

TÁPLÁLKOZÁSI HAGYOMÁNYOK NAGYKÖNYIBAN

SZ. BOZÓKI MARGIT—SZABÓ JÓZSEF

Korunk gyorsan változó, fejlődő világában talán egyetlen olyan néprajzi téma sincsen, amelynek vizsgálatát, különösen pedig a vizsgálathoz elengedhetetlenül szükséges anyaggyűjtést ne tartaná időszerűnek a néprajztudomány. Kétségtelen, hogy a gyűjtésben tárgykörök szerint bizonyos fontossági sorrendet föl lehet és föl is kell állítani országosan és egy-egy település vonatkozásában is, hiszen a lehető legtöbb archaizmus megmentése csakis így képzelhető el. Ámde az is igaz, hogy a falu arculatának az utóbbi évtizedekben bekövetkezett nagymértékű megváltozása következtében a népéletnek szinte valamennyi területén sürgős és fontos a gyűjtés. Témaválasztásunkat bizonyos néprajzi archaizmusok megmentésére irányuló szándékunk mellett főképpen az indokolja, hogy eddigi, a Tolna megyei Nagykönyiban végzett gyűjtőmunkánk anyagmennyisége alapján a táplálkozási szokások, hagyományok megírására vállalkozhattunk. Gyűjtésünk módszere kettős volt: részben passzív, megfigyelő (erre elsősorban a nyári szünetekben volt módunk, amikor egy-két hónapot is töltöttünk Nagykönyiban), részben pedig aktív, kérdező módszerrel végeztük a gyűjtőmunkát. Ez utóbbit kiegészítették azok a magnetofon-fölvételek, amelyeket 1971—72-ben Szabó József készített a községben.

A feldolgozott anyag a századforduló körüli évektől napjainkig öleli föl a nagykönyiak táplálkozási hagyományait.

Adatközlőink: Berki István 74 é., Drávecz Ferencné 48 é., Gergely Mihályné 73 é., Rabb Imréné 89 é., Szabó Istvánné 54 é., Szabó József 66 é., Szabó Józsefné 63 é. és Szabó Lászlóné 34 éves.

A táplálkozás hagyományos rendje

A nagykönyiak (a helybeli és a környékbeli lakosok ajkán: *könyiak*) táplálkozási hagyományaira az év minden szakában a napi háromszori étkezés jellemző. Ettől csak a gyerekek és a nehéz fizikai munkát végző *masinások* (cséplőmunkások) táplálkozási rendje tért el azzal, hogy a reggeli, ebéd és vacsora mellett a gyerekek akkor is ettek, amikor napközben megéheztek, a masinások pedig négy-öt óra között *uzsonnáztak is*.

A reggeli általában könnyű, gyorsan elkészíthető ételekből állott, de ha nehezebb munkát végeztek, akkor szalonnát, sonkát, kolbászt, *zsvártlit* (disznósajtot) stb. reggeliztek. Volt, aki otthon, volt, aki munkakezdés előtt a mezőn reggelizett, vagy esetleg útközben, a kocsin ettek valamit. Dologidőben a reggeli ideje, módja eléggé meghatározatlan volt, csak a pihenést jelentő téli időszakban adódott lehetőség a ko-

mótosabb reggelizésre. Ebédre nemcsak a sok munkát adó tavaszi, nyári és őszi időt szakban fogyasztottak hideg ételt, amely a reggelitől inkább csak mennyiségben tér el, mert bőségesebb volt, hanem általában télen is hideget ettek ebédre, és főtt ételt többnyire csak vacsorára készítettek. Vasárnap azonban mindig ebédet főztek. Napjainkban, ha van ideje a háziasszonynak, már olykor-olykor hétköznap délben is főtt étel kerül az asztalra. Olyan hagyományos étrend nem volt, amely szerint a hét egyes napjain meghatározott ételeket fogyasztottak volna. Legföljebb a pénteki *bűtöt* (böjt) igyekeztek megtartani, és ilyenkor inkább tésztát főztek, a zsíros ételek helyett olajos ételeket, tejet és tejtermékeket fogyasztottak.

A gyűjtőgető élelemszerzés

A gyűjtőgető élelemszerzés, amely mindenkor a lehető legszorosabb kapcsolatban volt az ember környezetével, a környező vidék adta lehetőségekkel, napjainkig fennmaradt a községben. Megjegyzendő azonban, hogy ennek a helyi lakosság táplálkozásában játszott szerepe az utóbbi időben sokat veszített egykori jelentőségéből. Jószerivel csak a *gombázásról* mondhatjuk azt, hogy még ma is dívik.

A falu határán keresztül folyik a Koppány patak (a helybeliek ajkán gyakran *Kanális* v. *Kanáliscs* formában hallható), amely több kisebb-nagyobb ér vizét gyűjti össze. Századunkban *vízi életről* már nemigen beszélhetünk a Koppány völgyében, hiszen legföljebb egy-két horgászni szerető, ráérő ember járogat a partjára. Az azonban kétségtelennek látszik, hogy az 1830-as években történt szabályozása előtti időkből jelentősebb vízi élet folyt itt, és a természet kínálta javak (halak, madarak stb.) nagyobb jelentőségűek voltak a lakosság táplálkozásában. Erről győz meg bennünket Borsitzkij János községi jegyzőnek 1864. április 17-én keltezett válasza, amelyet a PESTY FRIGYES nevéhez fűződő földrajzinév-gyűjtés során a kérdőívre elküldött. Ezért nem érdektelen az Országos Széchényi Könyvtártól kapott mikrofilm alapján az ide vonatkozó részt idézni: „Rétek »Falualliai és Bozoti« név alatt ismeretesek, ezen rétek mind a falu körül a község éjszaki részén húzódik le a Paari határig, — végig metszi a regulált Koppány csatorna — ezen rétek régente mind nádas, berek és bozót lévén teli szárnyas vadakkal és mintegy 30 évvel ezelőtt a Koppány vize regulációja után nyerte jelenlegi természeti tulajdonságát és minthogy ezen Koppány csatorna tavaszi időszakokban a hó elmosódáskor és sok esőzések ki szokott önteni, — tehát igen bő takarmány mennyiséget szokott nyújtani.”

A takarékos — és az ínséges időkben különösen szegény — parasztember összegyűjtötte a mező és az országutak számára hasznos javait is. Így szerezték be pl. a hársfa virágának összegyűjtésével a teának valót, aratás idején összeszedték (főleg a gyerekek) az utak menti *fődiszédérgyét* (szeder), a *vadméggyet*, *vadómát*, *vadkörtét* és különösképpen a *szédérgyét* (faeper), amelynek gyümölcsét nemcsak szívesen ették, hanem — ha volt rá mód — összegyűjtötték, és pálinkának főzték ki. Ugyancsak pálinkafőzésre hasznosították az erdőszéleken, utak mentén növény *csete* (földibodza, gyalogbodza) fekete, bogyós termését. Ezen kívül — még a két világháború közötti időkben is — sokan lekvárt készítettek belőle. Lekvárfőzésre a *hécseállit* (csipkebogyó) is fölhasználták. Ha lehetőség adódott rá, akkor valami ősi vadászszervenével és örömmel fogtak mezei nyulat és madarakat (fogoly, fácán, fűrj stb.) is. Az ürgét csak kiöntötték a lyukából, de meg nem ették. (Hasonlóképpen lenézték volna az ürgét evő embert, mint a békát megevő egy-két családot.)

A kónyi embernek a legtöbb — gyűjtögetéssel beszerezhető — vadon termő élelmet az erdő adta. A Kónyi-erdő ugyan nem túlságosan nagy kiterjedtségű, nem messze azonban nagy — egykori hercegségi — erdők húzódtak, továbbá a pári és a kocsolai erdő is elég közel esik a faluhoz. Ez tette lehetővé, hogy az erdőben termő vadgyümölcsöket összegyűjtsék. Erre szükség is volt, mert általában kevés gondot fordítottak a gyümölcsstermesztésre (erről a gyümölcsfogyasztásnál részletesebben is szólunk). *Somot, vadómát, vadkörte* és *epërgyét* (szamóca) viszonylag könnyen és bőven találtak a környékbeli erdőkben. Igaz, ez azzal a veszéllyel járt, hogy ha összetalálkoztak az erdéssel, akkor az rendszerint megfelezte az összegyűjtött vadgyümölcsöt. A *jágërok* (erdészek) általában tiltották az erdőbe járást, hallgatólagosan azonban megengedték. Az utóbbi évtizedekben már nemigen mennek vadgyümölcsért az erdőbe. Az ötvenes években legfeljebb somért jártak még el a közeli pári erdőbe. Gyermekkoromban magam is (Szabó József) többször voltam ott somért. Ahhoz, hogy ezek az erdei gyümölcsök (som, vadalma, vadkörte) fogyasztásra alkalmassá váljanak, bizonyos ideig várni kellett az otthoni érésükre. Ezért a padlásra szokták fölvenni, és ott teknőbe vagy búza, árpa közé rakták, hogy megpuhuljon. Voltak, akik a somot megaszalták, és eltették télire. Az erdőnek ezenkívül abban is hasznát látták, és látják mind a mai napig, hogy az esős és meleg időjárás beálltával, amikor gyorsan nő a gomba, sokan mennek *gombát szëdni*. A leggyakrabban előforduló gombafajták: *a bagógomba, a csepërke* (csiperke), *fësüke, géva, keserü, nyulfülü* vagy *róka-gomba, kék-, piros és zöd hátú gomba, vargánya* stb. Az ehető gombák megismerését nem könyvekből vagy szakemberektől sajátítják el, hanem ez is rendszerint apáról fiúra hagyományozódik.

Az erdő hasznáról és a gyümölcsstermesztés állapotáról 1972. július 28-án Berki István 72 éves a következőket mondta magnetofonszalagra:

„Azutám még gombáznyi is el szokot mënnyi a nép, mer hát az is mëgnöd benne. Hát talám mondanám, hogy | somozni még vatkörtezni is, de a mi erdönk, ez ahho kicsi vót, mer a pásztorok hát lëtetették ezeket, a kis sargyak nem tuttak fölnyönnyi. De a többszomszëtságbq volt a kocsolai, és herceg Èszterházi-féle erdő is. Abba nem volt szabad belemënnyi a pásztoroknak. Oda el szoktunk mënnyi somoznyi, vatkörtezni, mer abba a régi üdöbe valahogy — nem tudom én — ugy monták, például nálunk még ezelött ötfen évvel is, hogy a cserësnye nem terëm mëg. Nëm, mer nëm ütették. Nëm próbáták. Mëg nëm izs vót talán uan egy jó gazdaembër, aki esztet, esztet | berëndëszte vóna. Utyhogy a, a kónyi népnek — mongyuk uan hatfan-hetfen évvel ezelött — a som és a vatkörte, a vad-alma vót a gyümölcs. Cserësnyét vagy, vaty szilvát csak akkor ëvëtt, ha Tengödrü hosztak kocsin árúnyi. És igy nagyon rá vót szokval a nép, hogy ... Ugyan tiltották ám. Már az epërgyéné keszték. A gyerekek mëg már epërgyéznyi elmëntek juliuzsba. Asztat rëndëssen, ha a jágër elfogod bennünket, mëk szokta feleznyi az epërgyét. De azért ëmëntünk, mer akkor mëg mindik fele mëgmaratt, mer mind ahogyan az elözöleg mondom, nálunk nagyon lëmaradi vót, mer sëmmiféle gyümöcs, asz monták, hogy nëm terëm mëk Kónyiba a gyümöcs. Most jëlënel a szöllömbe van körübelü negyven szilvafám, utyhogy, hogy | hatfan litër szilvapálinkám lëtt az idënn is. Akkor pedig nëm termët mëk sëmmiféle — asz monták, Mer nëm is próbáták. Ugyë lëmaradod vót a nép. Nëm vót a népnek uan vezetöjje, aki, aki rá tudod vóna mutatnyi, hoty hát, hát ez a fa is jó ide, mëk hát eszt mëg eszt termi. Utólag lëtt ëty faiskolánk. Èggy igrën karakány jeddzö került ide, és ez rëndëzëtt ëty faiskolát. Ebbe volt ëggy embër, aki ojtogatta, szëmësztë ezeket a vat fákot, és ëkkor már, ëkkor kezdödött, hogy a falu el lëd gyümöcsfával ládval. Utyhogy eszt most már hajjuk, hogy vótak nagy ijen, ijem fatelepëk, ahol ezeket

tenyésztették, de akkor sē ujság nēm volt, sē ez, sē az. Nēm tudott a nép sēmmit. Például én tiz éves, tizēnegy éves koromba a plēbános szokot hozatnyi ujságot, és így vasárnap elmēntem elhordanyi. Kettő-háromná többet nēm tuttam elannyi. Nēm vettek, mer rézbe óvasnyi sē tuttak, rézbe mēk hát mit is töröttek a politikáivā, hogy mit ír az az ujság. Nēm, nēm töröttek azok avval, utyhogy, hogy | hát nagyon el vót maradval a kösségünk ezēn a térēn. Mind az előbb említettem, hát som, vadkörte — ez vót a falu gyümölcse. Mikor már a som kezdēt érnyi, eszt mindēnki tutta, hogy érik a som. Nēm vót összebeszélés, étyszerüen férfiak is, amikor nēm volt mázs dóga, fokta magát, ēty szütyőt a hóna alá, és mēnt somoznyi. Ott asztán össze szoktak találkoznnyi, mer nēm vót megbeszéve, hogy ém máma mēgyék. Mindēgyik akkor mēnt, amikor pont ráért. És ott, ott össze szoktak találkoznnyi. Eszt a somot mikor hazahoszták, még ez nēm annyira, hanēm a vatkörte az ujan fujtózs vót, hogy mēgēnnyi nēm lehetēt. Hanēm fő köllöd vinnyi a padlásra tēknögbe vagy buzába öntötték. S mikor mēkpuhút, akkor hát különös jó vót. De mēkfullat tüle az illető, hotyha ēkeszte ēnnyi, az uan fanyar vót. Az ujan, uan, hát szóval nēm jó vót az. Így már ez be vót így álidva, hoty | a padlásra fölöntötték, és ot mēkpuhút. Azután hát ez vót az ēgyedüli, a falunak a gyümölcse.” (MNYTK. 163. sz. 17—8.).

A levesek

Nagykőnyiban a háziasszonyok minden főétkezéshez — hétköznap a vacsorához, vasárnap az ebédhez — főztek levest. Nyári dologidőben az is előfordult, hogy késő este értek haza a mezőről, és csak a gyorsan elkészülő leves megfőzésére futotta a gazdasszony erejéből. Régebben, a századfordulót követő években igen kis változottságot mutat a levesek elkészítése. Az adatközlők visszaemlékezéseiből kitűnik, hogy zöldségfélékből nem főztek levest, hiszen ezek alapanyagát nem termesztették, akkoriban még nem is igen ismerték. A leggyakrabban *tésztalevés* volt, amelyet gyorsan el lehetett készíteni. A tésztalevest mindig rántás nélkül főzték. Zöldséget, zöldség zöldjét, nyáron paradicsomot és zöldpaprikát is tettek bele. A tésztát külön, kevés lében főzték ki, és utána öntötték az egész leveshez. A tésztalevés igen gyakran került az asztalra, ezért a tészta fajtáját válogatni szokták, hogy ne unja meg a család. Készítették metélt tésztával, kockára vágott reszelt tésztával. Néha pár szem kockára vágott krumplit is tettek hozzá, ilyenkor *csipkédett* (csipedett, csipetke) került bele.

Szívesen és gyakran fogyasztották régen a *borsólevest* (száraz bableves). Zöldséggel, sárgarépával, olykor paszternáccal ízesítették. Fokhagymát is főztek bele. Sok család *magyarborsot* (törött feketebors) is tett hozzá. Leginkább *csipkédettel* fogyasztották, ritkábban kockás tésztát tettek bele.

A *lencselevest* a *borsóleves*hez hasonló módon készítették. Hamar elkészült a *lebbencsleves*. Káposztát és sárgarépát is főztek bele ízesítőnek, majd tojás nélkül gyúrt, kockára vágott tésztát tettek bele. Az ilyen tojás nélkül gyúrt tésztákat vízben főzték ki, és csak tálalás előtt öntötték a leveshez. Szegényebb családok étele volt a *rántottleves*. A rántás fölengedése után, ha már forni kezdett, száraz, kockára vágott kenyérdarabokat tettek bele. Újabban tojást kevernek a rántottlevesbe.

Régen sok háznál volt tehén, így könnyen hozzájutottak a szegényebbek is a tejhez, amelyből vízzel hígítva sűrűn főztek *tejlevest*. A tejevesbe is vízben kifőzött, metélt tésztát tettek vagy *szurmúkat* (vizes kézzel összemorzolt liszt). Amelyik háznál nem volt tehén, ott nemigen főztek tejlevest. Ősszel a levesek sorába került a *haj-*

dinaleves is a szegény házaknál. A takarmánynövény magját rántással készítették el. A századforduló idején *köleskása levest* is főztek néha az adatközlők visszaemlékezése szerint. Nagy dologidőben, főleg aratáskor a korán reggel munkába induló napszámok gyakran *zsurmúka levest* kaptak a nagygazda házában. Ez a szegényes, egyszerű étel úgy készült, hogy kevés zsíron paprikát pírítottak, vízzel felöntötték, és *zsurmúkát* tettek bele tészta helyett. Néha *krumplilevest* is főztek, a hagyományos módon gyenge rántással és köménymaggal ízesítve.

A gondos háziasszony nyáron és ősszel az érett gyümölcsökből egy keveset félretett, megszáritotta a napon, és a megaszalódott gyümölcsöket eltette télire. Télen aztán, különösen böjti napokon és nagypénteken, *aszalék levest* került az asztalra. Abba aszalt szilvát, meggyet, körtét, almát tettek. Jó sok cukrot tettek a vízbe, és amikor fölforrt, kevés vízben elhabart lisztet, sőt ha volt rá mód, tejfölt is keverték hozzá. Egyes családok — ízlés szerint — fahéjjal is ízesítették. Disznóölés utáni napokban főzték régen a *zabalevest* (abálóléből készült leves). Különösen reggelire fogyasztották úgy, hogy felmelegítették, és száraz kenyeret szeleteltek bele.

Az idősebb nemzedék visszaemlékezése szerint vasárnap, de nagyobb ünnepeken mindenképpen még a szegényebb családok is igyekeztek *húslevest* főzni ebédre. A húsleves egyik legelterjedtebb, kedvelt formája a *gulásos*. Zsírból pírítottak egy kevés hagymát, és abba darabolták az egész *csibét*. Sárgarépával, zöldséggel, paprikával, paradicsommal ízesítették. Egyes családoknál néhány szem krumplit is tettek bele. Birka- és marhahúsból is szoktak *gulásost* főzni. A lakodalmat megelőző napokban ma is *gulásossal* vendégelik meg a sütésben-főzésben segédkező rokonokat. Persze karácsonykor, újévkor, húsvétkor a hagyományos húslevest főzték, és *paszitába* (gyermekágyas asszonynak készített ünnepi ebéd) is vittek *tikhúslevest*. Újabban főznek tyúkból és csirkéből *becsináttlevest*. Kevés zsírhoz hozzáadják az eldarabolt csirkét vagy tyúkot, karikára szeletelt répát, zöldséget tesznek hozzá, nyáron zöldpaprikát is. Ha már kellően megfőtt, a combokat és a mellehúsát kivesszük a levesből megpirítani, utána pedig daragombócot szagatnak bele. A legújabb időkben, kb. 20 év óta a konyhakertekben természetien kezdték a különféle zöldségféléket, amelyekből ízletes, vitaminokban gazdag, változatos leveseket készítenek. Nemcsak a fiatalok, hanem a legidősebb nemzedék is szívesen főz *karaláblevest* csipkedettel, *karfiollevest* reszelt tésztával, *cukorborsólevest* (zöldborsóleves), *paradicsomlevest rizsával* (rizs) vagy *csipkédéttel*, nyáron pedig *gyümölcsleveseket* (pl. meggyből, almából, őszi-barackból) lisztel behabarva.

A húsfogyasztás

A húsfogyasztás mértéke Nagykönyiben is, mint bármely más községben, egyik fokmérője volt a gazdagabb és szegényebb családok közti különbségnek. Igazán szegénynek az a család számított, ahol nem tudtak télen legalább egy hizót vágni. Aki pedig tudott disznót hizlalni, az arra törekedett, hogy az egész évre szükséges zsírt, szalonnát, töpörtöt, disznóhúst előteremtse. A különféle töltelékek (kásás hurka, véreshurka), *májjushurka* (májashurka), *zsvártli*, kolbász elkészítése után megmaradt hús legnagyobb részét fölfüstölték, hogy sokáig elálljon. A disznóhús — minden formában — igen megbecsült kincse volt minden családnak. A szalonnát, sonkát, kolbászt olyan beosztva fogyasztották, hogy az őszi betakarításig, kukoricatörésig, burgonyaszedésig lehetőleg eltartson.

A disznóhús mellett — meglehetősen ritkán — fogyasztottak marhahúst is. Volt ugyan hentes a faluban, de rendszeres húsmérés soha nem volt. Alkalmoszerűen (ha pl. eltörött egy-egy marha lába, vagy megbetegedett, és le kellett vágni) került sor a marhahús kimérésére. Korábban viszont sokkal több birkahúst fogyasztottak. A szegényebb családok is tartottak 3—4 birkát, amelyek közül nagy ünnepeken (pl. lakodalomkor, búcsúkor) levágtak egyet-egyet. A birka húsát változatosan használták föl. Főztek belőle *gulásos* levest, készítettek *pörkűtnek*, húsos káposztának, és fogyasztották (fokhagymás zsírban megsütve) peccsenynek is. A visszaemlékezések szerint három emberöltővel ezelőtt a szegény családok ráfanyalodtak még a kecskehúsra is. A baromfik közül csirkét, tyúkot, kacsát, libát neveltek, és ünnepnapokon ezekből vágtak.

A halfogyasztás mértéke Nagykónyi községben jelentéktelen. Régen alkalmi, vándor halásusoktól vásárolhattak halat. Valamelyest javult a helyzet halellátás szempontjából akkor, amikor a helyi termelőszövetkezet halastavat létesített, és lehalászás idején, ősszel könnyebben juthattak halhoz a község lakói.

A különféle húсок felhasználása, elkészítése sokféle, változatos. Csaknem mindenfajta húsból főztek ízletes levest (l. a leveseknel). Gyakori elkészítési mód a *pörkűt*, hagymás zsírban szép pirospaprikával fűszerezve. Mellé *nokédli*t szaggattak, vagy *rizsát* (rizs) pirítottak. Kedvelt elkészítési mód a *kirántott hús* és a tepsiben sült *peccsenye*. Újabban szokták a sertéshúst, a liba vagy kakas mellehúsát, combját ledarálni, és *fasérozottat* készítenek belőle tojással, megáztatott kenyérrrel vagy zsemlyével, sóval, borssal összegyúrva. A fiatal háziasszonyok *paszitába* vivéskor, húsvétkor vagy kedves vendégek fogadásakor a fásírozott választékosabb, tetszetősebb formáját készítik. Főtt tojásokat helyeznek a fűszerekkel összeállított darálthúsba, és hosszúkás formájú alumínium kuglófsütőben sütik ki úgy, hogy sütés közben zsírral locsolgatják. A formában hagyják kihűlni, így szépen lehet szeletelni, majd tálni. Ezekre az alkalmakra készítik a fiatalok a *töltött csirkét*, amely időigényes étel, és nagy ügyességet is kíván az elkészítése. A különféle húсок gyakori felhasználási módja a *húsos káposzta* és a *gombócós káposzta*, amely a más vidékeken igen elterjedt töltöttkáposztához hasonlít leginkább.

Szólnunk kell még a füstölt húсок felhasználásáról. A *borsóleves* (száraz bableves) akkor finom igazán, ha *füstölt ódalis*, *orgya* (orja; a disznó gerince) vagy *sunkacsánk* (csülök) fő benne. Karácsony, újév, húshagyó vagy húsvét nem múlhatott és ma sem múlik el kocsonya nélkül. A füstölt körmöket, *bürcét*, orrot, fület, farkot, forró vízben áztatják egy kicsit, és ezekből készül, legalább fél napi főzés után, az ízletes kocsonya. Az újévi ebédet csak disznóhúsból készítették, baromfit soha nem öltek, nehogy elkaparja a szerencsét.

Napjainkban jelentősen megváltozott a húsfogyasztás mértéke, és a húsból készült ételek igen nagy változatosságot mutatnak. Minden háznál százsámra nevelnek baromfit. Hétköznap is gyakran kerül hús az asztalra. A termelőszövetkezet rendszeresen vágat nagy ünnepek előtt marhát, sertést, birkát. A község lakói eljárnak a közeli nagyobb településekre (főleg Tamásiba, Dombóvárra) piacra vagy ruházati cikkeket vásárolni, és ilyenkor gyakran megfordulnak a hentesnél és a halcsarnokban is.

Káposztából készült ételek

A káposzta és a burgonya nélkülözhetetlen alapanyaga a hagyományos népi táplálkozásnak. Régebben — sőt ma is így van — a konyhakertekben káposztából és krumpliból igyekeztek annyit termelni, amennyi a családnak egész évre elegendő volt. Ez természetes is, hiszen ezekből az alapanyagokból olcsón nagy mennyiség termesztető, és sokféle étel készítésére alkalmasak. A régi ínséges években, amikor hús ritkán került az asztalra, gyakran elővették a háziasszonyok a káposztát és a krumplit vasárnapi ebéd elkészítésekor is. A legtöbb káposztából készült étel nyersanyaga a savanyított káposzta. A káposztát házilag szokták savanyítani. Minden-szentek előtti héten teszik el savanyodni télire. A hordót alaposan kiforrázták, majd száradás után bedörgölték vöröshagymával. Közben káposztagyaluval szép keskeny szeletekre legyalulták a káposztát vajlingokba. A hordó aljára karikára vágott vöröshagymát raktak, majd beleöntöttek egy vajling káposztát. Ezután a férfiak vagy nagyobb gyerekek tisztára mosott lábbal *eltiporták* (eltaposták) az első réteget, amíg annak leve nem lett. Minden réteg káposztára tettek szemes borsot, fél marék sőt hintettek rá, és babérlevelet szórtak bele. Ha volt birsalma, akkor vékony szeletekre vágva azt is közé tették. A család nagyságától függött a rétegek száma. Amikor a *tiprástól* már sok levet engedett a káposzta, tiszta szakajtóruhát terítettek rá, majd a hordóba illő deszkákat tettek a tetejére. A deszkákra présként terméskövet raktak. A káposztát savanyodás közben többször lemosta a gondos háziasszony, hogy szép fehér színű és jóízű legyen. Vasárnapi és ünnepi alkalomhoz illő étel volt a *töltökáposzta*. A ledarált sertéshúst vagy libamellet borssal, sóval, paprikával ízesítették, tojást és egy fej apróra vágott hagymát is adtak hozzá, és egy kevés liszttel jól összedolgozták. Gombócokat formáltak belőle, amelyet savanyított káposztalevélbe (*bundába*) burkoltak. A lábos aljára szálas savanyúkáposztát tettek, majd egy sor tölteléket. A tetejére ismét káposzta került. Ha nagyobb volt a család, kétsorososan is főzték. Külön kis lábosban pirítottak neki rántást, majd kevés paradicsomot is öntöttek hozzá. Kavarás nélkül, lassú tűzön főzték. Újabbban a töltöttkáposztát kiszorította a *gombócos káposzta*, amely az előzőhöz hasonló módon készül, csak a tölteléket nem csavarják bele káposztalevélbe. A gombócos káposzta töltelékébe ma rozsliszt vagy gríz helyett *rizskását* tesznek. Főzték a savanyúkáposztát úgy is, hogy húsdarabokat daraboltak bele. Télen reggelire szoktak gyakran *sűtkáposztát* csinálni. A savanyúkáposztát hagymás zsírban megsütötték, tőpörtőt vagy apróra vagdalt szalonnát is keverték közé, a *remben* (sütőben) pedig hajában sült hozzá a krumpli. Igen kedvelt, ízletes reggelinek számított ez régen. Legyalult édeskáposztából készült a *paradicsomos káposzta*, amelyet hús nélkül főztek. Gyakran tállták húsok mellé a *dinctűt káposztát* (dinszfelt káposzta), amelyet kevés ecet hozzáadásával ízesítettek. Édeskáposztát pirítanak zsírban a káposztás tésztára. Napjainkban is közkedvelt, hétköznap is készített sült tészta a *káposztás rétes*. Régen sütöttek kelt tésztából *káposztás bélest*, ma már szegényesnek tartják, és nem készítik. Elterjedt felhasználási módja az édeskáposztának, hogy cukros, ecetes vízzel leöntve savanyúságként találják.

Meg kell említenünk a *kelkáposzta* felhasználását is. Csak a fiatal nemzedék körében elterjedt a *kelkáposzta főzelék*, különösen az olyan családoknál, ahol kisgyermek van. Az idős emberek általában nem kedvelik a kelkáposztát.

A burgonya felhasználása

A nagykönyi parasztember régen is, ma is megtermelte az egész évre elegendő burgonyát. Télen a pincében vagy az e célra ásott vermekben igyekeztek eltartani. Tárolás előtt különválogatták a kapával megvágottakat és az aprószeműt. Ezt az állatokkal etették meg. A nagyszeműt hagyták étkezésre, az arányos, tojás nagyságú burgonyát félretették *rakókrumplinak*. Krumplira minden háznál nagy szükség volt, hiszen a legegyszerűbb, legszegényesebb ételek sem képzelhetők el nélküle. Télen szinte naponta ették a hajában főtt vagy sült krumplit, többnyire hús nélkül, legfeljebb tőpörtővel, szalonnával vagy kolbással.

Főlhasználták a krumplit levesek változatosabbá tételére pl. *gulásosba* és *csipkédítettbe* (l. a leveseknél). Az öregek még jól emlékeznek azokra az időkre, amikor sűrűn kellett enni a *krumplipempőt*. Vékonyra szelt krumplit megfőztek sós vízben. Amikor jól elforrt a levét, és a krumpli már megfőtt, lisztet kevertek bele, összefőzték és villával megtörték a krumplit. Kevés zsírban hagymát sütöttek, és az összetört krumplit azzal a hagymás zsírral megöntözték.

A *krumpligánica* a pempőhöz hasonló módon készült, csak több lisztet kevertek hozzá, így keményebb pépet nyertek, amelyet forró zsírba mártogatott evőkanállal előre kizsírozott tepsibe szaggattak. Amikor megtelt a tepsi, a tetejét zsírral, vagy ha volt a háznál, tejföllel meglocolták, és gyors tűznél sütötték.

Régen a szegény családok sűrűn ettek *krumpliistercet* is. Sós vízben főtt krumpliról leöntötték a levét, és zsírban sült hagymát kevertek a krumplihoz, és még úgy együtt sütötték a krumplit kevés ideig.

Idős emberek ma is készítenek még néha-néha vacsorára *tepszis krumplit*. Kizsírozott tepszibe karikára szelt krumplit tettek, zsírral meglocolták és ropogósra sütötték.

Ritkán még ma is főzik a *savanyó krumplit* (más néven *ecetëskrumplit*). Egytálételként kerül az asztalra, mert laktató. A kockára darabolt krumplihoz paprikás rántást készítenek, és fölengedés után a levébe babérlevelet főznek. Tálalás előtt ízlés szerint ecettel ízesítik. Nagykönyiban is készítik az országszerte ismert *paprikás-krumplit*, kolbással ízesítve.

Felhasználták a burgonyát tésztafélék kiegészítőjeként: pl. a *krumplisnudli* ~ *krumplisnyukli* tésztafélék gyúrták, de főztek krumpliszezletet, sőt szegényebb helyeken túró hiányában *krumpliszezletet* sütöttek. Az adatközlők szerint — a választékosabb, sokoldalúbb táplálkozás elterjedésével — csökkent a burgonyafogyasztás. A fiatalok már inkább csak sült húsok, pörkölték mellé készítik körítésnek a sült krumplit vagy a krumplipürét.

Mártások, főzelékek, pépes ételek

A levesekben főtt húsok mellé alkalomadtán mártást vagy főzeléket készítettek, de sok helyen megették a mártást hús nélkül is. Megfigyelésünk szerint az idősebb nemzedék között kicsi a mártások és főzelékek népszerűsége, a fiatalok viszont szívesebben főzik. A legidősebb adatközlők emlékezete szerint a századforduló körüli években már főztek néha *paradicsonymártást*. A zsír, liszt, kevés paprika hozzáadásával piritott rántást üveges paradicsomlével engedték fel. Forrás után, ízlés szerint cukorral édesítették. Az *ecetësmártás* még vasárnapi ételnek is megfelelő volt. A ha-

gyományosan készített rántást zsemle színűre pirítják, vízzel fölengedik, ha van tejföl a háznál, akkor azt is habarnak hozzá. Végül kevés ecettel ízesítik. Ha hétköznap főzték az ecetesmártást, akkor forrás közben tojást ütöttek bele, amely így szépen egészben maradt. Minden személyre egy, esetleg két tojást számítottak. Vasárnap vagy egyéb ünnepi alkalmakkor az ecetesmártás mellé főtt sonkát vagy oldalast tálaltak. Szegény családok kényszerűségből főzték régen a *vöröshajmamártást* és a *fokhajmamártást*. A rántásba szeletelték bele vékony karikákban a fokhagymát vagy vöröshagymát, amely a rántás között megpuhult, megdinszteleődött, majd utána fölengedték vízzel. Télen, disznóvágás utáni hetekben a főtt hús mellé gyakran készítettek *tormamártást*. A rántásba belereszelték a tormát, tejjel fölengedték, utána ízlés szerint ecettel és csipetnyi cukorral ízesítették.

Az I. és II. világháború inséges éveiben terjedt el a faluban a takarmányrépából készült *répafőzelék* és a *cukorrépafőzelék*. Mindkét répafajtát vízben megfőzték, és rántást készítettek hozzá. Ugyancsak a háborús években vált elterjedté a *csicsóka-főzelék* is, amelynek rántását fokhagymával ízesítették.

Az adatközlők egybehangzó véleményéből kiderült, hogy régen és ma egyaránt szívesen fogyasztják a községben a szárazabból készült ételeket. Hagyományos főzelékféle a *rántottborsó* (szárazbab-főzelék). A babot levesben főzik meg, majd kiszűrik onnan. A levébe metélt tésztát tesznek, a babot pedig ritka rántással berántják. Ez a készítési mód gazdaságos, mert kevés fáradtsággal, rövid idő alatt levest és főzeléket is nyernek egy nyersanyagból. A bablevesből kiszűrt bab másik gyakori elkészítési módja a következő: A jól megfőtt babot villával összetörik, annyi lisztet kevernek hozzá, hogy pépes sűrűségű legyen, összefőzik liszttel, majd zsírban pirítanak vöröshagymát, és a bab tetejét azzal a hagymás zsírral leöntik. *Töröttborsónak* (töröttbab) nevezik ezt a sajátos ételt.

A felszabadulás után változás következett be a parasztemberek táplálkozásában is. A megváltozott életkörülmények lehetővé tették a sokoldalúbb táplálkozást, az ízletesebb, változatosabb ételek elkészítését. A falusi ember is gyakrabban bejárt a városba, és az ott megismert új dolgokat, köztük az ételeket, megpróbálta otthon is előteremteni. Ma már csaknem minden konyhakertben megterem a spárgatök, a zöldbab, a sóska vagy a kapor, amelyekből ízletes főzelékeket készítenek. A *sóskaszósz* rántását tejjel eresztik föl, a *tökfőzeléket* aludttejjel készítik, de szokták édestejjellel is, akkor kevés tejfölt habarnak hozzá. Igen gyorsan elkészülő, olcsó étel a *kapormártás*, amelyet szintén tejjel készítenek. Ahol kisgyermek van a családban, ott gyakran főznek a gyerek kedvéért *sárgarépafőzeléket* tejjel föleresztve, cukorral ízesítve. Újabban terjedt el a *spénófőzelék* készítése kisgyermekes családoknál. Alkalomszerűen főznek egyes családok *tűskeribizli-mártást* is (egresmártás).

A pépes ételek közül említettük már a *krumplipempőt* (a burgonyából készült ételeknél). Elterjedt a községben a *darapempő* (tejbegríz) és a *tejberizs* főzése, amely természetesen elsősorban a gyermekek étkezését szolgálja, alkalomszerűen azonban idős emberek és diétázó felnőttek is fogyasztják.

Összegzésként meg kell állapítanunk az alapvető különbséget: a régi idők öregjei olcsón hozzáférhető, szegényes mártásokat, főzelékeket készítettek inkább csak kényszerűségből, és többnyire hús nélkül fogyasztották azokat. A fiatalabb háziasszonyok szívesen főznek mártásokat, főzelékeket, változatosan el tudják készíteni őket, és szinte minden alkalommal hússal (főtt hússal, fasírozottal, sülttel, pörkölttel) együtt tálalják.

A teljesség kedvéért meg kell említenünk néhány kukoricakásából készült ételt is. Ezeket már csak az öregek ismerik, de ők sem készítik. A kásaételek előállításához Nagykönyiban csak kukoricát használtak föl. Kásának legjobb volt a fehér kukorica, de annak híján sárga kukorica is megfelelt. A kukoricát kásatorróval vagy malomban őrölték meg. Gyakran főztek belőle a *kukoricakását*. Sós vízben megfőzték a kását, és ha megpuhult, a tetejére hagymás zsírt öntöttek. A *kukoricapempő* főzéséhez kukoricalisztet használtak, amelyet sós vízben forraltak addig, amíg összesűrűsödött. A tetejére szintén hagymás zsírt került. Kukoricalisztből készült a *tejesgánica* is a *kukoricapempőhöz* hasonló módon, csak a megpuhulása és a megsűrűsödése után a lábosból egy tálba átöntötték, és tejet kevertek közé.

Kölest Nagykönyiban nem használtak ételkészítésre, árpakását is csak olykor-olykor, kényszerűségből. A rizkása az első világháború utáni években kezdett lassan elterjedni, de még 15—20 évvel ezelőtt is akadtak családok, akik kukoricakását tettek a hurkába.

Disznóvágáskor főzik a *disznóölésés kását*. Ennek jellegzetessége, hogy a *küesztőlében* (abálólé) főzik ki, amelytől különlegesen jó ízt kap. Amikor megfőtt, egyik részét félreteszik a hurkába, a másik részét pedig elosztják nyolc-tíz tányérba. A tetejére zsírban sült, karikára szeletelt hagymát tesznek, kevés borsot szórnak rá, és néhány szem töpörtővel díszítik. A közeli rokonoknak és a jó szomszédoknak vittek belőle egy-egy tányérral. A rokonokhoz vitt tányérokra gyakran néhány szelet pecsenye is került.

Főtt és sült tészták

Nagykönyi községben — az ország egyes vidékeitől eltérően — régen sem voltak és ma sincsenek jellegzetesen tésztás napok. Amikor még a pénteki böjtöt betartották az emberek, akkor sem tésztát főztek, hanem csak zsírtalan ételt.

Amelyik családban kedvelik a tésztát, ott hetente bekerül az étrendbe, máshol csak havonta egyszer-kétszer főznek. Érdekes tény viszont, hogy mindenfajta levesbe, még a zöldségfélékből készütekbe is, tesznek tésztát. A levestésztát régen a szegénység miatt tojás nélkül gyúrták, és ilyenkor külön vízben főzték meg, többször kiöblítették, és csak utána tették a levesbe tálalás előtt néhány perccel, nehogy *elázzon*. Abban az időben egyáltalán nem gyúrtak előre levestésztát, csak közvetlenül a felhasználás előtt. Ma már mindenki tojással szokta készíteni, mégpedig annyi liszttel, amennyit a tojás felvesz. Egy-egy alkalommal három *levéllel* szoktak meggyúrni, és ez a mennyiség egy hétre is elég a családnak, hiszen közben *csipkédett* és reszeltet is tesznek a levesbe.

A jól meggyúrt tésztát szép vékonyra elnyújtják, rövid ideig állni hagyják, hogy egy kicsit szikkadjon, és utána eldarabolják. A levestésza leggyakoribb és legkedveltebb formája a *metétt*. Előfordul, hogy apró kockára szeletelik, ilyenkor *pacaltésztá*-nak hívják. Nagyon ritkán, kivételes ünnepi alkalmakkor, az elnyújtott levestésztát csőregevágóval darabolják kockákra. Általánossá vált a községben, hogy *paszitába* ilyen tésztával főzött levest visznek, ezért *paszitatésztá*-nak nevezik.

Nyári és őszi dologidőben, amikor késő este készítenek vacsorát a falusi asszonyok, nem nyújtják el a tésztát, csak belereszelik gyúrás után a levesbe (Ezt nevezik *reszeltlevesnek*). Kedvelt és gyorsan elkészülő tésztafajta a *csipkédett*. Újabban terjedt el a *daragombóc* (grízgaluska) készítése, amelyet különösen húslevesbe tesznek.

A fiatalasszonyok közül már sokan nem időznek a tésztagyúrással, hanem a boltban vásárolnak kész tésztát.

A második fogásként asztalra kerülő főtt tésztát egy család számára két össemarék lisztből gyúrták. Annyi vízzel készítették, amennyit a liszt fölvelt, néha egy tojást is tettek hozzá. Elnyújtás után vagy hosszúkás csikokra, vagy nagyobb kockákra *metéték*, attól függően, hogy mit kívántak rátenni, mivel akarták ízesíteni. A *diós-*, *mákos-*, *turós-*, *darás* (grízes) tészta mindig hosszúkás, míg a *káposztás-*, *krumplis-*, *tojásostészta* kockás alakú. A legidősebbek emlékezte szerint régebben főztek *mesztelentésztát*, amire semmit sem hintettek, örültek, ha kifőzés után egy csipetnyi zsírt tudtak rátenni. A szegény időkben *rántásos tésztát* is csináltak, szép pirosra pirított rántást tettek rá. Néha lekvárral is ízesítették a hosszúkásra vágott tésztát.

Egy nagyon régi mondóka fűződik Nagykönyiban a tésztákhoz, vagy ahogy a legidősebbek hallották öreganyáiktól, a *mácsikhoz*:

„A nagykönyi híres mácsik
 egyik hosszabb, mind a másik,
 egyik turós, másik darás,
 Nagykönyiban nincs maradás.”

A meggyúrt tésztát néha, a változatosság kedvéért, nem vagdalták szeletekre, hanem *barátfülét* hajtogattak belőle, amelyet *légvárttal* töltöttek.

Kedvelt tésztaféle volt régen és ma is a *légváros gombóc*. Ennek elkészítése abban különbözik az eddig említettektől, hogy a liszthez kevés főtt burgonyát is kevertek.

A palacsinta tésztáját kétféleképpen készítik a községben: tej, liszt, tojás hozzáadásával vagy a tejet szóda vízzel helyettesítik. Egyesek csipetnyi cukrot is tesznek a palacsintatésztába, mások nem, mert a cukortól könnyen leragad. A palacsinta töltelke igen sokféle lehet: mák, dió, túró, lekvár, kakaós cukor, fahéjas cukor. A palacsintához hasonló módon készül a *lábatlan* (tejes pite). Egy liter tejet, két tojást, kevés cukrot liszttel szép simára elkevernek, hogy jó sűrű legyen, majd tepszibe öntik, és egyenletes tűznél megsütik. Kockára vágva tálalják.

A sült tészták közül *vendégvárónak* is szokták készíteni a *forgácsfánkot*. Tej, tojás, cukor, sütőpor, zsír és liszt összedolgozásával kidarabolják, sütés előtt ügyes hajtogatással masnit, nyolcast, kosarat formálnak belőle, és csak utána teszik a sercegő zsírba. Pillanatok alatt megsül. A zsírból kivéve porcukorral szórják meg a tetejét. A *forgácsfánk* díszesebb, különlegesebb változata a *rózsafánk*. Tésztájuk alapanyaga és elkészítési módja azonos, csupán az utóbbi kivágása, hajtogatása más. A csőregevágóval virágsziromhoz hasonlóan beirdalják a tésztát, és minden második szirmot visszahajtanak középre. Tojásfehérjével ragasztják meg a behajtogatott szeleteket, majd a közepére lekvárt tesznek. Szintén zsírban sütik meg, ekkor válik ki nyílt rózsához hasonlóvá.

Leves utáni második fogásként gyakran sütnék a községben különféle pogácsákat. Mindig annyit sütnék belőle, hogy maradjon másnapra is, el tudják vinni a mezőre. Az idős emberek visszaemlékezése szerint régen leggyakrabban csak *sóspogácsát* süttöttek. Gyorsan elkészül és igen olcsó. Liszt, só, paprika és víz összegyúrással készül. Sem zsírt, sem élesztőt nem tettek bele. Nagyméretű, lapos pogácsákat formáltak, és régen a kemencében süttötték meg. Ma már csak az öregek sütnék sóspogácsát néha-néha, mintegy a fiatalkori ételek felidézéseként. Igen régi pogácsaféle a *paggyánsüt pogácsa*. Búzalisztből készült, zsír és kevés élesztő összedolgozásával.

A meggyúrt pogácsatésztát kiszaggatták, és káposztalevelekre téve a kemencében sütötték ki. Nagyon régóta nem készítenek már ilyen pogácsát, hiszen nincs is már kemencés konyha a faluban. Szilveszter esti különlegesség volt a *tollas pogácsa*. Finomliszt, tej, zsír és élesztő felhasználásával készült. Ahány tagból állt a család, annyi pogácsába tettek tollat kiszaggatás után. Mindenki pogácsáját valamilyen jellel ellátták, ugyanis — a hiedelem szerint — akinek a pogácsájában megég a tolla, az az új esztendőben meg fog halni. Az adatközlők visszaemlékezése szerint 1908—1910 körül sütöttek utoljára tollas pogácsát, azóta kiment a divatból. Annál inkább általános ma is a *krumplispogácsa* sütése. Kétféle módon szokták készíteni. Az egyik fajta tésztáját azonos módon készítik a krumpligombócéval, ilyenkor zsírban sütik meg. A másik fajta krumplispogácsa liszt, zsír, élesztő, kevés tej, só, áttört burgonya összegyúrásával készül. Kiszaggatás után a tetejét bevagdossák, majd zsírozott tepszibe rakják, és tojással megkenik a tetejét, hogy szép piros legyen. Igen ízletes pogácsaféle a *túrőspogácsa*. Fél kilogramm túró, zsír, liszt, sütőpor vagy élesztő és kevés tej hozzáadásával készül. Kiszaggatás után a tetejét szintén megkenik tojással. Különösen téli időszakban, disznóvágás után népszerű a *tőpörtőspogácsa*. Ledarálnak ízlés szerinti tőpörtőt, és azt liszttel, tejföllel, tejben feloldott élesztővel jól összedolgozzák. Finom, omlós pogácsát nyernek így.

Igen kedvelt sült tészta a *rétes*, amelynek három fajtáját is készítik Nagykönyiban. Hétköznapi és ünnepnapokon egyaránt sütnek rétest az utóbbi évtizedekben. Régebben még vasárnap is csak ritkán engedhették meg maguknak a rétes sütést, hiszen ahhoz jó minőségű lisztre lett volna szükség. Régen karácsonykor, újévre, húsvétkor és a lakodalmakban sütöttek *kőtt rétest* (kelesztett rétes). Lisztet, zsírt, tejet, élesztőt jól összedolgoztak, de arra vigyáztak, hogy a tészta lágyabb maradjon, mintha kalácsnak készülne. Ezután kelni hagyták, majd a megkelt tésztát annyi darabra vágta a gyúródeszkán, ahány rétest akartak csinálni. Még a *kiszakajtás* után is kelt egy kicsit, utána elnyújtották, majd megszórták töltelékkel (dióval, mákkal, kakaós vagy fahéjas cukorral). Ezután összetekerték, és a tepszibe tették. Két tekercs fért egy tepszibe. A közös oldalukat megszírozták, hogy össze ne ragadjanak, a tetejüket pedig tojással kenték be. A *kőtt rétes*hez igen hasonló alapanyagokból készül a *cájgos rétes* (élesztős rétes), csak ebbe legtöbbször tojást is tesznek, és nem szokták olyan sokáig keleszteni. Az összehajtogatás módja azonban egészen eltérő. Míg a *kőtt rétes*ből rudakat formáltak, a *cájgos rétest* összetekerés után kör alakúra hajtották. Napjainkban leggyakrabban *gyurott rétest* készítenek. A boltban kapható jó minőségű lisztet könnyen el lehet nyújtani, nem szakadozik ki. A *gyurott rétes* tésztájához csak 1 tojás, só, víz, liszt szükséges. A rétestésztát az összedolgozás után egy órahosszat állni hagyják, majd a *rétesnyújtó abroszon* kinyújtják. Ezután hintik rá a különféle töltelkeket (diót, mákot, túró, meggyet, sült káposztát, krumplit, pirított darát stb). A tölteléket meglocsolják olvasztott zsírral és tejföllel. Kétoldalról középre haladva — a terítő felemelésével — összesodorják, utána kör alakot formálva tepszibe helyezik, és gyors tűznél megsütik. A legtöbb nagykönyi családban még napjainkban sem múlik el egy-egy nagyobb ünnep rétes sütése nélkül.

(Folytatjuk)

ПИЩЕВЫЕ ТРАДИЦИИ В ДЕРЕВНЕ НАДЬКОНИ

Маргит С. Бозоки—Йожеф Сабо

В этой работе авторы описывают пищевые традиции деревни Надькони (область Толна). Собирательная работа была выполнена авторами частично как пассивными наблюдателями, а частично путём расспрашивания.

Их работа включает в себя обычный порядок питания, собирательство, приготовление разных видов слоёного теста, потребление мяса, описание разных видов блюд из капусты и картофеля, а также разные виды варёного и печёного теста.

Работа охватывает пищевые традиции жителей указанной деревни с конца XIX в. до наших дней.