

Adatok Füzesgyarmat népi táplálkozásához

– L. Sinkó Rozália –

Adatközlésemben elsősorban az 1987–1988-ban végzett terepmunka recens adatai alapján jellemzem Füzesgyarmat népi táplálkozásának jegyeit, a főbb ételkészítési eljárásokat, sajátos eszközhasználati módokat, alapanyagokat, valamint az ezeket – közel három emberöltő időmetszetében – átható változásokat.

Füzesgyarmat Békés megye északi részén, a Nagysárrét és Kis-Sárrét találkozásánál fekszik, az 1941-ig Gyarmathoz tartozó Bucsa a Nagykunsággal határos. A község történetének legfontosabb múlt századi kútfeje, *Gacsári István* 1838-beli krónikája alapján: „lakosai vallásokra nézve általában reformátusok, vagy helvétiai vallástételt követők, találtaknak kevés számmal római katolikusok és görög keleti óhitűek is. Származásukra vagy familiájukra nézve csak kevesen vannak nemesek, mindössze mintegy 4 vagy 5 familia, kiknek tulajdon hadnagyjuk van. Állapotjukra vagy életek módjára nézve többnyire földművelők, kik szántás-vetés, marha- és juhtartás, szőlőművelés és nádévágás által keresik élelmüket. Mesteremberek is, úgy mint csizmadiák, tímárok és szűcsök...”¹

<i>Évszám</i>	<i>Népesség</i>
1563	82 család
1715	25 család
1730	118 család
1773	1 310 fő
1827	3 986 fő
1850	4 986 fő
1890	7 829 fő ²
1900	8 900 fő
1920	9 784 fő
1930	11 353 fő

Református: 8114 fő, róm. kat. 2486 fő, unitárius: 166 fő, evangélikus: 162 fő, zsidó: 217 fő³

Palugyai Imre 1855-ös leírása szerint a falu határa 34 582 hold, ebből szántó csupán 7082 hold, a többi kaszáló, legelő, nádas.⁴

A paraszti életformában a mindennapi élelem biztosítása, a nyersanyagok megszerzésére és feldolgozására irányuló gazdálkodás közvetlenül meghatározza a táplálkozást.

¹ *Gacsári István*: Füzesgyarmati krónika, Bibliotheca Bekesiensis 10. Szerk: Dr. Papp János, Békéscsaba, 1974. 67. l.

² *Karácsony János*: Békés vármegye története II., Gyula, 1896. 117. l.

³ *Szeghalmy Gyula*: Szeghalom járás története, In: Békés megye, szerk.: Márkus György, Budapest, 1936., 382–383. l.

⁴ *íj. Palugyai Imre*: Békés–Csanád, Csongrád és Honth megyék leírása, Pest, 1855. 271. l.

si kultúra alakulását. A parasztcsaládok önellátó tulajdonsága ebben a viszonylatban, a gazdálkodás-táplálkozás összefüggésében a legkézenfekvőbb. A gazdálkodás jellegétől, az adott közösség gazdasági, kulturális helyzetétől elválaszthatatlan az ételfajták változatossága, milyensége.⁵

Már az 1930-as években alapvető, összefoglaló igényű tanulmányok láttak napvilágot nagyobb tájegységünk, a Tiszántúl, valamint a kis-sárréti településekkel szoros kölcsönhatásban lévő Bihar megye népi táplálkozásáról a korszak két meghatározó jelentőségű néprajztudósának, *Ecsedi Istvánnak*⁶ és *Szűcs Sándornak* a tollából.⁷ Az 1960-as évektől mind nagyobb számban megjelent Békés és Hajdú-Bihar megyei történeti, néprajzi monográfiák öröndetes módon a települések hagyományos táplálkozásának bemutatására is szenteltek egy-egy fejezetet.⁸ Sajnos szűkebb tájunk, a Kis-Sárrét, illetve Körösközi sárrét községeinek népi táplálkozásáról csupán elszórt adatok állnak rendelkezésünkre. A zsadányi parasztság életének lelkiismeretes dokumentálója, *K. Nagy Lajos* részletesen beszámol falubelije egykori étrendjéről, számbavéve az évszakonként változó heti étrendet, jellegzetes sütő-főző technikákat.⁹ *Bálint Endre* 1986-os néprajzi pályamunkájában régi fűzesgyarmati recepteket, pásztorételeket ismertet,¹⁰ *Sári István* szülőfalujáról szóló visszaemlékezésében pedig a térsztagyúrás társas munkáját, és a disznótör eseményeit rögzíti.¹¹

1986-ban jelent meg jelentős kutatástörténeti összefoglalóval *T. Bereczki Ibolya* doktori disszertációja Szolnok megye népi táplálkozásáról, melyben a szerző a táji tagolódás figyelembevételével körvonalazza a táplálkozásban megnyilvánuló etnikus hatásokat, fontos támpontokat kínálva a további táplálkozás-vizsgálatokhoz.¹²

⁵ *Bődi Erzsébet*: A termelt javak feldolgozása és fogyasztása Bárándon. In: Báránd története és néprajza. Szerk.: Balassa Iván, Báránd, 1985. 333. l.

⁶ *Ecsedi István*: A debreceni és tiszántúli ember táplálkozása. A debreceni Déri Múzeum Évkönyve, 1934., Debrecen, 1935.

⁷ *Szűcs Sándor*: Néprajzi vonatkozások Bihar-vármegyében. In: Bihar vármegye. Szerk: Nadányi Zoltán, Budapest, 1938. 216–228.

⁸ *Morvay Judit*: Táplálkozás. In: Orosháza néprajza. Szerk.: Nagy Gyula, Orosháza, 1965. 400–427. l. *Banner József*: Táplálkozási hagyományok a németeknél.

Hathy Tibor: A mezőberényi magyarok táplálkozási hagyományai.

Tábori György: A mezőberényi szlovákok táplálkozási hagyományai. In: Mezőberény története. Szerk: Szabó Ferenc. Mezőberény, 1973. 345–377. l.

Barna Gábor: Fejezetek Berettyóújfalu anyagi kultúrájából. In: Berettyóújfalu története. Szerk.: Varga Gyula. Berettyóújfalu, 1981. 433–482. l.

Pusztainé Madar Ilona: A békésiek táplálkozása. In: Békés város néprajza. Szerk: Dankó Imre. Békés, 1983. 463–489. l.

⁹ *K. Nagy Lajos*: Népi táplálkozás Zsadányban. SMA (Sárréti Múzeum Adattára) 30–1986. 75 l.

K. Nagy Lajos: Az első kenyérsütő Zsadányban. SMA. 40–1986., 10 l.

K. Nagy Lajos: A zsadányi kenyér, SMA 57–86., 34. l.

¹⁰ *Bálint Endre*: Sárréti receptek, pásztorételek, SMA 124. 1986.

¹¹ *Sári István*: Fűzesgyarmat 1886-tól 1977-ig. SMA 32–89., 207. l.

¹² *T. Bereczki Ibolya*: Népi táplálkozás Szolnok megyében, Debrecen, 1986.

Gyűjtögetés

A kis-sárréti településeken alapvető életforma-meghatározó tényező volt az elmúlt századok során a vizek, mocsarak világa. Az 1854-ben megkezdett és Szeghalom határában 1863-ra lezárult folyamszabályozási munkálatok, lecsapolások folytán, a kiszáradt rét helyén mindinkább a szántóföldi termelés honosodott meg, újabb növényi kultúrák jelentek meg, állatfajta-váltás történt. Természetesen ezek tükrében tekintve Füzesgyarmat táplálkozási hagyományait, nem hagyhatjuk figyelmen kívül az őstáj évszázadokig számottevő haszonvételeit: a gyűjtögetést, pákászatot, halászatot, noha e hajdan nélkülözhetetlen élelemszerző tevékenységeket legidősebb adatközlőim is inkább hírből, hallomásból, olvasmányaikból, mintsem saját tapasztalatukból ismerték. Átfogó, széleskörű tájékoztatást nyújt e témakörből Nagy László Füzesgyarmat gyűjtögető, zsákmányoló életmódját taglaló tanulmánya.¹³

Mára megfakult a vadon termő növények ismerete, lassan homályba merül a vizek járásához, halak tulajdonságaihoz évszázadok tapasztalataival idomított, kialakított halász-, vadász eszközök, szerszámok használata. Az 1940-es évek táján a vadnövényeket elsősorban gyógyászati célra, csemegének szedegették, táplálék-kiegészítő szerepük visszaszorult. Történeti forrásokból és Szűcs Sándor munkáiból tudjuk, hogy az 1863-as aszályos, ínséges esztendőben a sárrétiak ételpótlékul a *böngyöléhez* és a *sulyom* lisztjéhez folyamodtak.¹⁴ A sulyom név hallatán több adatközlőm zsírban sült tésztára és nem növényfélére gondolt.

Tavasszal esőáztatta földeken, főként a *sasi csürhejárason* és csordajárason kötöbe, *vászonbakóba* gyűjtötték az ízletes szegfű-, és őzlábgyömböt, a ritkábban előforduló csiperkét; elsősorban családi szükségletre, elvételre árusították. A gombát mindig frissen készítették el, rendszerint hagymás zsíron *megdinsztolták* és tojást ütöttek rá, vagy paprikásnak főzték. Téltre nem tartósították. A határban egykor gyakori, mára kipusztult vadgyümölcsöket ma is helynév őrzi: „A hagymási vadkörtefánál volt a bejáró...” A vadalmát, vadkörte nemesisített társaik közé keverték ízesítőnek, pótlásul, például *árpa-érő* és *kormos körte* befőttjébe vagy pálinkafőzéskor. A ledarált vadalma levéből ecetet erjesztettek, a szomszédos Szeghalmon kökényből bort, vadkörteből pálinkát csináltak. Legáltalánosabb a vadgyümölcsök szárítása, aszalása. A kemence *torkán* szikkasztott vadkörte hasfájós, hascsikarásos betegnek adták, hogy *kipurgálódjon*, kitisztuljon. Meghűlésre mézzel édesített *szikfű*, bodza, hárs és csipkebogyó teát ittak. Az édesgyökér nem csupán kedvelt gyerekcsemege, fontos köhögéscsillapító; a kökény és vadgesztenye hasfogóként ismert. A som, *gelegonya*, kökény fő lelőhelye a Blankenstein-kastély környéke volt. A *sóslórum*, vadsóska ínséges időkben főzelék-alapanyagul szolgált, általánosabb volt azonban az állatgyógyításban való felhasználása. A szántóföldeken bőven termő csicsókát nyersen ropogtatták. A csipkebogyóból lekvárt is főztek.

¹³ Nagy László: Gyűjtögetés, halászat, vadászat Füzesgyarmaton. Gyula, 1988. kézirat.

¹⁴ Szűcs Sándor i.m. 218. l.

Halászat, pákászat, vadfogás

A vizek hagyományos haszonvételeiről, a halászat, a csík-, és teknősbékafogás jelentőségéről múlt századi történeti munkák, leírások: *Birtalan Szilágyi János*,¹⁵ *Osváth Pál*,¹⁶ *Fényes Elek*,¹⁷ *Palugyai Imre*,¹⁸ *K. Nagy Sándor*¹⁹ és még fontosabb XVIII–XIX. századból származó levéltári források, beszolgáltatási jegyzékek, peres iratok állnak rendelkezésünkre; alapos áttekintésük, rendszerezésük, a halászat korabeli gazdasági életben elfoglalt helyét, súlyát tisztázhatná. A község jeles krónikása, *Gacsári István* lelkész az 1830-as évekbeli állapotot rögzítette: „A Vizeket árendába bírják a Halászok ... télen pedig a nagy Sárretnen nagyobb kisebb szerencsével csikásznak, ez fogdosás is többnyire Váradra kerül. Bucsánn a Berettyóban rákot is néha keveset fognak, tavasszal és nyár elején pedig Teknős Békák számosan foghatók... A halaknak nemei leginkább: Potyka, Csuka, Hartsa, igen kevés Czompó vagy Czigány hal, Kárász és Keszeg...”²⁰

Néhány halászati dokumentum tanulságát Szilágyi Miklós összegezte.²¹ A gyarmatiak megújított bérleti szerződések szabályozta feltételek mellett kapták meg az uradalomtól a vizek és rétek hasznát, s a halászati jogért cserében 250 db teknősbékát és három akó csíkot kellett a communitynek beszállítani az urasághoz. „A füzesgyarmati halászat aligha lehetett azonos a paraszti önellátást szolgáló, kiegészítő tevékenységgel, hogy a szerszámok ily magas értéke és a bérleti díjak ellenére rentábilis legyen a halászat, a halnak komoly kereskedelmi tételként kellett szerepelnie mind a community, mind a halászati gazdálkodásban. A kereskedelem rendszerességét az biztosította, hogy folyamatosan, esetenként írásban rögzített szerződés szerint nagyváradi kereskedőknek adták el a zsákmányt, hogy milyen mennyiségű halat szállítottak Nagyváradra, pontosan nem tudjuk, azt azonban vállalták a szerződésben, hogy minden héten legalább egy szekérrel beszállítanak, s ez igen komoly mennyiséget sejtet.”

A falu egykori halászdinasztiáinak leszármazottai napjainkban is családjuk foglalkozásáról áruklodó megkülönböztető neveket viselnek, mutat rá *Borbíró Lajos* füzesgyarmati ragadványnevét gyűjteményében, például: *Potyka, halász Hajdú* stb.²² A halászok a környék vizeinek legjobb ismerői, az ősi mesterség kesei letéteményesei, napjainkig elkészítik az egyszerűbb halfogó eszközöket.

¹⁵ *Birtalan Szilágyi János*: A Biharvármegyei Sárrét leírása 1827. Közli: Györffy István, Aquila, 1920. 60–69. l.

¹⁶ *Osváth Pál*: Bihar vármegye sárréti járás leírása, Nagyvárad, 1875.

¹⁷ *Fényes Elek*: Magyarország leírása II., Pest, 1847. és *Fényes Elek*: Magyarország geographiai szótára ..., Pest, 1854.

¹⁸ *Palugyai Imre*: Békés–Csanád, Csongrád és Hont megyék leírása, Pest, 1855.

¹⁹ *K. Nagy Sándor*: Bihari utirajzok, Nagyvárad, 1884. és *K. Nagy Sándor*: Bihar vármegye földrajza Nagyvárad város leírásával és a Magyar Királyság rövid áttekintésével, Nagyvárad, 1886.

²⁰ *Gacsári István*: Füzesgyarmat krónikája, Bibliotheca Bekesiensis 10. Szerk.: Dr. Papp János, Békéscsaba, 1974. 68. l.

²¹ *Szilágyi Miklós*: Jégallati halászat a Sárréten 1811-ben. In: Bajomi krónika. Szerk.: Dankó Imre, Biharnagybajom, 1973. 123–131.

²² *Borbíró Lajos*: Ragadványnevek Füzesgyarmaton, 1984. kézirat.

Az 1910-es évek végén, mikor a Kálló kiöntött, a községszéli vízjárta réteken *tapogatóval*, *borogatóval*, pusztá kézzel gyűjtötték össze a gyékény tövében megbúvó halakat, csíkokat. A hallal majd azonos volt hajdan a táplálkozásban a csík, állapítja meg Szűcs Sándor munkásságának áttekintése nyomán *Dankó Éva*²³. Bálint Endre szemléletesen eleveníti fel a csík megszerzésének, zsákmányolásának menetét: „A Kéktón, ahol tajtékzott a sár, csöszögtek a csíkok, alj nélküli tyúkültető kast, lyukas kosarat borítottak a helyére, a vízre, kézzel, lapáttal merték ki alóla a csíkokat”²⁴. Jó fogás esetén tucatszi sáros állatot önthettek vajlingba. „A csík magától pucolódt meg, lemászta egymásról a pikkelt, megszózták őket...”²⁵. Tisztításkor, bontáskor a levágott fejével együtt kihúzták a belsőségeket. Az idősebbek közül többen fogyasztottak még csíkot, kedvelték a *csíkpaprikást*, és a jellegzetes sárréti ételnek tartott *csíkkáposztát*, amit kemencében főztek legfinomabbra, *vászonfazékba* rétegezték az aprókáposztát és a szózt, vékony csíkszeleteket. Szeghalmon készítettek zsírban sült, *bundázott csíkot* is. A csíkok bőségét jelzi a *Csikér* helynév a szeghalmi-gyarmati határban.

„Halász, vadász éhenkórász” – mondják a vadejtés, halfogás bizonytalan sikeréről. Még századunk első felében a helybeli kovácsmestertől rendelt *tőrökkel*, vagy a maguk eskábálta csapdákkal, főleg *hurkokkal* ejtettek nyulat, fácánt, olykor foglyot a határt járó pásztorok, földművesek. A fácán *vékonyából* levest főztek, a *parás*, omlós *mellyit* fokhagymásan megsütötték, a *vastagából*, combjából, akárcsak a nyúl *hátuljából*, paprikást csináltak. A fészekből összeszedett, lenyúzott *kölyökvarnyút* paprikásnak főzték, ritkábban kirántották, a *varnyúleves*t, a *gerle leveséhez* hasonlóan becsben tartották, legyengült szervezetű betegeknek, időseknek adták erősítőként.

A Sárrét a folyószabályozások előtt Európa egyik legnagyobb madárleszállója volt. Szűcs Sándor több ízben ismertette a vadmadártojás hasznosítását. A tojásgyűjtést idézi az általa lejegyzett népköltés:

„Ha tavasszal kimegyek a sásra,
Talállok ott vadrucra tojásra,
Tarisznyámat teleszedem véle,
Az éhemet elütöm belőle.”²⁶

Az 1940-es évekig összegyűjtötték a vadkacsa, *rucatoját*. „A friss tojás a víz színén maradt, emlékszem olyan tavaszra, mikor két zsák lisztet is feldolgoztak vadkacsa-tojással. Száraztésztaának gyúrták.”²⁷

Füzesgyarmaton a heti étrendben nem szerepel halétel, nem általános a halfogyasztás. Legismertebb halkészítési mód a halpaprikás, a halászlé, a sült és a rántott hal. Találkoztam olyan pásztorral, kinek családjában nem fogyasztottak soha halat, megvetették, büdösnek, cigányok ételének vélték.

²³ *Dankó Éva*: Szűcs Sándor élete és munkássága, Debrecen, 1984. 94. l.

²⁴ *Bálint Endre*: i. m. 7. l.

²⁵ *Gál Péter* (Szeghalom, Dobó u. 16.) szíves közlése.

²⁶ *Szűcs Sándor*: Régi magyar vizivilág, Budapest, 1942. 74. l.

²⁷ *Sári István* i. m. 42. l.

T. Bereczki Ibolya a tiszazugi falvak táplálkozási rendjében kísérte nyomon a halfogyasztás mértékét. A halételek átalakulására, táplálkozásban betöltött jelentőségük csökkenésére vonatkozó észrevételei lényegében a Kis-Sárrétre szintén érvényesek: a hal nagymérvű fogyasztása – már a középkortól jelentősen – nem csak a főúri konyhán mutatható ki. Elsősorban a korabeli szakácskönyvek és étrend-leírások alapján bizonyos, hogy egyes halfajták fontos népélelmezési cikkek voltak a középkor folyamán. A múlt század végén a lecsapolások előrehaladása a halászat rendkívüli mértékű visszaszorulását eredményezte. Ma már igen csekély a szerepe a halételeknek, a kevésbé meghatározott heti étrendnek sem részei, a halevés alkalmivá vált...²⁸

Hasonló következtetésre jutott Varga Gyula a mocsári életmód visszaszorulását és a táplálkozás összefüggéseit jellemezve: „A halféleségek pusztulása ugyanis nem csak azt eredményezte, hogy ezzel szegényedett a sárrétiak étrendje, hanem azt is, hogy megváltozott a fogyasztott ételek aránya: itt is előtérbe kerültek a disznóhússal, zsírral kapcsolatos ételféleségek és tésztás ételek. Nagyobb szerepe lett a tejnek is a táplálkozásban.”²⁹

Tejfeldolgozás

Az 1730-as összeírás szerint Füzesgyarmaton átlagosan 3,5 db tehén jutott egy parasztszaládra, az 1793/94-dik esztendő adóösszeírása alapján már 6,3 darab szarvasmarha, messze meghaladva az országos és Békés megyei arányt. Több évtizedes visszaesés után az 1870-es, 1880-as években az álló tartással a szarvasmarhák száma újra felülmúlta a megyei mutatószámokat.³⁰

Századunk első felében a legtöbb parasztháznál tartottak tehenet, sokrétű volt a tejfelhasználás, széleskörű a tejértékesítés. A tehénfejés és tejjel történő foglalatosság döntően asszonyok feladata, rendszeres tevékenysége. Fejés előtt vizes ruhával letörölték a tőgyet, három-, vagy négylábú *fejőszéken*, sámlin ülve jobb oldalról fejtek, a marok és ujjak erőteljes húzó, nyomó mozdulatával régebben fadonga *rocskába*, sajtárba, utóbb *bóti bádogfejőbe*, az utolsó cseppeket is gondosan kihúzkodták a csecsekből, „az utója a java”, ha a zsírosa benne maradt, legközelebb nem adta le a tehén.

A tejesedényeket, csuprokat, köcsögöket, szilkéket többnyire helybeli piacokon, vásárokon szerezték be, főként a közeli – túri mesterektől tanult – szeghalmi és ladányi fazekasoktól, de eljuttattak Gyarmatra a karcagi, vásárhelyi, bihari edények is. Erdélyi korsósok ekhós szekereikkel utcáról utcára járva kínálták portékáikat: a tűzálló vászonfazekakat, révi korsókat, kantákat terményért, búzáért cserébe. A fában gazdag Bihar árusai piacoztak, házaltak háncsból, dongákból összeállított bodonjaikkal, fából készült háztartási, gazdasági eszközökkel.

²⁸ T. Bereczki Ibolya: A hal szerepe a tiszazugi falvak életében.. In: Tanulmányok Dankó Imre tiszteletére, Szerk: Módy György–Balassa Iván–Ujváry Zoltán. Debrecen, 1982. 341. l.

²⁹ Varga Gyula: Megjegyzések a Sárrét anyagi kultúrájának vizsgálatához, In: Bajomi krónika, Szerk.: Dankó Imre, Biharnagybajom, 1973. 97. l.

³⁰ Szabó Ferenc: Korreferátum Varga Gyula: A sárréti gazdálkodás c. előadásához. In: Püspökladányi Híradó különszám. Szerk.: Dankó Imre, Püspökladány, 1974., 71. l.

A tej további felhasználásától függött, milyen köcsögöt választott, ítélt tejtarolásra alkalmasnak a gazdaasszony. Többen a belül mázast dicsérték, mert abban nem savanyodott meg hamar a tej, mások a mázatlan edény mellett döntöttek, mert az „gyorsabban feladta a tejfölt”. A frissen fejt tejet vékonyszövésű házivászon, később, az 1940-es évektől *bóti tüllruhán* szűrték köcsögbe. A lefödött edényeket hűvös helyen, kamrában, a tehetősebbek pincében tárolták, bár a magas vízszint miatt ritkaságszámba ment a pince községünkben.

Az ellés utáni első tejet, a *föccstejet*, *feccsstejet* kiszopatták a kisborjúval, az ezt követő harmadik, negyedik fejésű *gyengefijas tejet felhevítették gulusztának*. Ebből a túrószerű, édes sárgaszínű csemegéből rokonoknak, közeli szomszédoknak is kedveskedtek kostolóval. Ha már nem ment össze, „nem ugrott össze erősen” a *gyengafijas tej*, vékony, *gyengefijas pitét* sütöttek belőle.

A parasztemberek, férfiak főtelként tejet, tejterméket, reggelire sem fogyasztottak, inkább az étkezések kiegészítőjének tekintették. Egyik indoklás szerint azért nem tartották igazi ételnek, mert nem bírták volna az erős mezei, fizikai munkát. Iparos, polgári családoknál viszont gyakori, kedvelt reggeli fogás volt a tejeskávé, kakaó, tejbekása, rizs. Általános nyári hűsítő az aludttej, kenyérrel ették, nyári mezőgazdasági munkákra is kivitték. Az aludttej tetejéről fakanállal lemert *öregjét*, *színit* szélesebb szájú szilkébe szedték. Idősebb asszonyok nem szívesen ettek bóti tejfölt, „olyan híg, hogy elrepül a levesről”, mondták megvetően. A megmaradt savós aludttejet négy-ötliteres fazékban felhevítették, ügyeltek a lassú melegedésre, nehogy *megkérgesedjen* a túró, *sajtruhába* kötözték, eresz alatt kicsöpögtették a savótól, a tehéntúrórt elsősorban főtt és sült tészták ízesítésére, tölteléként használták.

A fadongákból összeállított, kádárok készítette körtárcsás vagy az egy törzsből, rendszerint *nyárfaderékből* kivájt nyeles vajköpülőt a több tehenet tartó gazdák háztartásában alkalmazták. A családi szükségletet általában az ősi, kezdetlegesebb vajnyeréssel fedezték: a vászonnal, hóllyagpapírral fedett, ferdén tartott, megdűtött szilkében vagy négy-ötliteres üvegben az író kicsapódásáig rázogatták a tejfölt. Ez a gyakorlat egészen napjainkig nyomon követhető. Néhány módosabb gazda gyári, hajtókkal ellátott, forgólapátos üvegköpülőt vásárolt. A friss vajat vízre helyezték, kitisztították a megmaradt savótól, szennytől, majd kézzel 20–25 dkg-os adagokká alakították, a vajcsonók tetejét kézzel egyengették, késfokkal lesimították, az ügyesebbek hullámvonalakkal díszítették, *cifrázták*. Az íróból *írós-vajas pogácsát* sütöttek, utóját moslékba keverték. A Békés megye több településén és a Füzesgyarmathoz közeli Karcagon gyakori fa vajformázók itt nem terjedtek el, s nem ismerték a tejesvidékekre jellemző leütéssel, szózással történő vajtartósítást sem.

A gazdasszony hozzáértését, tisztaságát, tejtermékei kiválóságát dicsérte, ha nem kellett piacoznia, hanem állandó vásárlók, „kuncsaftok” vették meg a háztól a tejkészítményeket, illetve hordták el a tejet. A tejtermékek íze, tartóssága nagymértékben a tejesedények tisztántartásától függött. A hetente *fahamuval* lúgozott fa-, bádog- és csefépedényeket ágasokon, ritkábban külön e célra faragott, udvaron felállított *köcsögtartó karókon* szárították, szellőztették, s közvetlenül felhasználásuk előtt kútvízzel öblítették, „szaga ne maradjon”.

Reggeli, esti meleg tejesétel a *tejbegombóda*: forrásban lévő tejhez frissen gyúrt tésztát reszeltek, sóval, cukorral ízesítették. Állapotos és szoptatós asszonynak a tejho-

zónak tartott ciberefélék mellett sok tejet, aludttejet, tejjel dúsított köménymagos levest ajánlottak. A gyermekek és az öregek táplálkozásában szerepelt elsősorban a tej, és tejtermék. A heti étrendben kb. 1950 körülig rendszeres kásaételeket, például a tengeridarából főzött *karimáskását*, tejjel öntözték.

A tejfeldolgozáshoz, mint minden hagyományos gazdasági és asszonyi tevékenységhez, gazdag hiedelemkör kapcsolódott. Ha a háztól tejet kértek, nem moshatta el a kölcsönvevő a tejesedényt, nála ne ragadjon a tehén haszna. Napnyugta után nem szívesen adtak ki semmit a házból, ha mégis elkerülhetetlen volt a tej küszöbön átvitele sötétedéskor, bal kézzel – észrevétlenül – három csipet sót hintett a gazdaasszony a tejbe. Ismerték, betartották az országszerte általános tilalmat: nem szabad késsel tejbe nyúlni, mert véres lesz a tej, a kenyeret is kézzel aprították a tejbe, nehogy felrepedezzen a tehén tőgye. A hagyományosan dologtöltő pénteki napokon kerültek a tejfeldolgozást, vajköpülést.

Pásztorételek

A szarvasmarhatartás mellett jelentős jövedelemforrást nyújtott a sárréti települések juhászata. A tartásért kapott juhtej nagy részét a pásztor családja segítségével dolgozta fel, elsősorban gomolyának, sajtnak, túrónak. A hagyományos *házi gyomorító* előállításakor lekaparták a bárány, vagy disznógyomor belső, bolyhos részét, a megtisztított pacalt apróra vágták, az utóbbi évtizedekben már ledarálták, sóval, ecettel, esetleg köménymaggal ízesítették, összegyúrták, lefödött edényben hónapokig eltarthatták. Szerepét fokozatosan átvette a *bóti ótó*. A fellangyosított tejet összekapta, összehúzta az ótó, néhány óra múlva feljött a savó, a *nyers gomolyát* rácson vagy sajtruhában lecsöpögtették, eresz alatt érlelték. A további feldolgozás során *bodonba* reszelték, átnyomkodták vagy sajtprésbe szorították. Századunk első felében a juhsajtot felfüstölték. A pásztorok a sajtkészítés csínját-bínját családon belül őrizték, s az állatorvosláshoz és egyéb speciális foglalkozási fogásokhoz hasonlóan, nem szívesen osztották meg kívülállókkal. Jellegzetes juhásztételnek tartották az erősen fűszerezett, kenyérbéllel kevert, juhbélbe töltött birkavelőt, a *juhászshurkát* és a tavaszi birkanyírás után jerkebárányok farkából készült *bárányfark porköltet*. Természetesen a bográcsban, szabad tűzön főtt birkaporköltnek is a pásztorok voltak igazi tudósai.

Kenyérsütés

A jó kenyérhez legalább három dolog szükséges a gazdaasszony ügyességén, hozzáértésén kívül: jó őrlésű, jó minőségű liszt, alkalmas kovász és megfelelő hőmérsékletű kemence. A szövés-fonás, sütés-főzés, kenyérsütés tudnivalóinak elsajátítását a nagylányság, eladósorba kerülés ismérvének tekintették. „Akinak a kenyere mosolyog, férjhez mehet” – mondták. A tíz-tizenkétéves lányok édesanyjuknak segítkezve tanulták meg a kenyérfőzés fortélyait. Később, fiatalasszonyként, mikor „maguk karjára kerültek”, az új család, szűkebb közösség, főként anyósuk ellenőrizte, minősítette munkájukat. A lisztőrletés, ahogy a kenyérsütés minden fázisa, a háziasszony feladata volt,

ő gondoskodott kellő kenyérnek valóról. Általában három-négyhetente őrlettek, a finomabb, nulláslisztet kalácsfélék, sütemények készítéséhez szánták, a kenyérhez *léhás korpát, szélkorpát, sőt dercét* is használtak. Legáltalánosabb erjesztőanyag községünkben a *komlóskorpa*, ritkábban a *borhab*. Ekkor az ősszel kifort bor élesztőjét, habját gyúrták össze *nagykorpával*. Mindössze két-három alkalomra tárolhatták. Kb. az 1930-as, 1940-es évektől néhányan bolti élesztőt, *káficot* is keverték a kovászba. A komlót rendszerint kertvégekben termelték, de az árokpartokon vadon nőtt komlót is összegyűjtötték. Egy *összemaréknyi* komlót árpával felfőztek, egy *szakajtókosár* korpára szűrték, majd *kovászteknőben* eldolgozták, tetejére lisztet hintettek, s mikor összeérett, vesszőből font, köralapú szárító-, aszalókosárra terített kendervászra *sütőabroszra* szórták, diónyi darabokra szaggatták, s az így nyert *morzsókat* vászonzacskóba, *szütyőbe* tették és a kamrában szőgre akasztották. Általában hetente egyszer, hétfőn vagy szombaton sütöttek kenyeret, de mikor „kifordult a kenyér a héjából”, azaz elfogyott – az ünnepnapok és a balszerencsének tartott, dologtiltó péntek kivételével – bármikor süthettek kenyeret. A család vagyoni helyzetétől és létszámától függött a kenyér mennyisége, milyensége. Alapvető, lényegi eltérés nem volt a fogyasztásban. Gacsári István már említett krónikájában feljegyezte, hogy az 1816-dik zord esztendőben a szűk termés miatt árpaliszttal sütöttek kenyeret. Ekkor Füzesgyarmat mezőváros kilenc liszt- és két kásamalmot tartott fenn.³¹ A második világháborúban és azt követő ínséges időkben ismét előtérbe kerültek a lisztpótlékok, például árpa- és tengeriliszttel, tökkel, krumplival egészítették ki a kenyérnek valót, az utóbbiakat dúsítónak, kenyérpuhítónak is mondták. Egy öt-hét tagú, kisebb család számára hetente három, körülbelül ötkilós kenyeret és egy kis cipót *szakítottak*. Az előkészületeket, a dagasztást késő délután és éjjel, a sütést hajnalban végezték. A kenyérsütés eszközeit: a *kovászkanalat, sütő- és kovászteknőt, kovászfát, fátolszítát* letisztogatták, három *szakajtókosár* és egy *kiskosár* lisztet – télen kemencepadkán, torkán, nyáron a napon – meglangyosítottak. A komlóskorpából egy *összemarékkal enyhős* vízzel *vászonfazékba* áztattak. Ha figyelmetlen volt a gazdaasszony, és túlhevítette, leforrázta a korpát vagy elvettette az arányokat, nem jött fel a kenyere, keletlen, sűrű, savanyú, *szalonnás* lett. Amint a korpa *megnyílt*, felhasadozott, *megérett* a kovász, két vízzel kimosták, és a teknő sarkában kovászkánállal hólyagosra verték, amíg nem *pusszogott*, szuszogott. Ekkor alányomták a kovászkanalat, liszttel hintették, tetejére tolták a *kovászfát*, háziszőttes *sütőabrosszal* fődtek, télen bekeccsel, párnákkal takarták, „meg ne fázzon”, össze ne essen a kovász.

A paraszti munka egy-egy mozzanata akkor lett teljes, ha a hagyomány által előírt kultikus cselekedeteket is elvégezték a termés bősége, munka sikeres kimenetele és az ártó hatalmak elhárítása érdekében.³² A háromszor hólyagosra vert kovászra tenyerük élével keresztet rajzoltak, tetejét két újjal felhúzták, miközben nagyot cuppantottak, hogy úgy nőjön, magasodjon a kenyér. Majd hozzáálltak a dagasztás másfél-kétórás megfeszítő munkájához. Minden szakajtó liszthez, azaz kenyérhez fél marék sót számítottak, enyhős vízzel eldolgozták, mire pukkadoztak a hólyagok, *kikönnyűdött*, levált a kezükről a tészta, kiszakíthatták. Tapasztaltabb asszonyok tanítása alapján: „Addig kell

³¹ Gacsári István i. m. 83. l.

³² Gunda Béla: Munka és kultusz a magyar parasztságnál, Budapest, 1944. 4. l.

a kenyeret dagasztani, míg fokhagymaszagú lesz a térded kalácsa, amíg nem csepeg a gerendáról a víz". Ha a tészta hajtását alul hagyták, *fejesre* szakították. Aki késsel vágott hasítékot, teknőben *cipőzta* ki, *kerekre* szakította a kenyeret. A tészta *félkelésében* kezdte a gazda a kemencét fűteni, kiadósabb tüzelővel, tengeri *ízikkal*, rőzsével. A sütőlapátra borított kenyérre a katolikusok keresztet vetettek, reformátusok azt mondták: „Isten segítségével hasadj, domborodj, kelj fel!” Mikor jól *befült* a kemence, szikrát vetett alján a *színvonó*, bevetették a kenyeret. A piros, frissen sültet szakasztókendővel letörülgették, vízzel fröcskölték, hogy fénylő, puha maradjon. A magas, szépen hasadt, foszlós, fehér kenyérrel büszkélkedtek, a szalonnás, lapos kenyér készítőjét megrótták, gúnyosan megjegyezték: „Ez akkor is szalonnát tesz az ura elé, mikor nincs.” Maradék kenyértésztából nyújtották a lepényszerű *kanvanyút*. Rétegezőskor zsírral kenték, nyáron *dinsztolt* kapros tökkel, télen *aprókáposztával*, *köleskásával*, túróval töltötték. A teknő oldaláról lekapart *vakarékból* *bodagot*, ritkábban perecet sütöttek. Szintén felhasználatlan kenyértésztából hengergették a *dugót*, *gubatésztának* szárították, összetörték, mákkal, túróval, cukrosan ették vagy hagymás zsírban megforgatták és tojást ütöttek rá. Kenyértészták után rendszeresen sütöttek tejfölös vagy *rucaszíros lángost*.

A kenyeret a kamrában ládákban, polcokon, illetve ezekre terített abroszon, kenderzsákon tárolták, csak a megkezdett, megszelt kenyeret tartották lakásban, hagyományosan az ablak előtti *saroklóca*, sarokpad szegletében, a „szent sarokban” lévő gyékény-, vagy vesszőfonatos, köralapú, fedeles *kenyereskosárban*, vagy helyi asztalosok készítette ötszögű *kenyeresládában*. A kenyér kicsúcsosodó része a *cipősa*, vége a *sercli*. A kenyér *fejét* nem vágták meg, mert akkor morzsálódott, hosszában szelték, külön kenyérvágó késsel. Nem fordíthatták *hátára* a kenyeret, nehogy megfájduljon a sütő asszony háta. Kovászt nem jó szívvel kölcsönöztek a háztól, nehogy elvigyék az erejét, régi asszonyok még azt is rossz jelnek vélték, ha idegen nézte a kováskészítést. Amennyiben mégis elkerülhetetlen volt a kovász átadása, például közeli hozzátartozónak, bal kézzel visszavett a gazdaasszony a kovászból három csipetet, hogy a haszna nála maradjon. A babonásabbak inkább gyorsan új kovászt csináltak a kölcsönkérőnek. Aki úrnapiján kenyeret süt, kővé válik a kenyere – mondták, mások szerint villámcsapás sújtja az úrnapiján dolgozókat.

Levesek, öregételek

„A tisztántúli ember elsősorban levesevő...” érvényes szűkebb tájunkra napjainkban is Ecsedi István gyakran idézett megállapítása.³³ Fűzesgyarmaton elmaradhatatlan főétel-kezesek első fogásaként a leves, húsos vagy sűrűre főzött, ún. öreg változatai gyakran egytál ételként szolgáltak. Ráérősebb téli reggeleken a kemencében melegítették, főztek levest, kenyeret aprítottak bele. A heti étrendben a tésztalevesek szerepeltek első helyen, azon belül a *pergelt*, pirított tésztával készítették. A táplálkozás rendje nagymértékben függött a rendelkezésre álló nyersanyagtól, a tartalékolástól, illetve az elvég-

³³ Ecsedi István i. m.

zendő munka energiaigényétől, ezért a nagyobb erőkifejtést igénylő nyári mezőgazdasági munkák időszakában általános a napi háromszori étkezés, míg télen egészen az 1940-es évekig fennmaradt az idősek körében a hagyományos napi kétszeri evés. Az egykor feltehetően kötöttebb heti étrendből mára mindössze a térszítás és húsos napok emléke rajzolódik ki, különül el egyértelműen. Nyáron a zöldséges, gyümölcsös, baromfiból főzött ételek, illetve *ciberefélék*, télen a krumpli, káposzta, hüvelyesek kerültek előtérbe, valamint a sertéshús. A leveseket, mártásokat és újabb keletű főzelékeket rántással sűrítették, ritkábban tojással dúsították. A rántást tartalékolták pár hétre, előre lesütötték, megpaprikázták, szilkébe, befőttesüvegbe rakták. A habart ételeket kevésbé kedvelték, lisztízűnek mondták, s parasztkonyhákon nem lettek jelentősek.

A levestészták főbb típusai: a nyújtott, csörögemetszővel vagy késsel vágott, kavart, szagatott, reszelt, vagy csurgatott levesbevaló. A levesbetétnek, illetve kifőzésre szánt térsztafélének nagy részét koránnyáron állították elő, a nagyobb mezőgazdasági munkák kezdete előtt családi összefogással, társasmunkában iparkodtak az évi szükségletet fedező térsztamennyiséget meggyúrni. Egy-egy ilyen, nagyobb szabású térsztakészítés alkalmával több zsák lisztet és több száz tojást feldolgoztak. Külön erre a célra gyűjtötték, tartalékolták az erősen sárga színe miatt kedvelt vadruca és gyöngyöstojásokat. Az asszonyok a szabad ég alatt, előre megbeszélt munkarendben haladtak, a tapasztaltabbak, idősebbek gyúrták be a térsztát, kidolgozták az alapot, a simára, hólyagosra dagasztott cipókat vékony levelekre nyújtották. Legnagyobb arányban lebbencset csináltak. A szomszédos szeghalmiakat *lebbencshasúaknak* gúnyolták, mert mindennap lebbencset esznek – mondták. A lebbencstésztához több vizet öntöttek, mert ha túl tojásos volt, könnyen odakapott. Mikor megszáradt, kézzel tördelték. *Vékony és széles laskát* metélték, *zabhegyet, kiskockát, csörögemetszőt, eperlevelet, kacatalt* vágtak, viszonylag kismennyiségű tarhonyát, *gombódát* nyomtak, dörzsöltek át a tarhonyarostákon.

Az ünnepi étkezést rendszerint húsleves nyitotta, az alkalom jelentőségétől függően csiga- vagy laskatésztá betéttel tálalták. A csigacsinálás elkülönült a többi térsztaféle munkájától, általában – ahogy Alföld szerte – a lakodalom, ünnep előtti estéken aprólékos eljárással nyerték: a vékony, papírcikára sodort, kb. 1 cm-es rombuszt a szövőszék legsűrűbb fogazású bordájából levágott *csigacsinálón* hengergették. A fáradtságos, pontosságot igénylő társasmunkát táncmulatsággal, a csiga végének eltaposásával zárták. Szintén munkaigényes a frissen gyúrt térsztából készített *hurkatésztaleves*. A szalagokra szelt, vékonyra nyújtott térsztát kenőtollal megszírozták, sóval, őrölt borssal meghintették, két végét ellentétes irányba összesodorták, lazán megcsomózták. A kavart térsztafélék közül leggyakoribb a *csipkedett*, reszelt térszta, a *gombóda* és *toppantott galuska*. Alapjuk a dinsztolt hagyma paprikás, fűszeres főzete. A *pergelt lebbencs* levesét kölessel, aprított kenyérrel dúsították. A köles még az 1930-as években is szerepelt koccencióban. Levesek, kásafélék és hurkatöltelék fő alapanyaga volt. A levesek másik nagy csoportja a savanyított, tejes, aludttejes, tejfőlös fajtáké. Télen a *zsúfa*-, *zsúfáslevesek* a *gömböcből* kimaradt, vastagbélbe tett hurkatöltelékből, farokból, nyelvből készültek, babérlevéllel, tormával, ecettel ízesítették. A savanyú *aprókáposzta*, *szegecsborsó*, *lencse*, *kardos*, *fecskehasú*, *Juliska*-, *vaj*- és *fehér paszuly* leveseket lehetőség szerint füstölt hússal, kolbásszal főzték.

A *léhájától* kimosott tengeridara nagyjából *tengerikása*, aprajából *pulicka* készült. Kölesből és tengeridarából egyaránt főztek *karimáskását*. A kanállal kiszagatott kása-

ra tejet öntöttek, megsózták vagy cukrozták, a *zsíros kását* szalonnával, borssal gazdagították, a *pulickát* leginkább cukrosan ették. Pépes étel volt szegényebb családoknál, és gyerekételként tartják számon a zsírban pirított, vízzel felfőzött búzadarát.

Főtt húshoz – főleg vasárnapokon – mártásokat: pöszméte-, paradicsom- és almaszószot adtak. Az egyik iparoscsalád tagja így jellemezte a főzelékfogyasztás rétegek közötti különbségét: „Mi főzelékesek voltunk, nem úgy, mint a parasztok...”

Disznótor

Szegényebb családok évente egy hízót vágtak. Rendszerint azonban karácsony előtt egyet, február táján két sertést öltek a paraszti háztartások évi hús- és zsiradékszükségletének kielégítésére, illetve részbeni fedezésére. Még ma is nosztalgiával emlegetik az idősebbek a hagyományos, lassan félévszázada letűnt sertésfajtákat: „A mangalicának a legpuhább, legfinomabb a húsa...” Utolérhetetlennek mondták a szalontai disznó tepertőjét. Füzesgyarmaton az országos átlaghoz mérten fáziskéséssel ment végbe a sertésfajtaváltás, az 1930-as évektől kerültek előtérbe, szorították ki a régi ridegtartáshoz jól alkalmazkodó sertésfélét a nagy szaporulatú és húshozamú angol húshibridek. A sárréti sertéstartásról alapvető, hiánypótló munka jelent meg Cs. Szabó István tollából,³⁴ Hajdú Mihály a szeghalmi népi disznótartást összegezte.³⁵ Vágásra legalkalmasabbnak a 180–200 kilós, *érett*, hízott kocát ítélték. A disznótoroknak 1945 előtt nem volt hagyományos, kötött napja, természetesen a vasárnap szentségét, munkatiltalmát figyelembe vették, ezt követően mindinkább szombatra tették a gondos előkészületet, összehangoltságot kívánó munkát. A fűszerek, háztartási kellékek beszerzése, a fokhagymatisztítás, paprikaörletés, káposztasavanyítás, tésztagyúrás, valamint a segítők hívogatásának zöme a gazdaasszonyra hárult, míg a családfő a böllérmunkát szervezte, a szármok, a tűzrevaló előkészítését intézte. A vágás hajnalán friss pogácsával, pálinkával, újabban kávéval, forralt borral, teával, aprósüteménnyel fogadták az érkezőket, kiknek legtekintélyesebb tagját, a böllért – hacsak a gazda nem maga látta el e teendőket – a rokonok, a közeli ismerősök köréből választották. A hízót négyen lefogták, első lábára hurkot vetettek, a földre szorított jószágot erőteljes, gyors mozdulattal torkon döfték. A vért a háziasszony edénybe merte, s azon melegében hagymás zsíron megdinsztolta a disznótoros reggeli első fogására. A hasra terített állatot szalmával lefödtek és szélirány felől alágyújtottak, a füléről és hajlatokból kétágú *perzelővillával* égették le a szőrt. A félig perzselt disznót deszkára vagy kimustrált olajtóra borították, sárral lekent bőrét – általában kaszából kialakított – *kaparókessel* letisztították, tengericsutkával fehérre dörzsölték. Ezt követte a böllér érdemi tevékenysége: a bontás. Idősebbek családjában még az utóbbi évtizedekben is *orjára*, illetve *girincre* bontottak, ekkor a disznót a gerinc mentén fejétől a farkáig széthasították, kiemelték az orját, majd

³⁴ Cs. Szabó István: Sertéstartás a békési Sárréten és peremvidéken, Debrecen, 1992.

³⁵ Hajdú Mihály: Népi disznótartás Szeghalmon, In: Sárréti frások. Szerk.: Mikyla Jenő, Szeghalom, 1965. 119–132. l.

a sonkát, a keresztcsontot távolították el. A belsőséget dézsába dobták, az asszonyok elvitték a gyomrot és beleket. A fatüzelésű kézi perzselőt – mára szinte kizárólagosan – gázal perzselés váltotta fel. Körülbelül az 1940-es évektől terjedt rohamosan, lett egyre népszerűbbé a hivatásos hentesektől tanult, ún. *karmonádlira*, karajra bontás. A szalonna vastagságát tenyérrel mérték, ez volt a jó hízó fő jellemzője. Nagy részét *nyári zsírozónak* szánták, szóba tették, a *hasaaljiból* *abálóba* is került, a *vékonyát* felfüstölték. A *keresztcsontokról*, *lapickáról* leszedett kolbásznak valót – a húsdaráló térdhódítása előtt – bárdal aprították össze. A nélkülözhetetlen són, fokhagymán és paprikán kívül nem használtak mindenütt köménymagot kolbászszízesítésre. Az alaposan kidolgozott, összegyúrt húst pár óráig érlelték, majd bélbe töltötték. Az újabb keletű *szalámit* erősebben, bővebben fűszerezték. A fiatalasszonyok és lányok béltisztításban járta, gyakorlottabb társuk irányításával az udvar végén beleket pucoltak. Először a *bélkövérjét*, *fehérmáját* fosztották le, vitték a *szappanosba*, azután enyhős vízzel átlágyították a beleket és késfokkal, apránként haladva sorjázták, távolították el a szennyeződést. A *cundert*, kis bélbolyhokat ecetes, sós, szódabikarbónás vízzel, a vastagabbját sós tengeriszemekkel dörzsölték tisztára, végül felfűjták, ellenőrizték a több vízben átmosott belek épségét, a szakadtakat hurkatöltéshez félretették. A felfűjt hólyaggal gyegek játszottak. Füzesgyarmaton a hurka-, kolbász- és sajttöltést férfiak végezték. A jobb módúak háromféle hurkát készítettek: a *véreshurkához* áztatott kenyérbelet, majonánát, – néhol csipetnyi fahéjat is – tettek, a *májashurkába* kását, borsot, hagymát, a *tüdősbe* köles-, utóbb rizskását, borsot, a *fonyólérdől* leszedett zsiradékot vagy *tokaszalonna* darabkákat kevertek. Századunk első felében a disznótor előestjén kölest *fakadoztattak*. Az 1950-es évektől fokozatosan visszaszorult a hurkafélék változatossága, többnyire egyfajta tölteneke. A töltelék utóját a gyomrot körülvevő hájas hártýába, *cseplexbe* nyomkodták *kisgömböcnek*, disznótor utáni hetekben tejfölös, savanyú levesnek főzték. Újabban a sajta való, fonyóléban főtt fejről leszedett húst is megdarálják. A *nagygömböcöt*, disznósajtot sajtprésben vagy téglákkal nehezített tepsik közt lenyomatták, majd felfüstölték. A ropogós héjú, belül ikrás tepertő sütésének kisközösségenként különböző módját, más-más fortélyát ismerték, pld. az egyenletes lángeloszlás érdekében – a lekvárfőzéshez hasonlóan – sárral tapasztották be az üst oldalát. Volt, aki tejet loccsantott a félig kész tepertőre, mások zsírt vagy vizet. A sóban pergetett tepertőt az utóbbi évtizedekben a lesütött oldalassal, pecsenyével azonos módon zsírral leöntötték és nagyobb szilékben, befőttüstvegben tárolták.

A régi rend szerint két főétkezés volt a disznótoron, a früstököt elütötték pogácsával, kóstolgatással, délelőtt 10–11 óra körül került asztalra a hagymás vér és pecsenye, munka után a hagyományos *orjaleves*, amit olykor tyúkhúslevesrel szűrtek össze, *vékony laskával* vagy csigával kínálták, majd az apróhússal főzött toroskáposzta, melyet mindinkább felvált a töltött káposzta, és sült hurka, kolbász. A vacsora végén csörögét, fánkot adtak, de ha jól haladt a gazdaasszony, *hájast* süített. Disznótor estjén bekopogtattak a drótnak, cigányasszonynak öltözött hivatalos vendégek, a *maskarások*, *szűrők*, akik a lakodalmi alakoskodókhoz hasonlóan ismerősök, rokon, szomszéd férfiak voltak, kóstolókérdő rigmust mondtak.

Sütemények

A mindennapos kemencehasználat időszakában, századunk első felében a kelt tészták, kalácsfélék uralták a süteménykínálatot. Legrangosabbjuk a lakodalmi *fonott kalács*, de Füzesgyarmaton kalácsnak nevezték a különböző, édes kelt tésztából süített, mákkal, dióval, kásával, almával, lekvárral töltött lepényeket, kifliket, táskákat. (Pl.: „Túróskalácsot csináltam”.) A béles megjelölés ritkább. Régies téli édesség a tengeri-lisztből készített *málé*. A lisztet este kútvízzel leöntötték, éjjel pihentették a lepény tésztáját, másnap reggel kizsírozott tepsiben kisütötték, „a vékonya olyan volt, mint a debreceni mézeskalács...” Pogácsaszaggatóval formázták a keményebb, ugyancsak tengeriliszttel alapanyagú *görhét*, amely a málé, a cukros, főtt és pattogatott tengeri mellett gyerekek kedvelt ropogtatni valója, a télesteri fonókák, fosztókák csemegéje volt. Talán a málé közös munka és ismerkedési alkalmakon történt gyakoriságából adódott a sütésével kapcsolatos hiedelem: mikor a tepsibe öntötték a tésztát, egy fiatal párra gondoltak, hogy olyan édes legyen a szerelmük, mint a frissen kisült málé. Ugyancsak este dagasztották, reggel süítették a *vizenkullogót*. Egyszerű, gyakori lepényféle a *kavart pite*. Tojással, élesztővel gazdagított változata a *kóttpite*. Jeles alkalmakon *kürtöskalácsot* csináltak, mostanában kedves, távolból jött vendég fogadásakor sütik. A gyenge tésztát cirok-, vagy nádszálla csavarták, darabos dióba, kristálycukorba hengergették. Ritkaságszámba ment, legtöbbször kizárólag szilveszterre süítették a különösen finom lisztminőséget, szakértelmet kívánó réteseket, melyeknek hagyományos tölteléke: tök, köleskása, káposzta. A legnépszerűbb gyúrt tészta a pogácsa, sokfajta formáját: tepertős, hájas, vajas, tejfölös, krumplis változatait ismerték. A zsírban sült tészták közül az egykor ünnepi, jeles lakodalmi sütemény a csöröge és a szalagos fánk lassan háttérbe szorultak. A csöröge liszt, tejföl tojás hozzáadásával készült (módosabbak csak a sárgáját használták csörögetésztához), alaposan kidolgozott tésztáját vékony levéllel nyújtották, csörögemetszővel rombuszalakúra vágták, ilyen alaphoz csinálták a csillagos sulymot is, sütés után porcukrozták. Hetente, kéthetente, kiadósabb levesek után készítették az újabb keletű *talkedlit*, *tolófánkot* és palacsintát.

Étrend

Az ételfogyasztás heti, napi ritmusát, mennyiségét az évszakok váltakozása és paraszti munkák menete, illetve munkaerőigénye alakították. Községünkben a heti étrendből a keddi és pénteki tésztás, valamint a szerdai, vasárnapi húsos napok körvonalazódnak. Nyáron háromszor étkeztek, az intenzívebb mezőgazdasági munkák idején több húst fogyasztottak. Télen ünnepnapokon is csak kétszer ettek, ekkor zsírosabb, kiadósabb reggelit, például kemencében pirított aprókáposztát sült *torkossal* (disznóállával), kolbásszal, délután húslevest és paprikáshúst. Főként férfiak közös munkaalkalmain, illetve pásztorok körében maradt fenn az egy tálból, bográcsból evés századunk elején még családi körben is érvényben lévő, szigorúan zabolázott szokása (pld. először a legtekintélyesebb vagy idősebb személy szedhetett, mindenki maga felől mert). A hagyományos ülésrend szerint középen ült a családfő, jobbán a család legöregebb tagja. Ha vendégségben voltak, balján felesége foglalt helyet. A családi asztalnál szélről ült, ha

egyáltalán leült. A kenyeret, szalonnát, kolbászt az édesapa szelte, tagolta el, a főtt húst, baromfit az anya. Az ételből nagyobb arányban részesült az önálló jövedelemmel rendelkező családtag. A gyerekek külön, az asztalszék, kisasztal körül ettek. Mikor a legény „beérett a kasza alá”, 15–16 éves kora körül, a felnőttek közé ülhetett, dohányozhatott. Az ital, illetve vízfogyasztásban tovább őrződött a közös edény, pohár használata.

Alapvetően megegyezett az eltérő vagyoni helyzetűek táplálkozása, ételkészítési technikája. Az iparos és értelmiségi réteg élen járt az ételfélék változtatásában, új elemek bevezetésében. A receptkönyvek és újírtások hatása legkézenfekvőbben a süteménykészítésekénél jelentkezett. Az anyagi különbségek a húsfogyasztás terén, annak mértékében nyilvánultak meg szembetűnően.

Beiträge zu völkischen Ernährungssitten von Füzesgyarmat

– Rozália L. Sinkó –

Resümee

Anhand einer die traditionelle Ernährungsweise der Gemeinde Füzesgyarmat behandelnden Datenreihe können wir folgern, dass bis zu den Vierziger- und Fünfzigerjahren unseres Jahrhunderts – analog zu anderen Gebieten der materiellen Kultur – sich auf dem Gebiet der Volksernährung noch viele ältere Schichten erhalten haben.

Gemäss dem Zeugnis von Dokumenten aus dem 18. Jahrhundert konnten die Dörfer der Sárret (des Mooslandes) aus der Nutzung der Flüsse, Moraste und überschwemmten Auen beträchtliche Einnahmen verzeichnen. Die Einwohner von Füzesgyarmat kannten noch nach dem Ende des vorigen Jahrhunderts im grossen ganzen zu einem Abschluss gelangten und die Wirtschaft der Region grundlegend beeinflussenden Flussregulierungsmassnahmen zahlreiche, aus Schmerlen und Wildfleisch zubereitete Gerichte, während zugleich der Konsum von Fischen beträchtlich abnahm und der Anteil der auf Mehl und Fleisch basierenden Speisen sowie der von Milch und Milchprodukten in den Vordergrund trat.

Der siebenbürgische Einfluss ist unbestreitbar; die bäuerlichen Haushalte bezogen einen beträchtlichen Teil ihres Bedarfes an Haushaltsgeräten aus den Komitaten Bihar und Arad, und auch einige mit der Ernährung zusammenhängende Ausdrücke deuten auf siebenbürgische Beziehungen hin, wie z. B. der Ausdruck „cseplesz” (anat. Netz).

Ältere Leute haben bis in die letzten Jahrzehnte in der kalten Jahreszeit an der Sitte der täglichen zweimaligen Mahlzeiten festgehalten. Im Kreis der Männer hat sich anlässlich von Aussenarbeiten die Sitte des gemeinsamen Essens aus einer gemeinsamen Schüssel behauptet.

Unser Aufsatz berührte lediglich die alltäglichen Mahlzeiten; weitere, auf die Festmahlzeiten bezügliche Untersuchungen würden das Bild vervollkommen. Zur Skizzierung der Eigentümlichkeiten der Ernährungskultur der Kleinen Sárret (Kleines Moos)

ist eine Ausdehnung der Untersuchungen auf die anliegenden Dörfer des Komitats Békés notwendig.

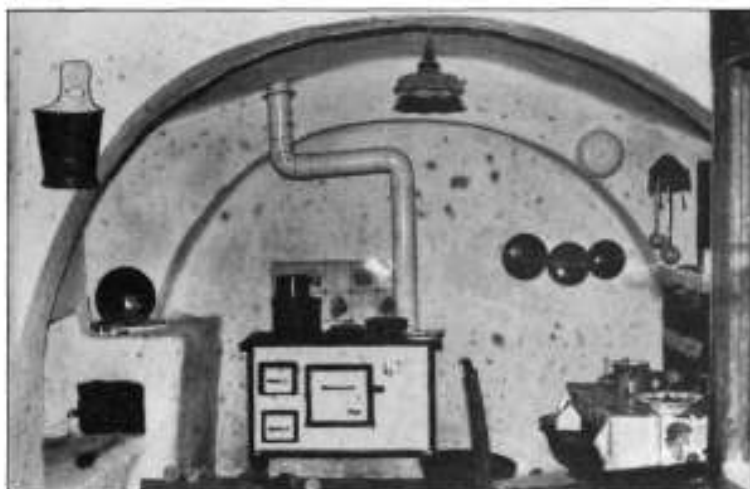
(Übersetzt von F. Sipiczky)

L. Sinkó Rozália
Sárréti Múzeum
Szeghalom,
Tildy Zoltán u. 14.
5520



1. kép

Füzesgyarmat, 1987. 1: konyhabelső; 2: tapasztott tűzhely; 3: nyári konyha, kútlan



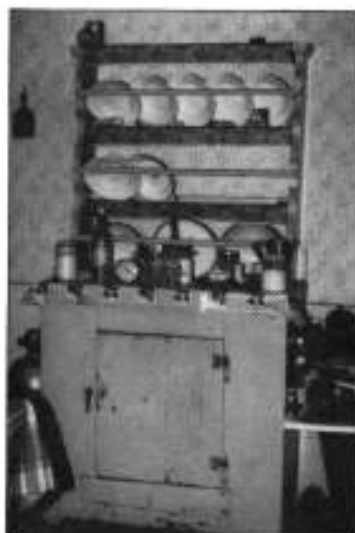
1



2

2. kép

Fűszergyűjtemény, 1987. 1: konyhabelső; 2: kenyeresláda



3. kép

Füzesgyarmat, 1987. 1: kamrabelső; 2: tálas, vízespád; 3: borérfelés



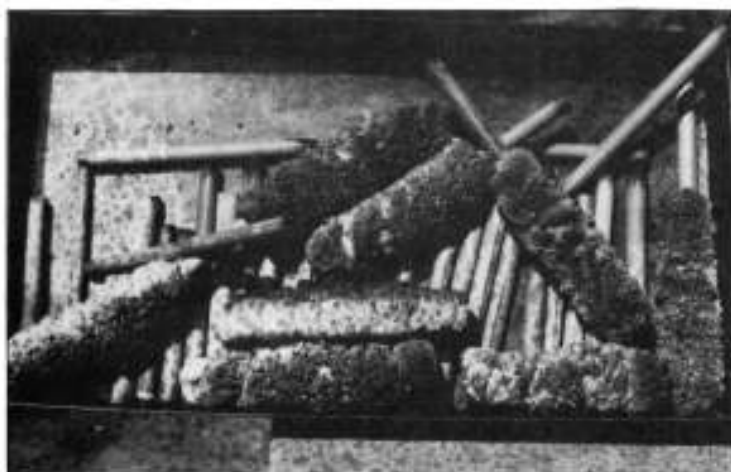
4. kép

Fűzesgyarmat, 1987. 1: sajtprés; 2: kamrabelső; 3: kamrabelső



5. kép

Füzesgyarmat, 1987. 1: a kenyérfélesztés eszközei; 2: laskutészta szárítása; 3: kültőskalács



6. kép

Füzesgyarmat, 1987. 1: kőrőskalács; 2: a beirdalt hal nyársra húzása

L. Sinkó Rozália: Adatok Füzesgyarmat népi táplálkozásához. Békés Megyei Múzeumok Közleményei 16. Békéscsaba 1996. 267-288.

"Jeles alkalmakon kürtőskalácsot csináltak, mostanában kedves, távolból jött vendég fogadásakor sütik. A gyenge tésztát cirok-, vagy nádszálla csavarták, darabos dióba, kristálycukorba hengergették." (Sinkó 1996. 280.)

Varga Gyula: A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 52. Debrecen 1993. 127-128.

"Kürtős kalács

A zsírral, vajjal gazdagított kalácsrésztát ujjnyi vastag rúdha sodorták, majd ezt egy erre a célra készített, 5-10 cm átmérőjű fa hengerre feltekerték. A fát újjabban jó vastag napraforgókóró helyettesítette. A rudat előbb megsírozták, hogy a tészta rá ne ragadjon. A tészta felületét tojással kenték meg, majd kristálycukorba, sok helyen törött dióba hengergették. Ezután a kemence előtt, a kürtő alatt, parázs fölött addig forgatták, míg pirosra sült. Némelyek sülés közben a tésztát zsírral kengették. Debrecenben fán sült kalács volt a neve. (317-es lábjegyzet) Régebben minden faluban ismerték, ma csak hivatásos grillsütőktől veszik. (318. lábjegyzet)" (Varga 1993. 127-128.)

317. Ecsedi 1935. 125.

318. Schram 1964. 594.

Ecsedi István: A debreceni és a tiszántúli magyar ember táplálkozása. Debrecen, 1935.

Schram Ferenc: Sima Kristóf kéziratos szakácskönyve (1795-1799). Ethnographia 1964. LXXV. 578-599.