

A TÁPLÁLKOZÁS RENDJE SZENTESEN (*)

SZÜCS JUDIT

Egy alföldi mezőváros földműves népessége táplálkozásának körülményeit: az idő, a tér és a munka által megszabott rendjét, a tálból evés szokásának megőrzését; a társas élet alkalmait: a multságokat, a disznótort, a névestét, a bálakat, a cu-hárét, az emberélet fordulóit és az egyházi ünnepek, böjtök étkezési rendjét tárgyaljuk.

Az évszázadok alatt több hullámban bekövetkezett történeti-gazdasági változások hatására kialakult állandó étkezések számát, idejét, tartalmát, illetve annak a XX. század fordulójára, első felére kialakult változatát - 1977-81-ben gyűjtött recens anyag alapján - rögzítettük. A vizsgált népesség gazdasági-társadalmi rétegződését /kis-, középparasztok és nagygazdák/ és felekezeti megoszlását /re- formátusok és katolikusok/ figyelembe vettük.

A napi étkezések rendje

A reggeli 7-8 óra között, ebéd délben volt, a vacsora ideje mire besötétedett. Ez a rend tavasztól ősziig volt érvényes. A nyári háromszori étkezés alól kivétel az aratás, a cséplés időidőszaka, amikor uzsonna is járt. Ezt öt-hat óra között fogyasztották el. Télen, ahol a hagyományos kétszori étkezést is betartották, 8-10 óra között reggeliztek, és délután 3-5 óra között ebédeltek, ettek meleg ételt.

Hogyan étkeztek, ha a megmunkálendő föld nagyobb távolságra volt?

"Vót ojan mellékföd, ahun nem vót tanya. Oda kihoszták ... Vagy messze vót, vittük a kényeret, szalonnát." /POLGÁR JÓZSEF/. Az adatközlő a kisparaszti családban kialakult szokásokat idézi. A földek nagy távolsága a vizsgált rétegeknél ritka. A kis- és középparaszt távolabbi földjén dolgozva hideget evett.

A többszáz holdas gazdánál kocsival vitték ki az ételt. Gyakoribb volt az a változat, amit ERDŐHÁTI NAGY ANTAL mondott el: "Béméntünk flöstökre a tanyába ... gyalog. Dülbe, mikor mékfött az ebéd, ha távol vótunk a tanyától, akkor féllett eresztve a kútgem. Az annak a jele volt, hogy kisz az ebéd." Ez a jelzőmód valószínűleg az egész Alföldön általános volt.²

A reggeli, kenyér vagy lángos, cipó, tehát kenyérféleség, mellé valamilyen zsiradékfajta: szalonna nyersen vagy sütvé, disznó vagy liba-, kacsaszír, tej, tejtermék italként, tej, ritkán tejeskávé, ételként: tejföl, túró, hirkasajt. A kisparaszti családokból a nagygazda családokig társadalmi rétegenként a reggeli tartalmában eltérést nem találunk. A mennyiségben valószínűleg volt eltérés.

A napi háromszori étkezés közül a mai étkezési szokások szerint a fő étkezés az ebéd. Mivel a hét napjainak megfelelően változik, a heti étrendnél nézzük meg.

Ezért az uzsonna leírása következik: "Tjenkor /ti. aratás, cséplés idején/ nem hatyták félbe a munkát annyira, hogy lē is űjjenek, hanem az asszonyok kazsbú atták a kenyeret még egy-egy pohár pálinkát." /SZÉL IMRE/.

Szombaton "uzsonna vót. Sült kalács, túrós lepény, lēkvároskifli, mikor mi." /ERDŐHÁTI NAGY ANTAL/. Nem beszélnek végzesebédéről, -kalácsról, de szombaton, a heti munka befejezésekor a legtöbb gazdánál uzsonnára kalács sült.

Kisparaszti családban is előfordult, hogy maguknak főztek tarhonyát, köleskását vacsorára, de nagygazda családban is lehetett az a szokás, hogy hideget vagy ebédmaradékot ettek, ha magukban voltak; tarhonyát, köleskását főztek, ha fogadott emberekkel dolgoztak. Hideg vacsorának számított általában a kenyér, szalonna, esetenként a kenyér, birkasajt, ősszel sült tők. Idézzük TÁRKÁNY SZÜCS IMRÉNÉT, hogy készített meleg vacsorát nagygazda feleségként: "Este szintén főt vacsora vót. Főtt étel ... Aszt a legjobb vót bográcsba főzni, mert akkor kimentem a teheneket fejni az istállóba, oszt mikor bēmentem, mēkfőt a kása. Az nem ragat lē."

A napi kétszeri étkezés

A késő középkorban Európában az egész társadalomban általános kétszeri étkezés; Magyarországon a XVII. században is általános, főúri körökben is érvényes volt.³ A napi háromszori étkezés megszilárdulásáról a XVIII. századból vannak az első adatok.⁴

Szentes 1731. évi adófizetőinek jegyzékében a személynevek között a Dél Ebéd is szerepel.⁵ A név értelmezése - mivel az ebéd a kétszeri étkezés gyakorlatában nem feltétlenül déli étkezést jelentett - a következő lehet: a XVIII. század első harmadában a lakosok között volt már olyan, aki a szokásostól eltérően az ebédet jelentő étkezést délben tartotta; ezért válhatott a dél-ebéd fogalma megkülönböztető névvé, tulajdonnévvé. /Feltehetően olyan vidékről betelepülő hozhatta a szokást magával, ahol az ebéd déli étkezést jelentett napi háromszori étkezés mellett/.

Itt említendő a legidősebb adatközlőtől egyszer hallott késed ebéd megfogalmazás /POLGÁR JÓZSEF/. A fogalom kialakulása visszavezethető a dél-ebéd meghatározás létrejöttére, használatára.

Miután a kétszeri étkezésről a háromszorira történő áttérés "területenként és társadalmi rétegenként más-más időpontban történt",⁶ a paraszti életforma évszázadokon át hasonló maradt, számolhatunk a kétszeri étkezés XX. századig való fennmaradásával.

A paraszti társadalom rétegeitől, vallási hovatartozástól függetlenül tanyán, városban élő parasztságnak a fele, háromnegyede télen kétszer evett. Eltérés az indoklásban /Miért ettek kétszer?!/ és tartalmában /Mit ettek?!/ van. A miéltre a válasz egyrészt: "Hát ugyē nem úgy dógozott az embēr, rövidebb vót a nap, vagy mi." /POLGÁR JÓZSEF/. Tehát az időjárás és az életrend által meghatározott szokás-ként értelmezték. Másrészt: "Éhēsen feküttek azok lē ... Zsugori embēr vót. Sajnálta ű magátú az énnivalót." /GRÁNITZ IMRE/. Tehát így próbáltak takarékoskodni, több földhöz jutni. Végleges változata volt a takarékoskodásnak, ha valaki rendszeresen kenyeren és hagymán élt.

Kisparaszti családban fő étkezésként télen tarhonyát, lebbencset, zsíroskását, görhét, máliét ettek /CSONKA ISTVÁN/. De a kis- és középparaszt, nagygazda, ha be is tartotta a kétszeri evés szokását, ugyanakkor jól is akart, tudott enni, akkor az AGÓCSNÉ által felsorolt ételeket ette: Paprikáskrumpli ódalással, kolbásszal, meg órjaleves babbal... süttőtünk lepényt mék kalácsot. Az említett ételek a fő étkezést jelentették. A reggeli, vagyis az első étkezés tartalmában megfelelt, hasonló volt a háromszori étkezés reggelijéhez.

A kétszeri étkezés nagyobb időközben oszlott el mint a háromszori étkezésé; a reggeli nyolc és tíz óra között, az ebéd a fő étkezés három és öt óra között lehetett.

A városban élő földművesek téli kétszeri átkelésére is van adatunk /NYIRI ANTAL és SZÉL SÁNDOR közlése alapján/.

Tehát a XX. század közepéig ahogyan a szakirodalom tanúsága szerint az ország több részében, Szentesen is megvolt a téli kétszeri étkezés szokása.

A heti étrend: az ebéd

Az adatközlők kötöttebb és kötetlenebb heti étrendeket mutattak be. Az utóbbi oka egyrészt az, hogy kötetlenebb étrend szerint főztek, másrészt már nem emlékeztek rá részleteiben. A heti étrend fő étkezésének, az ebédnek ismétlődő fogásai: kedd, péntek: tésztás napok; csütörtök: húsos étel; gyakran hableves füstölt hússal; szombaton: tarhonya vagy paprikáskrumpli; vasárnap: húsleves, hús; hétfő: gyakran a vasárnapi maradék.

A szobati egytálétel ugyanúgy megtalálható kisparaszti családban mint nagygazdánál. Bizonyos társadalmi rétegenkénti eltérés volt. Középparaszti, nagygazda helyek egy részén, ahol a cselédséggel és időszaki munkásokkal kellett számolni, szombaton ebédre krumpli leves főtt, utána kalács vagy túróslepény, esetleg hajtogatott pite sült. Szegény- és kisparaszti családban nem sült tészta hetenkénti rendszerességgel.

Étkezés az aratás, cséplés idején

A paraszti életben a munkák között létfontosságúnak számított az aratás, cséplés. Nézzük, hogyan módosította ez a két nagy nyári munka a táplálkozás rendjét! Először vessük össze a Papp Imre által leírt, az 1875-95-ös és az 1895-1914-es időszak aratás, cséplés idején érvényes étrendjét! Két, egymással összefüggő különbség állapítható meg: az ételek tartalmasabbá váltak, az első időszakban három fő étkezés volt, a második tárgyalt időszakban már négy, és a hagyományos gabona betakarítási mód ideje alatt ez is maradt végig.⁷

A munkák és ünnepek a paraszti életben is összekapcsolódhattak. "Aratás az ünnep. Nagy bálát rendeztek. Vót tekerő, tambura. Muzsikáltak a kocsiszínbe, még jártak. Ittak, ha hoztak a tarisznyába. Mindénütt így vót, ahun csapatos arató vót." - emlékszik RÚZS MOLNÁR LAJOSNÉ. Az aratást megelőző spontán szerveződő mulatozási alkalmak mellett gazdakörök szervezte aratóbálákat is tartottak.

Mit ettek egy-egy középparasztnál, nagygazdánál az aratók a XX. század első felében? VAJDA SÁNDORNÉ a következőképpen mondja el. "Egész kosztot at-

tunk. Reggel vót tej mők szalonna. Ebédre mindén másnap hús vót ... Szombaton igencsak túróslepény, kalács sült. Péntéken vót száraztészta: lëkvárosdereje, túrós-tészta. Ha nem vót hús, akkor sült szalonna, tojás, Krumplileves, zöldbableves." SZÉL IMRE kiegészítése: A vacsora mindig tarhonya vagy paprikáskrumpli vót. Időnként gyümölcs ... Az uzsonna kényér még gyümölcs." Az étellemmel való ellátásnak egy másik változata: "Nem mindig főzött a gazda. ... Ahogy egyeztek, vagy attak bizonyos mennyiségű tésztát, lebbencsét, lisztét, Kommenciót attak a munkásnak." - emlékezett a 98 éves POLGÁR JÓZSEF.

A XX. század első felében már általános a géppel cséplés. Néhány napi kemény munka, sietni kell, a szomszéd tanyában is várják a gépet. Ilyenkor különösen jó "kosztot" ad a gazdák többsége: "Egyik esztendőbe hízót váktak, a másikba birkát cséplésre. Örült a jónép, mer vout jou koszt." A cséplés alkalmához fűződhetett az ősi szabadtéri főzési mód: "Bográcsba kint, a kút mellett vót állítva három rúd össze, oszt ot csüngött a lánc, oszt ot főtt a júhús paprikás ... Máskor nem főztünk kint a szabadba." /ERDŐHÁTI NAGY ANTAL/

A kaszálás

A jelentősebb munkák között az első kaszálás is fontos esemény, de nem jelent ünnepi alkalmat, mint egyes vidékeken. RÚZS MOLNÁR LAJOSNÉ, aki Szentés két egymástól távol eső határrészén is élt, következőképpen fogalmaz: "A szénakaszálás nem ünnep. Ojankor van a legnagyobb rohanás." Még főzni is alig volt, alig hagytak időt, hogy haladjon a kaszálás, szénafordítás; hiszen az első kaszálás szénája a legértékesebb /vö. még az ünnepek között a pünkösöd leírásával/.

Legeltetés a "tallón"

Aratás után éjjelenként a "tallón" legeltették a lovakat leginkább a család fiatal férfitagjai; ez a szokás a század elején még előfordult. RÚZS MOLNÁR LAJOS szívesen emlékszik rá. PAPP IMRE írja: a tarló legeltetése közben "árvaganéból tüzet raktak, majd a kialudt tűznek a paraszán kukoricát süjtöttek."⁸

Nyomtatás

Munka közben kemencében fött kukoricát eszegettek.⁹ Inkább a múlt század második felében általános nyomtatás jellegzetes étke volt.

Szüret

A borszőlő leszedése is egy az ünnepi munkaalkalmak között. Szentés határában a Nagyhegyen, a Tiszaszigetben, korábban a Berki Szőlőkben természettek szőlőt. Általában a rokonság jött össze, napközben szedték a szőlőt. Ebédre birkát vágtak, a paprikás hús előtt húsleves vagy savanyúleves fött. Vacsorára a birka maradékát adták. Ha másnapra maradt szüretelni való, birkahúsos tarhonya készült.

A tálból evés szokása

Az irodalomban megtaláltuk az egy tálból,¹⁰ közös tálból evés,¹¹ arató tálból,¹² tálból evés,¹³ elnevezés alatt. Lényege, hogy az ételt vagy abból az edényből ették, amiben főzték: hográcsból, vasfazékból, -lábashból, tepsziből, vagy főzés után tették át egy másik edénybe, ami Szentesen általában tál, cseréptál volt. Az edényt, tálát az asztal közepére helyezték, és mindenki abból evett. Az adatközlők szerint Szentesen, a városhoz tartozó tanyavilágban a tarhonyát, kását, paprikáskrumplit hográcsból, a csiramálét, pergelt káposztát tepsziből. A miért kérdésre a következő indoklást kaptuk: "Ha mán kivéttük, nem ojan íze vót." /ERDŐHÁTI NAGY AN-TAL/. Az asztal közepére állított edényből, tálból evés szokásában társadalmi rétegenként nem volt eltérés.

PAPP IMRE szerint a nagypénteki ciberét is tálból ették, ha nem volt vendég.¹⁴ Sőt a levesnek általánosan tálból evését is megfogalmazza az "Öreg tanya" című dolgozatában. "A rítus elé pedig egy nagy cseréptálban valamilyen leves az asztal közepére helyezve, és eszt a levest ebből a tálból... kanalazgatták ki."¹⁵

Tehát a szilárdabb halmazállapotú ételek tálból evése a XX. század első felében általános. A leveseknek is tálból evését, vagyis a főtt ételeknek általában tálból evését PAPP IMRE még szóbeliséggel utólérhető /egyes jelenségeket a múlt század 70-es éveitől kezdődően tárgyalt/ időszakra rögzítette. A bemutatott étkezési szokás megőrződésének lehetséges oka: a célszerűség, az együttes élmény igénye, öröme; mindkét ok azzal a háttérrel, hogy önellátó paraszti gazdaságban zajlik az élet, ahol egy gazdaság egy család.¹⁶

Az ülés rendje

Az evés körülményei között a ki hol ül kérdése, mivel minden nap többször is lezajló cselekvést jelent, a családban betöltött szerep szimbóluma lett, és így nem lényegtelen kérdés. BÁLINT SÁNDOR e témát "A szögedi nemzet"-ben külön fejezetben dolgozta fel.¹⁷

Étkezéskor nem mindenki ült az asztal mellett. A már mozgó, önállóan hagyható gyerekeknek a küszöbön volt a helyük. A nagyobbak sámlin, kisszéken ültek az étkezés helyén: szobában, konyhában, tornácon. Csak a már felnőttek számító legények sorakoztak az asztal mellé életkor szerint.

Az asszonyok helye bizonytalan volt. Korábban álltak, megvárták, hogy a férfiak végezzenek. A mai 60-70 évesek idejében az asszonyok helye a férfiakéhoz hasonlóan alakult: koruk szerint közelebb ültek az asztalfőhöz. /GILICZE LÁSZLÓ/.

Hasonlóan fogalmaz SZÉL SÁNDOR: "Az ajtóval szemben ült az apa, körülötte, hozzá lekközelebb az öregebb családok. Az egész kis gyerekek a macskaasztalnál ültek. Régén az asszonyok nem ültek az asztalnál. /Az adatközlő életében/ Az asszonyok is oda ültek, ha ráérték; de vótak ojan családok, ahol hagyomány szérint nem ülhetek az asztalhoz, mert a férfiak léalázónak találták, ha a nők az asztalnál ültek." /SZÉL SÁNDOR kismemesi származását számontartó, középparaszti gazda volt, aki a család történetének több vonatkozását számontartja/.

A kisgyermek külön ültetése a Szeged környéki paraszti világban is általában szokásban volt.¹⁸

"Ki hun tért, ott hajult, aki nem tért, még fére ült." AGÓCSNÉ szinte verses, bizonyára mások ajkán is élő megfogalmazása, GILICZE LÁSZLÓ és mások adata is jelzi, hogy a szentesi paraszti életrendben a XX. században már nincs merev rendje.

Általában az apának és az anyának maradt állandó helye az asztalnál. Az ülés patriarchális rendjének lazulását, eltűnésének folyamatát rögzítettük.

Évszakonként is változott az étkezés helye. A század elején, a szabadkémények átfordítása előtt a következő rend volt: "Téilen, tavasz elejin a szobába, amikor mán jou idők vótak, elkesztük az évést a konyhába, amikor mán egész jou idő vót, akkor az eresz alatt ..." /ERDŐHÁTI/. "Nyáron a fa alatt. Vótak az epérfák még más gyümölcsfák." /POLGÁR JÓZSEF/

Az étkezést helyének előbbieken leírt rendje minden vizsgált rétegnél megegyezett.

Vendégfogadás

Hogyan fogadták a tanyavilágban a hívott, várt esetleg hivatlan vendéget?

Álljon itt egy POLGÁR LAJOS által elmondott, hajdan iskolában tanult Mátyás-monda egy részlete:

"Hát éppen akkor ért oda /ti. Mátyás deák/, mikor mékfőtt a tarhonya. Hát osztán oda köszön. Fogaggya a juhász:

- Na, öcsém, ehetné-é? Gyere, egyé! Jut nekéd is. Nemnagyon uraltatta magát Mátyás deák."

A kínálás egyszerő fordulatai: ehetné-é, jut, nem uraltatta magát, a helyi népyelvben használatosak. Ez utóbbi megfogalmazást BÁLINT SÁNDOR is említi,¹⁹ mint a szegedi nép ajkán élő azonos jelentésű kifejezést.

Ha a tanya előtt rokon, ismerős ment el, akkor befordultak a tanyaába, a kocsi-ról le se szállva beszélgettek egy negyedórát, majd az udvaron megfordultak a kocsi-val, és tovább hajtottak /RÚZS MOLNÁRNÉ/. Általános szokás lehetett egy vagy szomszédos határrészen lakó rokonok és ismerősök körében.

Ha a szomszédból átjöttek kölcsönkérni, a háziak megkínálták őket az éppen kisült tésztával /KÁTAINÉ/. Ha főzés közben rokonok érkeztek, akkor "Szaporicsd a levest! Sokan gyüttünk! felkiáltással szálltak le a kocsiról /RÚZS MOLNÁRNÉ/. Evés, ebéd közben érkező vendéget: "Tarcson velünk!" - felszólítással invitálták asztalhoz /GRÁNITZ IMRE/. Bár nem mindenütt és nem mindenki fogadta el a meghívást; voltak akik nem is tartották ezt illőnek /SZÚCS IMRE/.

A disznótor

A disznótor egybeeshetett névestével, a disznóölés karácsony-szombatján is történhetett. Bár ez reformátumoknál volt szokásban. PAPP IMRE szerint e mellett még házassági évforduló, házszentelis is egybeeshetett a disznótorral.²⁰

A vacsora étrendje általában: a délre főzött orjaleves maradéka, frissen sült hurka, kolbász, töltött káposzta; tészta is sültetett, például töpörtös, hájas pogácsa, fánk és bort ittak rá. Köszöntőt is mondtak: "Aggya isten, hogy jövőre nagyobb ölhessünk!" - kívánsággal ürítették poharukat /SZÚCS IMRÉNÉ/.

A disznótor a tréfálkozás és mulatozás alkalma volt. A disznótóri maskarázásra - a néprajzban bevett elnevezés ismerete nélkül - RÚZS MOLNÁRNÉ is emlékezett.²¹ /vö. a szövegmutatvánnyal/. A pucorköszöntés is szokásban volt. /vö. a szövegmutatvánnyal/.

A disznótóri mulatozás szokása hasonló volt a város és tanyavilág paraszti és iparos társadalmában; danolással, tánccal, kártyázással töltötték az időt.

Néveste, névnap

"Kimondottan hívogató nem vót, aki szerette a báráccságot, elgyött." /SZÉL IMRE/. "Hívásra mēntek." /LENGYEL MÁTYÁS/.

A névnapok, névesték az azonos, közeli határrészen lakók, azonos társadalmi réteghez tartozók, rokonságban állók ünnepi találkozási alkalmai voltak téli időszakban, de a naptárban megjelölt névnap szerint.

A szokás léte nem, de a tálalt ételek, italok minősége eltérhetett társadalmi rétegenként.

POLGÁR JÓZSEF emlékezik a kisparaszti családban tartott 1910-es évekbeli névnapokra: "Vacsorával kezdődött. Kocsonya, bor vót. A kocsonya vót a lekkifizetődőbb." A kocsonya marhalábszárból készült, és felöntött törkölyből csinálták a bort.

Ijobb módú kisparaszt, középparaszt, nagygazda birkát vágott, disznót ölt, illetve a disznóölés estéjén tartotta a névnapját. Bora vagy termett, vagy Tizsasáról, Cserkeszölőről, Tizsakürtről hozta, hozatta.

VAJDÁNÉ a váratlanul érkezett vendégek láttán "néhány csirkének lérántota gramancát". GRNITZ IMRE mamája malacot süttött a kemencében Imre napra.

Egy-egy télen tartott névestén éjfélkor újra terítettek, és hajnalig tartott a mulatság. A felsőpárti reformátusoknál az volt a szokás, hogy nem hívogattak. "Aki tartotta a báráccságot, elgyött." A kisériek, alsórétiak névnapra hívogattak.

Gyűjtésünk során egy esetben találkoztunk olyan családdal /AGÓCSNÉ/, akik nem tartottak névnapot. Kérdés, hogy ez egyedi esetnek számít, vagy azon a határ részen általánosabb volt-e a névnap elmaradása.

Mulatságok, bálók

A disznótoroknak, névnapoknak fontos része volt az evés, étkezés; amely több fogásból is állhatott. A gazdaköri, katolikus köri és iparos bálakon, amelyek meghívóval, engedéllyel szerveződtek, csak paprikást, leginkább birkapaprikást főztek mézszárossal vagy hozzáértő gazdával, például Tóth Dániel mézszárossal, Rúzs Molnár Lajos nagygazdával. Bort, sört vettek hozzá, télen rumos teát is főztek. Az iparos bálak után a maradékból a rendezőség morzsavacsorát tartott.

A házibálban, padkaporos bálban²² /döntően református vidéken mondták így/,
cuhárében /katolikus vidéken használták ezt az elnevezést/ bort, vizezett bort ihat-
tak, pattogatott kukoricát, tökmagot csemegézhetnek a lányok, legények /POL-
GÁR J., GRÁNITZ IMRE, AGÓCSNÉ/. Sőt előfordult, hogy házszenteléskor vi-
zen táncoltak /ti. nem volt bor vagy más ital/ /POLGÁR J./.²³

Az emberélet fordulói

Nézzük meg a keresztelő, lakodalom, halotti tor étkezési szokásait!

A keresztelő a keresztény egyházba fogadás ritusa,²⁴ PAPP IMRE szerint a
már a születést követő vasárnap összejöttek a keresztelőre.²⁵ POLGÁR JÓZSEF
presbiterként nem tartotta olyan merev időpontú szertartásként számon, mint
PAPP IMRE; a születés után néhány héttel, egy hónappal is később rendezett egy-
házi szertartás és családi összejövétel lehetett.

Délben ebéd a meghívott családtagok számára, délután keresztelő, helyenként
nem ebéd, hanem yacsora. "Leginkább csak az ebéd volt szokásban, ami tyúkhúsle-
ves csigatésztával, paprikáshús és tésztaféléből állott, természetesen megfelelő
mennyiségű borral". A gyermekágyas asszonynak tyúkhúsleves, csirkehús becsinált,
tejbekása.²⁶ Ez az étrend általános volt a református városrészben. A berki sze-
gényparaszt családban a keresztelőn yacsora volt, amin a család vett részt. Általá-
ban paprikást főztek. A szülés, keresztelés alkalmával, a hozzájuk fűződő hiedel-
mekkel, szokásokkal itt nem foglalkozunk.²⁷

A lakodalom

A polgári és egyházi esküvőt közvetlenül megelőző és követő szertartások és
játékok sorozata a lakodalom, miközben evésre, ivásra bőven van alkalom. A szá-
zadforduló és a század első felének szokásait írja le PAPP IMRE²⁸ és FÜSTI
MOLNÁR BÁLINT²⁹. Mindketten részletesen bemutatják a szentesi lakodalmak
menetét, ceremóniáit.

Csak a táplálkozáshoz tartozó adatokat használjuk fel gyűjtésünkben és a két
jelzett dolgozattól.

A lakodalmat megelőző munkák voltak a csigacsinálás, főtt percc, kalács süité-
se, tyúkok kopasztása.³⁰ Vidám szórakozási alkalmakat is jelentettek ezek a mun-
kák.

A menyasszony ágyáért érkező vőfély a boros üvegre húzott kalácskoszorúval
és borral kínálta a házbelieket, akik a visszaútra pótolták az elfogyasztott ételt,
italt.³¹

A lakodalmi ebéd általában csigaleves, tyúkból, paprikás birka, borjú, sült tyúk,
kalács, percc, cukmis, bor. Az ételeket sorba beköszöntötték. A tortavitel a két vi-
lágháború között alakult ki. Éjfél után újra terítették. Ajándékba is vihettek ételt,
annak nyersanyagát is.³² A Bereken is szokásban volt ez /CSONKA ISTVÁN/.

Halotti tor

Az emberéletet lezáró ünnepi étkezés, a család, a rokonok, az ismerősök találkozásának, kapcsolattartásának egy alkalma. Gyűjtésünk során reformátusoknál, katolikusoknál egyaránt megtaláltuk.

RÚZS MOLNÁR LAJOSNÉ szerint, aki katolikus nagygazda családban nőtt fel, és református nagygazda felesége lett, természetes és általános volt, hogy a halott tiszteletére temetés előtt aprójószág levesből, paprikásból, egyféle süteményből álló ebédet vagy vacsorát jelentett. Csendes mulatozásig is eljuthattak.³³

A szegényebb katolikusoknál a temetés utáni egytálétel lehetett az általános. A Bereken tor nem volt. A meghívott siratóasszonyoknak adtak enni, de az nem volt jellegzetes étel. /CSONKA/. A derekegyházi uradalomban tort nem tartottak.

A halotti tor lexikonbeli ismertetésében szerepel a halottnak terítéssel, koldusok megvendégelésével történő engesztelése. Ennek sajátos változataként értelmezhető a SZÚCS IMRE által elmondott eset. A 30-as években bálból hazatérve az eresz alatt egy tányéron kenyeret talált. Megette. Másnap édesanyja kereste a kenyeret, ő ugyanis a kevéssel azelőtt meghalt anyjának tette ki. Az adatközlő szerint már csak szokásszerű cselekvésről volt szó.

/Érdemes lenne a halotti torral, halottsiratással kapcsolatos szokásokat részletesebben feldolgozni, számottevő recens anyag feltételezhetően még gyűjthető/

Böjtök, egyházi ünnepek

A legfontosabb, a XX. században is számontartott keresztény ünnepek: karácsony, húsvét, pünkösd, és az első kettőhöz kapcsolódó böjtök étkezési szokásait vesszük sorra.

A késő középkorban Európában még egységesen érvényesült böjtnek recens anyagban már utól nem érhető időszakáról ír BÁLINT SÁNDOR.³⁴ A régi idők szigorú böjtje kenyér, só, száraz növényi eledel lehetett napjában egyszer. Tehát főtt ételt, tejet, tejterméket nem ehettek. A RÚZS MOLNÁRNÉTÓL ide kerülő idézet erre a feltételezhetően középkorba nyúló rendre utal, ennek nevében figyelmeztet:

„Aki a tejet megészí, a tehenet is megéheti.

Aki a tojást megészí, a tyúkot is megéheti.”

A XX. századi böjti étrend hús és zsíros étel nélküli táplálkozást jelent általában,³⁵ a kialakult napi háromszori étkezés betartása mellett.

A fogadott böjtök recens anyagban meglétével nem foglalkoztunk. Kérdés, van-e nyoma. A XVIII., XIX. századbéli létét a Szentesi Református Ekklésia Históriaja bizonyítja. Sajnos az ételek leírása nem szerepel a feljegyzésekben. Alkalmi: templomavatás, üldöztetés, természeti csapások voltak.³⁶

Karácsonyszombatya”

A karácsonyi böjt „Ádámnak és Évának nevenapja emlékezete”, „az emberi megújulásra való előkészület, vigília”, „egyes helyeken karácsony szombatja”.³⁷

A katolikusok ilyenkor böjttöt tartottak. KÁTAINÉ pár naposra emlékezik, ci-berét, tojásos bodagot vagy főtt perecet ettek. Más katolikus családokban karácsony szombatján mézes-mákos tésztát tettek az asztalra /SZÚCS IMRE Szentés, KISÉR, NAGY BÁLINTNÉ derekegyházi uradalom/.

A reformátusok a tárgyalt időszakban nem böjtöltek, előfordult, hogy ezen a napon ölték disznót. Ilyenkor már fagyott, elállt a hús.

Karácsony

"A kereszténység egyik legnagyobb ünnepe, Jézus születésének napja."³⁸

Az ünnepet jó étellel, itallal ülték meg. A "disznóságokon" kívül különleges étel nem volt a református családokban. A katolikusok a BÁLINT SÁNDOR által is említett mézes diót ettek /KÁTAINÉ/. Karácsonyra kocsonya inkább a katolikusoknál készült. Mindkét felekezet tagjai karácsonykor, szilveszterkor este éjfélig dióra kártyáztak /RÚZS MOLNÁRNÉ, KÁTAINÉ/³⁹.

Nagyböjt

A hamvazószerdától nagyszombat esti harangszóig tartó böjttöt nevezik így. A katolikusok "Jézus negyven napi böjtölésének, majd kinszenvedésének emlékére szentelt negyvennapos időszakaként tartották meg."⁴⁰

A szentesi katolikusok és reformátusok között a húshagyó kedd utáni napon kezdődő böjtről a következő szólás járja: "Hogyha kedden nem eszitek még a sonkát, rakjátok mán ki a mézsgyére vagy a düllóútra! Majd mink reformátusok, majd mink felszéggyük." /KÁTAINÉ, SZÚCSNÉ/.

Az ókeresztény szokással, előírással szemben⁴¹ tejet, túró, vaját, sajtot, tojást vagyis "fehér eledelt" ettek. A részletes böjti étrend, ahogyan azt Kátaiék a tési tanjájukon betaratották: reggeli: tej, túró, érett túró, főtt krumpli, hagyma; a leggyakoribb vacsora: sárgakása, /köleskása olajjal/, főtt vagy pattogatott kukorica; ebéd: szerda: korpacibere leves, tojásbodag; csütörtök: laposhorsó; péntek: savóleves, tojásbodag; szombat: krumplistarhonya; vasárnap: mákosguba vagy mézescsík; hétfő: lebbencsleves, tojásbodag; kedd: krumplileves.

Az egyébként zsírral készített ételeket tejjel, vajjal, máshol olajjal főzték. Főtt tojást ettek, a második fogástjelentő tojásbodagot tojással ízesítették. Ahol a halat könnyen be lehetett szerezni, halászlét is főztek.

Szentés egyetlen pápai prelátussá lett papja⁴² szerint megehették a sóba-vízbe sonkát /AGÓCSNÉ/.

A nagypénteki böjt

A keresztény vallás szerinti, a megváltó keresztre feszítésének ünnepén a katolikusoknál szigorú büjt /KÁTAINÉ/ van; pattogatott kukoricát eszegettek, csirémálét kanalazgattak, esetleg babot főztek tejjel /AGÓCSNÉ/.

A reformátusoknál ez az egyetlen böjt /POLGÁR JÓZSEF/; leggyakrabban csiramálét, aszalt gyümölcsöt nyersen, ciberének megfőzve, halas krumpli levest, főtt tojást⁴³ ettek. Ahol a férj református volt, a feleség is ezt tartotta.

Húsvét

Jézus feltámadásának ünnepe. A hosszú böjt végét a szombat esti harangszó, a vacsoracsillag feljövele jelentette. Ekkorára megfőtt a sonka, a tojás, esetleg kolbász is. Izesítőként általában tormát ettek.

A katolikusok egy részénél szokásban lehetett, hogy nem gyújtottak tüzet húsvét vasárnap /NAGY BÁLINTNÉ/. Tehát előző nap készített ételt ettek. A szokás valószínűleg az ősi tüztisztelet csökevénye.⁴⁴

A locsolókat húsvét hétfőn sonkával, tojással, kaláccsal a nagykorúakat borral kínálták. Helyenként kocsonya készült. Hagyományörző helyeken a locsolóknak piros tojást adtak. CSONKA ISTVÁN a Berekben máig is köszöntővel kéri a piros tojást, fiait is megtanította a versre. A gyerekeknek még néhány fillér, a legényeknek virág járhatott /VAJDÁNÉ/.

Pünkösd

A reformátusok és katolikusok között egyaránt - karácsony és húsvét után - pünkösd következik, és tartozik a nagyobb ünnepek közé a szentlélek kitöltésének ünnepeként.

Ha időben egybe esett a kaszálással, akkor gyakran előfordult, hogy a református gazdák, azok családjai, munkásai nem jöttek be pünkösd vasárnap a templomba: "Forgatták a herét, kaszáltak." /ERDŐHÁTI/. Ebédet főzni is alig értek rá.

KÁTAINÉ szerint ők bejöttek ünnepre a városba, a templomba, a berkiek úgyszintén; tehát a katolikusok jobban tisztelték az ünnepeket, nem tették függővé a kaszálendő here állapotától. Ők így minden alkalommal ünnepi ételt főztek. Ilyenkor "nem tarhonya vót főzve" szegény helyeken sem. Sonka, kocsonya főtt, vagy csirke, kacsa, pulyka volt /CSONKA/.

BÁLINT SÁNDOR recens anyagként megtalálta a pünkösd előtti böjt nyomát.⁴⁵ Eddigi gyűjtésünk során nem akadunk rá.

Az ünnepi: az egyházi és az emberélet fordulóinak étkezése megegyezett vagy hasonlított; első fogásként húslevest, második fogásként főként paprikáshúst főztek. Télen elsősorban friss, tavasszal füstöltből és baromfiból készítették. Módosabb helyeken gyakrabban főztek birkát vagy borjút.

A böjtök archaikus ételeket, készítési technikákat és étkezési módokat őriztek meg.⁴⁶ Szentesen böjti időszakban fogyasztották a bodagot /a kelesztetlen kenyert/, a csiramálét /a búzacsíra levéből és búzalisztből kevert, önédesítésű csemegét/ és az erjesztett korpából vagy gyümölcsből főzött ciberét /rántás és habarás nélküli lét, levest/. Mindkét étel fogyasztásában megőrződött a tálból evés szokása. A lassan kivesző konzerválási móddal, a napon és a kemencében szárítással a böjtben fogyasztott aszalt gyümölcsök készültek.

A főként télen és ünnepeken fogyasztott, húsos és zsíros ételek és a bőjtben evett, tejhaszomból, tojásból álló, olajjal, vajjal főzött ételek váltakozása adta meg a táplálkozás egészséges egyensúlyát.

Irodalomjegyzék

- 1 Jelen munka része Szentés és környéke táplálkozása a századfordulón és a XX. század első felében című kéziratot dolgoztatnak. Ebből megjelent és megjelenőben van: Halászat, madarászat Szentésen. A Juhász Gyula Tanárképző Főiskola Tudományos Közleményei. Szeged, 1983., A társadalmi rétegződés és táplálkozás összefüggése Szentésen. Móra Ferenc Múzeum Évkönyve /MFME/ 1984/85-1. Szeged, 1986., A kásák, a lepények, a kenyér és tésztafélék Szentésen. MFME 1986-1. Szeged, 1986., A táplálkozáshoz fűződő hiedelmek nyoma Szentésen. MFME 1987. Megjelenőben.
- 2 BÁLINT SÁNDOR: A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. II. MFME 1976/77-2. 1977. 194.
- 3 KISBÁN ESZTER: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Ethnographia 1984. 3. 385., KISBÁN ESZTER: Az étkezések napi rendjének újkori alakulása és az ebéd. Magyar Nyelv 1975. 171-181.
- 4 KISBÁN ESZTER, 1975. 181-184.
- 5 BARTA LÁSZLÓ - PÁHI FERENC: Szentés utcanévei. Csongrád megyei könyvtári füzetek 12. Szeged, 1980. 9.
- 6 KISBÁN ESZTER 1975. 179.
- 7 PAPP IMRE: Tanyai ember élete Szentés tanyavilágában. Kézirat. 1955. 10., 35-36. TÖRÖK KÁROLY. Alföldi népszokások. Magyarország képekben. Szerk. Nagy Miklós. 1867. 295-296. A múlt század közepén a vásárhelyi munkásemberek nyomtatása idején négyszer ettek.
- 8 PAPP IMRE 1955. 17.
- 9 U.o.
- 10 KISBÁN ESZTER: A népi táplálkozás alakulásának problémái. Műveltség és Hagyomány. 1963. 198.
- 11 GÖNCZI FERENC: a Göcseji és hetési nép étele, itala és étkezése. A Magyar Néprajzi Múzeum Néprajzi Osztálya Értesítője. 1907. 237., SZ. MORVAI JUDIT: Asszonyok a nagycsaládban. Magvető Könyvkiadó. Budapest, 1956. 109.
- 12 A magyarság néprajza. 1934-37. 271.
- 13 BOLLA JÓZSEF: A népi konyhamesterség műszókincse Felső-őrzsönyben /Bakonyalja/ Debrecen, 1939. 17.
- 14 PAPP IMRE: Nagypénteki bőjtös eledelkészítése gyermekéveimben. Kézirat 1960. 9.
- 15 PAPP IMRE: Az öreg tanya. Kézirat. 1967. 4.
- 16 SZŰCS JUDIT: Az étkezés rendje Szentésen a XX. század első felében. Honismeret. 1981. 6. 44-47.
- 17 BÁLINT SÁNDOR 1977. 190-198.
- 18 U.o. 195.
- 19 U.o.
- 20 PAPP IMRE: A régi szentesi disznótorok. Kézirat. 1973. 126.
- 21 U.o. 169.
- 22 KANFI HORVÁHT ISTVÁN: Önéletrajzom. In. Emléklül hagyom... Szerk. Hoppál-Kütlös-Manga. Gondolat, Bp. 1974. 250.

- 23 Ezt a témát a Néprajzi Társaság 1981. évi vándorgyűlésén Tanya és város az ünnepek tükrében címmel dolgoztam fel.
- 24 MAGYAR NÉPRAJZI LEXIKON /="MNL"/ Főszerk. Ortutay Gyula. 3. 1980. 158-159. A keresztelő szócikk.
- 25 PAPP IMRE: A keresztelés a jelen század fordulóján és ma a szentesiek körében. Kézirat 1954. 1.
- 26 U.o.
- 27 SZÜCS JUDIT: Szülés a szentesi tanyákon. Honismeret. 1980. 4. 19.
- 28 PAPP IMRE 1954.
- 29 FÜSTI MOLNÁR BÁLINT: Házasságkötés, lakodalmi szokások Szentesen. Kézirat. 1969.
- 30 PAPP IMRE 1954. 6-7.
- 31 U.o.
- 32 FÜSTI MOLNÁR BÁLINT 1969. 21.
- 33 PAPP IMRE: Halotti tor tartása a szentesi református és más felekezeti vallású családok körében. Kézirat. 1971-72.
- 34 KISBÁN ESZTER 1984. 386-387., BÁLINT SÁNDOR: Karácsony, húsvét, pünkösd. Szent István Társulat. Budapest, 1976. 183.
- 35 MNL 1. 1977. 361-362. A böjt szócikk
- 36 BÉLÁDI ISTVÁN - BÁL ISTVÁN - KIS BÁLINT: A Szentesi Református Eklklésia Históriaja. 1700-1800. 1-2. 213.
- 37 BÁLINT SÁNDOR 1976. 51.
- 38 MNL 3. 1980. 59-61. A karácsony szócikkból.
- 39 CS. PÓCS ÉVA: Étel és étkezés a magyar néphitben és népszokásban. Néprajzi Értesítő. 1961. 35., 43. A dióra kártyázás szokását a Baranya megyei Szörényben találja. - BÁLINT SÁNDOR 1976. 86. Általános szokásként írja. - A karácsony és az újév ételei és hiedelmei: SZÜCS JUDIT: A tisztántúli magyarok és szlovákok táplálkozásának hiedelmei. Békési Élet. 1985. 3. 327-328.
- 40 BÁLINT SÁNDOR 1976. 183., TÖRÖK KÁROLY 1867. 229. Vásárhelyi szokásként említi.
- 41 U.o.
- 42 SZENTES. Szerk. Nagy Imre. Szentes, 1928. 153-154.
- 43 PAPP IMRE: Nagypénteki böjtös eledetek készítése gyermekéveimben. Kézirat. 1960. Részletesen felsorolja a lehetséges böjti ételeket.
- 44 A MAGYARSÁG NÉPRAJZA II. 185.
- 45 BÁLINT SÁNDOR 1976. 335.
- 46 MORVAY JUDIT 1962. 47.

A d a t k ö z l ő k v o l t a k

- AGÓCS JÁNOSNÉ FEKETE NAGY ROZÁLIA sz. 1902-1988.
- CSONKA ISTVÁN sz. 1905.
- ERDŐHÁTI NAGY ANTAL sz. 1896.
- GILICZE LÁSZLÓ sz. 1915.
- GRÁNITZ IMRE sz. 1906.
- KÁTAI ISTVÁNNÉ sz. 1893.
- LENGYEL MÁTYÁS sz. 1905.
- NAGY BÁLINTNÉ LADÁNYI ROZÁLIA sz. 1902.
- POLGÁR JÓZSEF sz. 1883.
- POLGÁR LAJOS sz. 1891.
- RÚZS MOLNÁR LAJOS 1891-1981.

RÚZS MOLNÁR LAJOSNÉ RÁCZ ERZSÉBET sz. 1901.

SZÉL IMRE sz. 1891.

SZÉL SÁNDOR sz. 1901.

SZÜCS IMRE 1916-1983.

SZÜCS IMRÉNÉ NYIRI JULIANNA sz. 1921.

TÁRKÁNY SZÜCS IMRÉNÉ VAJDA JULIANNA sz. 1901.

VAJDA SÁNDORNÉ KISS JULIANNA 1891-1979.

Az adatközlőktől származó idézetek a nyelvészetben elfogadott nagyolt fonetikus átírásban szerepelnek. Az idézetekben tükröződik a felsőpárti reformátusok í-ző és a kiséri katolikusok ë-ző nyelvjárása.

S z ö v e g m u t a t v á n y o k

Disznótori maskarázás

"Vótak ojan hejkek ... cigányoknak mindig ... Juhász Annus néniné /ti. öltöztek fel/, karjára ötöttek nagygarabojt, cigányasszonynak, a másik asszony embernek /ti. cigányembernek öltözött/. Hozzánk is bégýöttek, de mégismertem őket, osztán mán nem érdekés...

Ellopták a kolbászt este. Átjöttek a másik tanyabú. Bégýütt kettő-három. Odabén monták nagyon. Köszöntötték a pálnyát. A másik mék kin maratt. Mindénki hallgatta /ti. a köszöntőt/, el vót foglalva, Ezek mék kilopták a kemencébú, oszt kívül szalattak vele. Észrevették, utánna, elfokták.

Játék vót az egész."

/RÚZS MOLNÁR LAJOSNÉ RÁCZ ERZSÉBET/

Pucorköszöntők

"Méggyött a vendég, avval lépett bē:

Heptikás koromba

ültem a kuckóba.

Egy nagy bolhát foktam

a gatyám korcába.

Kisütöttem a zsírját,

több lett száz akónál.

Csizmát csináltattam,

több lett tizenkét párná. Vivát! - oszt akkor szólt a zene."

/BAZSÓ JÁNOS sz. 1907./

"Köszöntöm a pucrot, a pálnnyát!

Álgya még az Isten a háznak gazdját!

Aggyon Isten a magyarnak erőt, egészségét, bort, búzát, békességét!

A gazdának jó híztót, a béllérnek ördögéből készült bugyogót!"

/Szűcs Imrénék elmondta VÁCZI BÁLINT sz. 1900. Szentés Felsőpárt/