött vacsorára, Ihajra
Keményre főzte a babot
A legénynek csókot adott, Tyuhajra.

Gölle, 1907. Közismert.

Sej a zöldbuza, sej a zöldbuza, most hozta ki a fejét
Páros fehérgalamb, már elhordja a szemét,
Páros fehérgalamb ne hord el a buza kalászát,
Sej miből süt a, sej miből süt a babám anyja pogácsát.

Gölle 1908. Közismert.

1. Elmultak a mézeshetek, asszony mit csináljak veled, Galambom
Verd meg Isten azt az anyát, aki korán férjhez adja a lányát,
Nem tudsz sütni, sem főzni, sem a rántást keverni.
Verd meg Isten azt a papot, aki minket összeadott, vasárnap.
 2. Az én kedves feleségem bakakáplárkodó asszony a talpán
Keveset ér a dolgában, mégis mindig jár nyelve az urán,
Nem tud sütni, sem főzni, sem a rántást keverni.
Verd meg Isten azt az anyát, ki rábeszélte, hogy vegyem el a lányát.
-

A század elején szokás volt, hogy vidékeket rigmusban elszavalták, gunyos és humoros megjegyzésekkel elszavalták:

Elindult Dombóvár, utána Pula
Nagyot botlott Attala, most is nyögi Csoma
Megfiazott Szabadi, Nagyberki lett komája,
Sár, Mosdós, öreg Baté
Ivó-evő Taszár
Tejjel tartott Toponár
Akasztófa Kaposvár
Fogva van ott a sok betyár.

Tolna megyei vidékekre is hallottam hasonló rigmust és ezt a falusi és a pusztai nép elszavalta.

Gelencsér Sándor