

Ünnepi táplálkozás Majdánon és Rábén

BOGNÁR ANIKÓ

I. Kutatásmódszertan

Tanulmányom 1997-1998. évi nyári terepmunkán, a két faluban eltöltött két hét beszélgetésén nyugszik. Magnóval és jegyzetelve egyaránt gyűjtöttem. Az interjúkhoz vezérfonalként kérdőíveket használtam¹, de igyekeztem szabad beszélgetéssé alakítani, és amennyiben a helyzet úgy kívánta, nem ragaszkodtam az írott kérdésekhez.

Vizsgálataimat az elmúlt 70 évre terjesztettem ki, ezt az időszakot tudtam interjúkkal kutatni. A két falu idősebb és fiatalabb lakóival egyaránt beszéltem, ezáltal próbáltam a század közepi ünnepi étkezés mellett a mairól is minél teljesebb képet adni, a fejlődés, változás irányait megragadni. Jórészt hasonló körülmények között élő emberekről van szó, társadalmi különbséget az ünnepi táplálkozásban nem fedeztem föl. (Meggkockáztatva, hogy nem is igen alkalmas erre a vizsgált téma, az ünnepi étkezés) Az adatközlők kiválasztásában e helyen köszönöm Domonkos Szilvia egyetemi hallgató segítségét.

Célkitűzéseim a következők:

1. A két falu ünnepi táplálkozásának bemutatása, az azonosságok és a kevés különbség hangsúlyozásával.
2. Kapcsolatot keresni a közeli tájak táplálkozási szokásával, megjelölni a párhuzamokat a Szegeddel és más dél-alföldi településekkel.
3. A nemzetiségi keveredés esetleges táplálkozásbeli hatásainak vizsgálata.

Az összehasonlításához rendelkezésemre álló irodalom nem túl nagy. Hasonló felosztású vizsgálat (tehát ünnepi táplálkozást leíró) a területről csupán egy létezik, Radován István tollából². Használni tudtam ezen kívül ételfajták szerint táplálkozást vizsgáló műveket³, valamint ünnepekről szóló leírásokat⁴. A népi táplálkozás általános szabályszerűségeivel, törvényszerűségeivel kapcsolatban forgattam több munkát.⁵

¹ T. Bereczki Ibolya, 1995. Morvay Judit, 1962.

² Radován István, 1983.

³ Bálint Sándor, 1980. Kiss Lajos, 1958. Szigeti György, 1971.

⁴ Bálint Sándor, 1980. Bálint Sándor, 1998. Lelé József - Waldmann József, 1971. Penavin Olga, 1988. Cs. Pócs Éva, 1965.

⁵ Kisbán Eszter, 1968, Kisbán Eszter, 1997.

A dolgozat tagolása szerint először az egyházi év ünnepeinek, majd az emberélet fordulóinak helyi táplálkozási szokásait vázolom, majd az asztali etiketről szólok. Az utolsó fejezetben a bevezetésben felvetett kérdésekre igyekszem válaszolni.

II. Az év ünnepeinek ételei

Karácsonyi ünnepkör

Karácsony böjtjének ételei erős hiedelemháttérrel rendelkeztek és böjtösek voltak.⁶ E két tényező stabilizálta őket oly módon, hogy a két faluban szinte máig megtalálhatók.

December 24-e, karácsony böjtje mindkét faluban böjti napnak számított. Kétszer ettek, mint télidőben egyéb napokon is.

A készülődés a karácsony böjti vacsorára 24-én reggel elkezdődik. Böjtös reggelivel kezdődött a nap, majd a kalácsfélék sütésével folytatódott. A nagy mennyiségben, akár 3 liter tejből dagasztott kalácskészítéskor *üres kalács*, *Jézuska kalácsa*, *lekváros kifli*, *mákos és diós vekni*, *túrós lepény* sült. Reggelire már a frissensült lepényt vagy kiflit kínáltak. Készült *üreskalács*, formája többnyire kerek.⁷ Ugyancsak kerek alakú az ún. *Jézuska kalácsa*, amelybe gyertyát raktak és 24-én este az asztalra tették. A töltött és fölcsavart kalács helyi neve *vekní*. Mákos és diós változata készül karácsonykor. Csak az ünnep napján, 25-én kezdték meg.

Öt órákor harangoztak, ez jelentette a vacsora kezdetét. A hagyományos, katolikus területeken megtalálható, böjtös, de csemegékkel és egészség-, terményvarázsló ételekkel kiegészített vacsora nemcsak gyűjthető, az idősök emlékezetében élő, hanem elemei (a böjtös voltuk és a néphitbe való beleágyazódásuk miatt) ma is megtalálhatók a fiatalok karácsonyi asztalán. A vacsora mindenképpen hús nélküli volt ezen a szinkatolikus vidéken. Alkalmazkodik a Kárpát-medence szerinte általánosnak mondhatóhoz, mely zöldséges levestől és főtt vagy öntött tésztából áll.⁸ Majdánon és Rábén *sóbavízbe bableves* és *mákos tészta*, vagy *mákos guba* az általános. Ezt egészítette ki a cukros vízben főtt *aszalt szilva*.⁹ A babnak és a máknak apró szemei és sokasága miatt bőséget előidéző szerepet tulajdonítottak. A vacsora fogásaiból egy kanálnyit mindenki félretett, év közben ezt a beteg állatoknak adták.

⁶ Kibán Eszter, 1997. 565.

⁷ Magyar Néprajzi Atlasz VI. 409. térkép

⁸ Cs. Pócs Éva, 1965. 9.

⁹ Cs. Pócs Éva, 1965. 10.

Fontosabbak a vacsora előtt elfogyasztott csemegék, a szoba be-
rendezése és az étkezés körüli szabályok. A karácsonyi asztal elké-
szítése teljesen megegyezik a Dél-Alföldön általános szokással.¹⁰ A
szobába szénát, szalmát, gazdasági eszközöket, szakajtóban kukori-
cát, búzát vittek, és vagy az asztal alá, vagy a teljes padlón helyezték
el. A neve *Jézuska ágya*, vagy *Jézuska jászola* volt. A morzsát is ide
söpörték, nem gyűjtötték külön, Szent János napján az egészet a
jószágnak adták, gyógyító-óvó funkciót tulajdonítva neki. Ismert az a
szokás is, hogy gyümölcsfákra, szőlőre szórják a morzsát, a bő ter-
més érdekében. Egyes helyeken a karácsonyi szemét egy részét az
eladósorban lévő lányok szakajtóban kivitték az udvarra, szétszór-
ták, fölálltak a szakajtó tetejére, és amerről a kakas kukorékolt, vagy
a kutya ugatott, arra mentek férjhez. Ugyanezt olvashatjuk a közeli
Zentáról is.¹¹ Az asztal alatti és körülötte elhelyezett tárgyak minde-
gyike a gazdaságot igyekezett biztosítani: a jó termést, a jószág egé-
zségét. A karácsonyi abrosz gyógyító funkciója is ismert volt, a bete-
get beterítették a karácsonykor használt abrosszal.

Az asztalra egész, kerek kalács, dió, méz, alma, fokhagyma ke-
rült. Mindent bekészítettek, vacsora közben nem volt szabad az
asztaltól fölkelni, mert akkor a kotlós nem ül nyugodtan. otthagyja a
tojását. A karácsonyt a legidősebb, az apa vagy a nagypapa köszön-
tötte be. Meggyújtotta a gyertyát, bement a szobába, és miközben a
családtagok álltak, a következő imát mondta:

“Hála legyen az Istennek, hogy megadta érnünk Krisztus Urunk
születése estéjét.

Engedje az Isten, hogy több számos erővel egészséggel érezzük.
Adj Isten bort, búzát, békességet, áldást, országunkba megmaradást.
Dicsértessék a Jézus Krisztus!”

Az égő gyertyát az asztalon lévő kalács, a *Jézuska kalácsa* köze-
pébe rakták, egy búzával töltött pohárba. A kalácsot csak
Szentjánoskor darabolták föl. A dió, a fokhagyma és a méz a család
egészségét biztosították. A fokhagymát mézbe mártva ették, így fo-
kozva a gonoszűző hatását.¹² A diót feltörve négy gerezdjéből arra
következtettek, hogy a dió törőjének az évnegyedekben milyen lesz az
egészségi állapota. Az egész almát annyi gerezdre vágják, ahány
családtag ült az asztalnál, mindannyian kaptak egy-egy gerezdet,
hogy ha valaki eltéved, emlékezzen rá, kivel ette az almát, és vissza-
talál. Egész almát tettek a kútba, a vödörbe, és arról itatták a jószá-
got Szentjánoskor, egészséghezó céllal. A vacsora után a gazdász-

¹⁰ Cs. Pócs Éva, 1965. Bálint Sándor, 1980. 227-228.

¹¹ Penavin Olga, 1988. 156.

¹² Bálint Sándor, 1998/1. 107.

szony kötényéből diót szórt, amit a gyerekek szedtek össze, hogy a csirkék olyan fürgék legyenek, ahogy a gyerekek kapkodták a diót.

Mára a két falu közössége részben átalakította e hagyományokat. Őrzik a *bableves* és a *mákos tészta* evés szokását, de a háromszori étkezés általánossá válásával egyes családoknál az ebédre szorult vissza fogyasztásuk. A polgári hatásra terjedő halevés területünkön is megjelenik, az utóbbi 10-15 évben. *Halászlének*, vagy *rántva* készítik el a halat. Hatása azonban kisebb mint Magyarországon területén. Ha a böjtös étel ebédre szorult vissza, bármilyen ünnepinek tartott hal vagy húsetel megfelelő volt vacsorára. A hal azért lehet esetlegesen elterjedtebb, mert könnyebben alkalmazkodik a böjt előírásaihoz. Kisebb ugrást jelent újításként böjtös halat tenni az asztalra, mint húst. A hagyományos kalács mellett, - amit a fiatalok is megsütnek - a legkülönbözőbb süteményeket készítik karácsonykor, és más ünnepi alkalmakkor is. Gyakori cél, hogy minél különlegesebb, finomabb, újabb fajta legyen a tészta, és ne az, ami az előző évben is volt.

December 25 és 26-a ételei általában megegyeztek, kiadósabb volt egyszerre megfőzni az ételt, és a két nap közül az egyiket nem foglalkozni a főzéssel. Karácsony napján a reggeli és a vacsora *koscsonya*, vagy *kalácsféle*, *túrós lepény* volt. Az ünnepi ebéd *orja*-, vagy *tyúkhúslevessel* kezdődött. Ezt követte a *tormás hús*, mely főtt hús reszelt, cukros, ecetes tormaival, a *szárma*, vagy a baromfiból főzött *paprikás*. Jobb módúaknál *sült pulyka* kompóttal is előfordult. Utána kalácsféléket tálaltak. Karácsony két napjának mai ünnepi étkei nagyjából megegyeznek a fent vázolt hagyományos ételsorral. Ennek oka nyilvánvalóan az, hogy ezek már nem böjtösek, nincs gyógyító, termékenységarazsló jelentésük.

December 31-nek mint böjti napnak az említése is előfordul, igaz, csak az idősök emlékezetében, elhalványuló nyomait találhatjuk meg e területen. Ez a jelenség beleilleszkedik az Alföld egyéb területeinek hagyományaiba. *Bableves*, *mákos tészta* voltak a nap ételei. Este rétest kezdtek nyújtani, hogy átnyúljon az óévből az újévbe. Korán reggelre sütötték ki, reggelire lehetett már belőle enni. Ahogy a rétes nyúlik, olyan hosszú élet legyen - tartották mindkét faluban.

Máig élő újévi hagyomány a rétes készítése, nem is igen sütnek mást arra a napra.

Újév napján nem dolgoztak a majdáni és rábai emberek, még a levest is befőzték, hogy ne kelljen aznap semmit csinálni.

Újév napjának tilalma szerint nem szabad diót enni, mert betegek lettek. Hasonlóképpen tiltott volt a tyúk elkészítése és fogyasztása is, mert elkaparja a szerencsét. Szabad viszont libát enni, mert a liba nem kapar. A leggyakoribb és leginkább fogyasztott húsféle az

országszerte általános disznóhús volt, mert a disznó előre dūr.¹³ Or-jaleves, főtt hús paradicsomszósszal, szárma, disznópecsenye, pap-rikás készülhetett belőle. Valójában mindegy hogyan készítették, a lényeg a hús fajtája volt. Szórványos adatok szerint még egy ételfajta fogyasztása volt előírva, a tejberizsé, melynek sok apró szeme bizto-sította, hogy el ne fogyjon abban az évben a pénz.

Az újévi ételek fajtájában nincs változás, a hiedelmekkel erősen terhelt étkek őrzik helyüket. Az elkészítés módja lehet alkalmanként változatos.

Farsang

Katolikus falvak lévén a farsang bő étkezéssel járó hagyománya ismert volt Majdánon és Rábén. Úgy tartották, jól kell lakni ekkor, "*mert aztán jön a negyven nap*".

Farsangvasárnap előtti csütörtököt *kővércsütörtök*, vagy *zabálócsütörtök* néven emlegetik. Már ekkor elkezdődött a bőséges ételkészítés és fogyasztás. Hasonlóképpen szokás ez Szeged vidékén mindenfelé, a bő étkezés következtében, analógiás alapon bő termés-re számítanak.¹⁴

Hajdan kappant vágta, ma kakast vagy zsíros tyúkot. Szinte mindenütt van olyan baromfi, amelyet erre az alkalomra tartogat-nak. Levest és pörköltet főztek, főznek belőle.

Csütörtöktől kezdve tulajdonképpen bármely napon süthettek *fánkot*, *csőregét*, *tyúk-* vagy *lúdlábat*¹⁵. Ez utóbbi tojással gyúrt tészta, láb alakúra formázva, ropogósra kisütve. A *csőrege* tésztája hasonló, de azt a belegyúrt pálinka fölfűjja. A farsang legjellemzőbb tésztája azonban itt is, mint az Alföld más területein, a lekvárral fo-gyasztott fánk.¹⁶ A bőség jegyében manapság a hagyományos far-sangi tészták mellett a legkülönbözőbb süteményfélék is előfordul-nak, elsősorban a fiatalok és középkorúak asztalán.

Húsvéti ünnepkör

Majdán és Rábé katolikus lakói az egyház előírásait követve böjtöltek húsvét előtt. A két szigorú böjti nap, nagypéntek és hamva-zószerda mellett a szerdai és pénteki napokon tartottak böjtöt. Húst és állati eredetű zsírt nem ettek, de voltak és vannak, akik a kocsmá látogatását is kerülik nagyböjtben.¹⁷

¹³ Kisbán Eszter, 1997. 567.

¹⁴ Bálint Sándor, 1997/II. 253.

¹⁵ Kiss Lajos, 1958. 58.

¹⁶ Kisbán Eszter, 1997. 568.

¹⁷ Bálint Sándor, 1980. 253.

Élénken él az emlékezetben az edények homokkal vagy hamuval való kisürolása,¹⁸ és halvány nyomát a hajdani edénycserének is megtalálhatjuk.

Ismert a farsang és a böjt szimbolikus megjelenítéséről szóló történet, Cibere vajda és Konc vajda veszekedése¹⁹. E középkori hagyományokban gyökerező történetnek az Észak-Bánság két vizsgált falujában csak szóbeli hagyománya él, játékos, maszkos előadásának emléke nem.

A nagyböjt említett napjain nem ettek húst, olajjal vagy vajjal²⁰ főztek. Háromszor étkeztek napjában. A reggeli családonként változóan lekváros kenyér, oltott túró, alma, hajába főtt krumpli olajba mártogatva savanyú paprikával, főtt tojás, sós paprikás kenyér²¹ lehetett. Ez utóbbi fogyasztásának szokása a legrégebbi böjti szabályozásokhoz nyúlik vissza. Az ebéd szintén húsmentes, *sóbavízbe leves, korpacibere leves*, krumplisgaluska leves, és főtt- vagy sült tésztaféle, krumplis étel volt. E csoportba tartozik a beszédes nevű *tapsikolt pogácsa*, melynek alapanyaga a főtt krumpli, tojással, liszttel, sóval keverve, majd kézzel formázva és olajban kisütve. A *korpacibere leves* olyan savanyú leves, melyet a cserépfazékban megsavanyodott beáztatott korpá izesít²². Vacsorára befőttet, savanyú káposztát, vagy a reggelineél már említett ételeket fogyasztották.

Nagypénteken néhány családnál nem gyújtottak tüzet,²³ így lekvárt, befőttet, kenyeret fogyasztottak, de ismert volt az ételtől való teljes tartózkodás is. Némely esetben, a nagypénteken kívül ez hamvazószerdán, esetleg a böjt többi péntekjén is előfordulhatott. Ugyancsak e nap jellegzetes étele a lepénykenyér, melynek helyi, Szeged környékén általános neve *sovány*.²⁴ Ez a Dél-Alföldön másutt is böjti eledelként ismert tészta sós víz, liszt keverékéből készült, tetejét tojással kenték meg, és köménymaggal, sóval szórták. Gyakori a pattogatott kukorica, melyet csutkatűznél restában pattogtatták. Előre beáztatott egész cső kukoricákat is főztek e napon.

Nagypénteken a kenyér előtt kenyértésztából készült cipót sütöttek, melyet őriztek nagypéntektől nagypéntekig. Vihar idején a cipót kivitték, imát mondtak, amitől a vihar eloszlását várták. Más magyarázat szerint ha valaki a Tiszába odavesz, akkor bedobják a

¹⁸ Bálint Sándor, 1980. 250.

¹⁹ Bálint Sándor, 1997/I. 230-231.

²⁰ Radován István, 1983. 58.

²¹ Bálint Sándor, 1997/I. 241.

²² Szigeti György, 1971. 220.

²³ Kisbán Eszter, 1997. 570. Radován István, 1983. 59. Bálint Sándor, 1980. 260.

²⁴ Kisbán Eszter, 1997. 570. Kisbán Eszter, 1968.

nagypénteki cipót, és az megmutatja az elveszett helyét.²⁵ Ugyancsak a nagypéntek a süteménysütés napja, mert "akkor nem lehet dolgozni mást." Nem mennek ki aznap a földre, nem moshatnak az asszonyok. Az emberek az udvart, jószágot rendezik, az asszonyok pedig a húsvéti ételeket készítik elő.

Ma nem mindenki tartja a szerdát és a pénteket, idősebbeknél, vagy a hagyományokhoz jobban ragaszkodó családokban, vallásosoknál gyakori. Hamvazószerdán és nagypénteken azonban mindkét faluban általános a böjt.

A böjt alóli felszabadulás a feltámadási mise után történt. Szokás volt a húsvéti étel megszentelése, mint a szegedi táj más részein is²⁶, de voltak, akik otthon, maguk szentelték, imát mondtak és keresztet rajzoltak rá. Az ima szövege a következő volt:

"Aki nekünk ételt, italt adott, annak neve legyen áldott."

Nem kezdték meg azonban a sonkát mindenütt szombat este. Családi hagyománytól függött, mikor ették a húsvét jellegzetes ételét, szombat este, vasárnap reggel vagy délben. A két faluban jellegzetes húsvét szombati vacsora a főtt *sonka, kolbász, tojás, torma, kalács*. A sonkával együtt főzték a kolbászt és a tojást is. Ez utóbbi neve *kókonya*.²⁷ A húsvéti kalácsot hosszúra fonták. A tormát ecettel, cukorral, tejjel szelídítették

Húsvét vasárnap az ebéd a legtöbb családnál *húsleves, pörkölt, sült hús kompóttal*.

Tojást bolti festékekkel vagy hagymahéjjal festették meg. Here- vagy büröklevelet tettek rá, harisnyába kötötték, és úgy tették a festőlébe. Locsolkodó gyerekeknek adták a festett tojást. Egyet félretettek, hogy zivatar idején kigurítsák az udvarra, mert elúzi a felhőket.

A mai húsvéti ételekre a hagyományörzés jellemző. Eltérést a sütemények tekintetében találunk. Századunk elején a jellemző sütemények húsvétkor is a kelttészták voltak, vekni, béles. A kalácsot ma is megsütik, esetleg a péknél megveszik, de újabbnál újabb töltött süteményeket, tortákat készítenek az ünnepre.

A pünkösdnek külön jellegzetes étele nem volt, szokásos nyári ünnepi étket, általában baromfit készítettek.

²⁵ Bálint Sándor, 1980. 110. Penavin Olga, 1988. 80. Radován István, 1983. 59.

²⁶ Bálint Sándor, 1980. 265. Radován István, 1983. 59.

²⁷ Bálint Sándor, 1980. 266.

Búcsú

Mindkét faluban fontos ünnepi alkalom volt a búcsú, e nemcsak a lelki épülésben nagy szerepet játszó, de a családi kötelekeket erősítő, fenntartó, és az étkezés szempontjából is jeles ünnep. Az eddig említett ünnepek nagyrészt családi körben zajlottak. A búcsú azonban a nagyszámú érkező vendég által kikerül ebből a körből, mégpedig a közösség ellenőrző és véleményt alkotó tagjai elé. Érthető tehát, ha ilyenkor mindenki igyekszik leginkább kitenni magáért, azaz a legjobb, legdivatosabb és sok fajta ételt, süteményt készítenek a háziasszonyok.²⁸ Természeténél fogva ehhez hasonló alkalom a lakodalmi étkezés. Mindkettő az újítások bemutatásának alkalma.²⁹ Jól jellemzi ezt a szemléletet egyik rábai idős asszony, aki kérdésemre - mit szoktak búcsúra főzni? - a következő mondattal válaszolt: "*Hát akkor minden jót, amit csak tud az ember.*" Vagy egy majdáni példa, a süteményekről: "*Nyolc-kilenc fajta sütemény van. Szeretem hogy szépek legyenek, változatosak, hogy a vendég fölfigyeljen rá. Részemről fontos, hogy így legyen. Szeretem, ha meg is dicsérik. Nem is röstellek vele dolgozni, szeretem, ha szépen meg van csinálva.*"



1. kép. Kószó Gizella majdáni asszony kalácssütő tepsivel.
Simon András felvétele

²⁸ Kisbán Eszter, 1997. 571.

²⁹ Kisbán Eszter, 1963. 193-194.

Rábén Kisasszony napján (szeptember 8), Majdánban pedig október második vasárnapján van a búcsú. A hagyományos étrend *tyúkhúsleves, birkapaprikás, sült hús, piskótatorta, almás-, mákosbéles, dióspatkó.*

Napjainkban a búcsúi menü *tyúkhúsleves, pörkölt, liba, pulyka, malacsült fasírozott, tortafélék, krémes aprósütemények.* Az ételsor mutatja, hogy amíg a főfogások tekintetében lényeges eltérés nincsen, csupán egyes ételfajták száma változott (több fajta sült), addig a sütemények esetében a változás nagymértékű. Az élesztős tésztákat és a bélest kiszorították a divatos torták, a finom krémes, töltött sütemények. Néhány majdáni és rábai receptes füzet áttanulmányozása után a következőket vettem észre. A sütni szerető asszonyok előszeretettel gyűjtik az új recepteket, mert szinte minden hétvégére más fajta - ahogy ők összefoglaló néven hívják - kalácsot akarnak készíteni. A recepteket egymás között cserélik, vagy olvassák, leggyakrabban a „Családi kör” receptesfüzeteiből. Nagy az asszonyok kísérletező kedve: a boltban megjelenő újdonságokat (krémekek, zselék) kipróbálják, és gyakori a receptek átalakítása is. A legnagyobb becsületük a krémmel gazdagon töltött tésztáknak van. Hétvégére mindig készül sütemény, de arra törekednek, hogy mindig más fajta legyen.

"Mindig másikat szeretnék. Úgylehet, 2-3 évre visszamenőleg se sütöttem azt a tortát. Amit ismerek, az már nem érdekes. Ezt ettem a múlt szombaton, nem sütöm úgylehet csak három év múlva, mire elfelejtem. Nagyon kell szeretnem azt a kalácsot, amit egy évben háromszor megsütök."

Az új sütemény a háziasszony dicsőségére válik. A sütemények fajtáinak részletes elemzését nem tekintem feladatomnak, ezért csak röviden vázolom föl.

Az emlékezet szerinti régi búcsúi sütemények a *kalácsfélék*, a *béles*, és a *cukorpogácsa* voltak. A *béles* - mint ahogy a neve is mutatja - két megtöltött, egybesütött tésztaalapból álló sütemény. A tésztaja lehet gyúrt linzertészta, de régiesebb változata is ismert. Rétes-tészta állagú tésztából 32 kis cipót formáztak, majd a kicsit elnyújtott lapokat kikevert zsírral megkenve tették egymásra, 16 -16 darabot. Pihentették, majd kerek tepsi nagyságúra nyújtották. Tölteléke mandula, mazsola, cukor, citrom keverékéből készült: A tetején lévő tésztát kidíszítették: szélét késheggyel kicakkozták, belsejét villával megszurkálták. Még forrón meghintették mozsárban tört porcukorral, ami ráolvadt, jól ellensúlyozva így azt, hogy a tésztában nem volt cukor. Az elég munka- és időigényes tészta elkészítéséhez csak nagy ünnepekkor fogtak hozzá. Ezért is került előtérbe a linzertésztából gyorsan meggyúrható, újabb keletű béles. A *cukorpogácsa* szalagárés, szagztatott aprósütemény, a nem élesztővel felfújt sütemények első

fajtája. Nagyon elterjedt volt századunk első felében, sőt néha még ma is megsütik. A háború után egyre gyakoribb volt a *piskóta* készítése.

A mai háziasszonyok által szívesen sült sütemények - mint fentebb említettem - krémmel töltöttek. Alapanyagában nem takarékoskodnak, nem ritka a 6-tojásos, dús töltelékű tészta. Fantázianeveik gyakran személynevet takarnak (Renáta szelet, Kenedy-torta).



2. kép. Kiflik a tepsikben. Majdán, 1997. Simon András felvétele

Vasárnap

A vasárnapok ünnepnapnak számítottak a múltban is, és így van ma is. Ezt az étkezés is mutatja, minden esetben ünnepibb, vagyis húsételek jellemezték és jellemzik. Az alapokban tehát nincs különbség a század első fele. és a mai helyzet között. Amiben különbséget fedezhetünk föl: napjainkban nagyobb a változatosság az elkészítés terén. Adott volt a hűtőszekrény és a mélyhűtő elterjedéséig, hogy a tél a disznóhús, a nyár pedig a baromfi fogyasztásának ideje. A hentesnél vásárolt hús jelentett ez alól kivételt. A disznóhús tartósítása korlátozott ideig volt lehetséges a zsírba lesütéssel vagy füstöléssel. A '70-es években elterjedt a mélyhűtő, azóta egyrészt gyakrabban vágunk disznót, amikor ürül a hűtő, nem kell tartani attól, hogy nyáron hamar megromlik. Másrészt egész évben rendelkezésre áll minden húsféle. Ennek ellenére az évszakok közötti különbségek ma is megfi-

gyelhetők, a hagyományoknak megfelelően a nyár inkább a baromfi, a tél pedig inkább a disznóhús-fogyasztás fő ideje.

A vasárnapi reggeli gyakran volt *kalács*, vagy *túróslepény*. Az ebéd *húsleves*, *főtt hús paradicsommártással*, *paprikás*, és *kalácsféle* volt. Napjainkra az alapanyagok nem, csak az elkészítés módja változott. Szinte kizárólagos a *húsleves*, gyakori a *paprikás*, de sülték és a sütemények elkészítésének módjában sok változással találkozhatunk.

III. Az emberélet fordulóinak ünnepei

Keresztelő

Majdán és Rábé katolikus lakói nem tartottak nagy keresztelőket. Sok gyerek született, nem volt divat a háború előtt az egyke. A keresztelőre a keresztszülőket, a komákat, és a legközelebbi rokonoikat hívták. A szertartás után ebédre voltak hivatalosak a közeli rokonok. Az étrend *tyúkhúsleves*, *paprikás* és *kalács* volt.

Ételt hordtak a komaasszony, a testvérek, a szülők. Ez két héten át tartott, amíg ki nem jött a fiatalasszony a *fiókháló*bú. Legelőször a komaasszony vitt ételt, sietnie kellett, hogy ő legyen az első. Mindenki egyszer vitt, kivéve a gyermekágyas asszony édesanyját. Nem volt keveredés, egy nap csak egy valaki vitt ételt, megbeszélés alapján történt a sorrend rendezése. Volt külön edény e célra: kerek, porcelán, fedeles a levesnek, és díszes tál a húsnak.

Levest, *húsételt*, *kalácsot*, *bélest* vittek, tehát tipikusan ünnepi ételeket. Annyit, hogy ne csak az anyának jusson, hanem az egész családnak legyen. A közösség ily módon veszi le a a család ellátásának terhét a gyermekágyas anyáról.

18. születésnap

Jellegzetesen új keletkezésű ünnepi alkalom, ami elterjedt a fiatalok és szüleik körében. A felnőtté válás e szimbolikus időpontját nagy baráti, családi körben ünneplik. Jellegzetesen mai ünnepi ételkkel találkozhatunk ez alkalommal: paprikással, sok fajta sülttel, fasírozottal és gazdag süteményválasztékkal.³⁰

Lakodalom

1. Előkészületek

A lakodalmat vizsgálva fölfedezhetjük az eseményt jellemző két fő sajátosságot: a hagyományőrzést és az újítást is. Az alkalom koreográfiját, a munka menetét, sőt a feltálalt étkek sorát is jellemzi mind-

³⁰ Kisbán Eszter, 1997, Szabó István-Szabó László, 1978, 4-5.

két folyamat. A generációk óta meglévő fogások az alkalom állandóságát biztosították (húsleves, sült hús, paprikás, vagy a savanyaleves, hurka, kolbász), de a közönség előtti megjelenés szabályai szerint az újítás igénye is állandó (torta, fasírozott, csevap).

Kb. két héttel a lakodalom előtt a család nőtagjai megcsinálták a tésztát, amihez a lisztet és a tojást hajdan a meghívottak hozták össze. A mai nagy, együtt tartott lakodalmakra 50-100 tojásból készítik a siflis tésztát.

Főzőasszonyt ma mindenképpen fogadnak, a századelőn a rokon asszonyok készítettek az ételeket. Egy hónappal a lakodalom előtt kéri föl a munkára, két segítővel megy dolgozni. Munkája nem az ebéd és a vacsora főzésével kezdődött, a jószágok vágásánál is jelen voltak, a darabolást, elosztást ők irányították.

A süteményeket a faluban süttetik, helyi, jól sütő asszonyokkal. Ők gyakran, szívesen és gondosan készítik a csemegéket.

A lakodalom hete az előkészületekkel telik. Míg ez a század első felében pénteken kezdődött, addig ma, főként a hűtési lehetőségek miatt korábbra tevődik. Szerdán megkezdődnek az előkészületek, az aprósütemények, a töltelék nélküli, és a sós tészták, valamint a nem krémmel töltött sütemények elállnak szombatig, a krémeseeknek pedig a tésztáját sütik meg és pénteken töltik.

Csütörtökön a férfiak a sátrat állítják, az asszonyok pedig elkezdi a tyúkok vágását. A baromfit ma is, és 50 éve is a vendégek hozták össze, általában egy párat családonként.³¹ A baromfit megrendelt, a lakodalmas udvarban felállított hűtőkonténerben tárolják. Amíg ilyet nem lehetett bérelni, házakhoz hozták hűtőszekrényekbe, még korábbi időkben, hűtési lehetőség hiányában csak pénteken vágta a jószágot. Ma a konténer nagy segítség, a hús mellett a már megtöltött süteményeket és az italt is itt hűtik.

A század első felében péntek volt a vágások napja, mind a baromfit, mind a disznót ekkor ölték. A segítőknél *töportyút* és *krumplit* kínáltak. Napjainkban a disznót vágják pénteken. A reggeli *hagymás vér*, az ebéd *savanya-* vagy *raguleves* és *hurka* vagy *hús-köröm-fej paprikás*, és *kalács*. Amíg a háznál tartották a lakodalmat, addig a bútorok kirakódásának végső ideje is e nap volt.

A lakodalom ma általában egy háznál van, – a vőlegény szülei házában – de ez az utolsó tíz év változása, sokáig élt tehát a két háznál tartott lakodalom szokása.

2. Lakodalmi ételek a század első felében

A lakodalom napján az asszonyok már ebédet is készítettek a vendégeknek: belsőségekből ecettel savanyított *savanyalevest*, *rizses*

³¹ Bálint Sándor, 1980. 92.

hurkát, kolbászt sütöttek, amit kenyérral, vagy krumplival, ecetes uborkával vagy paprikával fogyasztottak.

A vacsora *tyúkhúsleves, disznó- vagy birkapaprikás* volt kenyérral vagy tésztával, *leveshús* üstben átsütve káposztasalátával³². A *tejbe-kása* fogyasztása általánosan ismert. Üstben főzték, állandóan kavarva, hogy oda ne kozmáljon, porcelántálban tálalták, sült vajjal locsolták, a tetejét pedig cimettel szórták meg. Szokásban volt a *kásapénz* szedése, a főzőasszony betekerte a kezét, mint aki leégette, a vendégek nyúltak volna hozzá, ő pedig fakanállal tartotta őket távol. A munkájáért a vendégektől pénzt kapott. A korábban leírt módon készített *bélest* ez után tálalták. Éjjel a vacsorából maradt sült húst szolgálták fel hidegen, és megkínálták ezzel a *kállatóba* érkezőket is. A pörköltet reggelire melegítették.

3. Lakodalmi ételek ma

Az elmúlt évtizedekben alakuló tendencia szerint a lakodalmakat ma egy helyen tartják, ritkán fordul elő, hogy mindkét családnál van vacsora. A helyszín a kertben felállított sátor, vagy valamilyen nagy közösségi terem. Az ebéd a hagyományos *savanya- vagy raguleves, sült hurka, kolbász*.

A vacsora *húsleves, disznópaprikás salátával, vegyes sültestél csirke, disznóhússal, és fasírozott*. Hajnalban a *sortánc* után terítenek. A maradék sültet kompóttal, esetleg *csevapot* kínálnak. Ez darált marha és disznóhús keverékéből készül, borssal, sóval, hagymával fűszerezve, de lazításként szódabikarbónát is tesznek bele. A leggyakoribb lakodalmi sütemények az utóbbi 30 évben a tortafélék, melyeket a vendégek visznek. A sütemények közül ugyan kedveltek a krémesek, sokan azonban mégis inkább "elállósabb" tésztafélét készítenek, amit könnyebb pakolni, annál is inkább, mert ebből készít össze a háziasszony a vendégeknek. Az italválaszték is nőtt, a bor és a pálinka mellett megjelentek egyéb röviditalok, a sör, a szörp, majd üdítőitalként a szok. A lakodalomban ma is a rokon fiatalasszonyok szolgálnak föl.

A főzőasszonynak és segítőinek mindig csomagol a háziasszony minden ételből. Kásapénz szedése már nem szokás, de néha egy tánchoz nekik muzsikálnak a zenészek.

Halotti tor

Halálesetkor a rokonok, szomszédok összefogásának szép példáját láthatjuk. A virrasztóba ők sütik a kiflit. Pálinkával, itallal kínálják ezen kívül a halottas házhoz érkezőket.

³² Bálint Sándor, 1980. 94., Lele József - Waldmann József, 1971. 602.

Tort mindkét faluban tartanak, de az étkezés tekintetében eltérést tapasztalhatunk a két falu között. Majdánban fonott kalácsot, pálinkát kínáltak a század első felében és ma is a vendégeknek. Változást csak az italok fajtáinak növekedése jelez: sör, szok, kávé. A kalácsot házaknál sütik, vagy a péktől hozzák.

Rábén főznek a torra, mai napig általános, hogy nem a halottas-háznál, hanem a szomszédban. A vizsgált korszak elején bableves, kalács, ma disznót vagy baromfit vágnak.

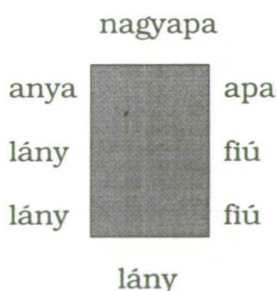
A szegedi tájon nem ismeretlen egyik fajta szokás sem, Bálint Sándor is beszámol mind a tűzgyújtási tilalomról, mind pedig a torra való főzésről.³³

IV. Asztali etikett

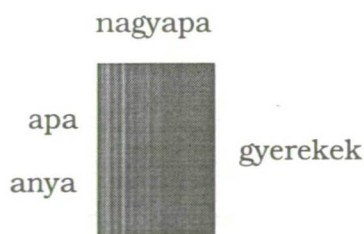
Az étkezés helyszíne ünnepnapon a szoba volt. A nagyasztalnál mindenkinek meghatározott volt a helye. Az asztalfőn a nagypapa ült, egyik oldalon a szülők, másikon pedig a gyerekek, esetleg a szülők egymással szemben, és mellettük a gyerekek. Ha sok gyerek volt, és más felnőttek is ettek az asztalnál, a kicsiket kisasztalhoz külön ültették.

Ma az ünnepi étkezések színhelye az új házakban általános étkező vagy étkezőkonyha, ritkán, inkább az idősebbeknél a szoba. Most is mindenkinek van saját helye, de kisebbek a családok, a generációk nem élnek együtt, így ez kisebb jelentőséggel bír. Az asztal két végén általában a szülők ülnek, a gyerekek, vagy gyerekeknek a hosszanti oldalon van helyük.

1. példa - Kószó Gizella

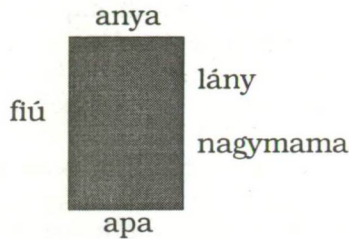


2. példa - Molnár Erzsébet



³³ Bálint Sándor, 1980, 203., Lele József - Waldmann József, 1971. 609.

3. példa - Makra Erzsébet



Ünnepen mindig fehér vagy díszes, szálhúzásos, himzett abroszszal terítették le az asztalt. Fehér, vastag porcelántányért tettek, csak mélyet. Salátástányért csak a nagyünnepeken használtak, egyébként mindenki a tányérjára szedte a salátát. A kanál, villa, kés egy oldalra került. Üveg borospoharakat tettek föl, egydeciseket. Módosabb helyeken ruhaszalvétát használtak, de csak ünnepeken. Fűszerek közül só és bors volt az asztalon. Búcsúkor és lakodalmakban a fölszelt kenyér vessző kenyereskosárban volt az asztalon. Egyéb alkalmakkor a legidősebb férfi családtag feladata volt a kenyér szelése. Megszegés előtt kézzel keresztet rajzolt rá. Mindenki kapott az ételhez, ha valakinek elfogyott, kért még, de feleslegesen nem vágták le a szeletet. Az ünnepen használt külön étkezészetet a konyhaszekrényben vagy a szobában tárolták.

Mai ünnepeken az általánosan elfogadott etikett szerint, díszesen terítik az asztalt. A damasztabroszra mély és lapostányért, evőeszközöket, az itálnak megfelelő (gyakran talpas) poharakat, papírszalvétát tesznek ki. A salátát mindenki saját tányérjára szedi. A fiataloknak van külön ünnepi terítékként díszes tányérkészletük, ennek tárolási helye a szobai szekrény üveges része, vagy egyéb szobai szekrény volt.

Minden étkezés előtt imádkoztak, fölállva, közösen mondták el a Miatyánkot, vagy a következő imát: "Jöjj el Jézus, légy vendégünk, áldd meg, amit adtál nekünk". Mára ez a szokás eltűnt.

A háziasszony hordta és hordja fel ma is az ételt az asztalra. Kivételt ez alól azok az ünnepek jelentenek, ahol sok vendéget fogadnak (lakodalom, búcsú), itt a család fiatal lánytagjai segítenek a tálalásnál.

A levest, paprikást ünnepen porcelántálban, hétköznapokon a főzőedényben tálalták. A sültet, ha tepsiben sült, abban tették az asztalra. Ma általános a tálalóedények használata.

Először a legidősebb férfi családtag, a nagyapa, majd az apa szedett, utána az asszonyok szedtek a gyerekeknek, majd maguknak.

Ma általános szokás szerint csak a kicsi gyerekeknek szed az édesanyjuk, a többiek maguknak szedik ki az ételt.

Mindenkinek megvolt, melyik részét kapja az ételnek. A lányok a baromfi szárnyát kapták, mert úgyis elszállnak a háztól, a fiúk viszont a lábát, hogy jó lábra álljanak majd. Ma is létezik ilyen felosztás, de általános tendencia szerint igyekeznek a gyerekek kedvezni, a legjobb részeket neki válogatják ki.

Beszélgetni szabad volt, és szabad ma is az asztalnál, de a gyerek akkor beszélhetett, ha kérdezték. A szülők szemmel irányították őket, nem kellett rájuk szólni, ismerték az étkezés közbeni rendszabályokat. Ez mára megváltozott, az idősek véleménye szerint nem jó irányban.

A századelőn általános volt, hogy amit kiszedtek, megették, nem volt szabad otthagyni. Szokás volt, hogy aki a levest nem ette meg, nem kapott második félét.

Az asztaltól felállni nem szabadott, csak ha valakinek különleges feladata volt (vízosztás, tálalás). Az étkezés végén mehettek csak el a gyerekek az asztaltól.

V. Tanulságok

A kutatás tanulságait a következőkben foglalhatjuk össze:

1. A két falu ünnepi táplálkozása lényegében azonos. Egyetlen esetben találhatunk lényeges különbséget, halotti tor esetében, míg Majdánban főznek, Rábén nem. Mindkét szokásnak megtaláljuk azonban dél-alföldi párhuzamait, tehát nem elszigetelten álló jelenségről van szó egyik esetben sem.

2. Lényeges eleme a két falu ünnepi táplálkozásának a hagyományörzés. Ezen érthetjük az idősek természetesnek mondható szokásai mellett a fiatalok hasonló törekvéseit is. A böjt archaikus táplálékait, vagy az erős hiedelemháttérrel rendelkező karácsonyi vacsora ételeit tekintve kisebb a változás, mint a Dél-Alföld más területein. Jól megragadható azonban a hagyományörzés mellett meglévő újítás, a két folyamat együttélése tökéletes egységet alkot ma a két faluban, szinte generációs különbségek nélkül.

3. A szakirodalomból egyértelműen megállapítható Majdán és Rábé kapcsolódása a dél-alföldi, szegedi táplálkozási kultúrához.

4. Etnikai hatások a gyakran hagyományhű ünnepi étkezésben kevéssé figyelhetőek meg (a lakodalomnál említett csevap az egyetlen példa). A Bánság etnikai keveredése nem mutatható ki, igaz, a környékbeli szerbekkel összeházasodás alig történt, így a két falu népessége napjainkig szinte teljesen magyar maradt.

Adatközlők

Ábrahám Erzsébet (1946), Majdán
Domonkos sz. Kántor Mária (1952) Majdán
Juhász Ilona (1919), Rábé
Kiss Nelli (1959) Rábé
Kószó Gizella Majdán
Makra Erzsébet (1956), Majdán
Molnár Erzsébet (1932) Rábé
Molnár Márton (1923), Rábé
Papp Anna (1931), Majdán
Pópity Rozália (1922), Rábé
Szórád Viktória (1921), Majdán
Tóth Kása Mária (1916), Rábé

FELHASZNÁLT IRODALOM

BÁLINT Sándor

1980 A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. Harmadik rész. Móra Ferenc Múzeum Évkönyve, 1978/79-2. Szeged,

1998 Ünnepi kalendárium I-III. Mandala Kiadó, Szeged

T.BERECZKI Ibolya

1995 Útmutató a népi táplálkozási kultúra gyűjtéséhez. Szolnok

KISBÁN Eszter

1963 A népi táplálkozás alakulásának problémái. In.: Műveltség és Hagyomány V. Debrecen, 189-203.

1968 Lepénykenyér a magyar népi táplálkozásban. In.: Népi kultúra-Népi társadalom I. Akadémiai Kiadó, Budapest, 51-91.

1997 Táplálkozáskultúra. In.: Magyar Néprajz IV. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1997. 419-583.

KISS Lajos

1958 A hódmezővásárhelyi ember eledelei. In.: Vásárhelyi hétköznapiok. Magvető Kiadó, Budapest, 52-61.

LELE József - WALDMANN József

1971 Hagyományvilág. In.: Tápé története és néprajza. Szerk.: Juhász Antal. Tápé, 573-628.

MORVAY Judit

1962 Népi táplálkozás. Útmutató füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez. Budapest

PENAVIN Olga

1988 Népi kalendárium. Az esztendő néprajza a jugoszláviai magyarság körében. Fórum Könyvkiadó, Újvidék

CS. PÓCS Éva

1965 A karácsonyi asztal és a karácsonyi vacsora hiedelemköre. = Néprajzi Közlemények X., 3-4.

RADOVÁN István

1983 Bánsági magyar népi étkezés a századforduló táján. In.: Népismereti dolgozatok 1983, Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 55-66.

SZABÓ István - SZABÓ László

1978 A lakodalom menete és étrendje. Szolnok

SZIGETI György

1971 Az apátfalvi nép táplálkozása I. In.: Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1971-1. Szeged, 211-229.

Essgewohnheiten bei Festen in Majdán und Rábé

ANIKÓ BOGNÁR

Als Forschungsziel galt die Untersuchung der Festmahle in zwei Dörfern des Nord-Banats. Die Verfasserin gibt eine Beschreibung der Festmahle und Tischsitten des Kalenderjahres und der Wendepunkte des Menschenlebens.

Die wichtigsten Ergebnisse des auf Befragungen beruhenden Aufsatzes lassen sich wie folgt zusammenfassen:

1. Die Essgewohnheiten der zwei Dörfer bei Festen sind im wesentlichen gleich. Nur in einem einzigen Fall gibt es einen gravierenden Unterschied, nämlich beim Totenmahl: Während in Majdán gekocht wird, ist das in Rábé nicht der Fall. Beide Bräuche haben aber ihre Entsprechungen im Süden der Ungarischen Tiefebene; es handelt sich also nicht um eine Sondererscheinung.

2. Ein Wesenszug der Essgewohnheiten der Beiden Dörfer bei Festen ist die Bewahrung der Tradition. Für die älteren Generationen gelten die herkömmlichen Essgewohnheiten als selbstverständlich, aber auch die junge Generation pflegt diese Tradition. Bei den archaischen Speisen der Fasttage und dem stark glaubensgebundenen Festeten am Heiligen Abend sind die Veränderungen etwas geringer als in anderen Regionen der südlichen Tiefebene. Trotz der Traditionsgebundenheit können auch deutliche Neuerungen festgestellt werden. Diese beiden Prozesse bilden heute in den zwei Dörfern – fast ohne Generationsunterschiede – eine perfekte Einheit.

3. Die Essgewohnheiten in Majdán und Rábé zeigen deutliche Gemeinsamkeiten mit denen in der südlichen Tiefebene und in der Stadt Szeged.

4. Fremde ethnische Einflüsse auf die althergebrachten Essgewohnheiten an Festtagen sind kaum festzustellen (ein einziges Beispiel bildet das Gericht „csevap“ – aus dem Südslawischen). Eine ethnisch bedingte Mischung bezüglich der Essgewohnheiten im Banat kann also nicht nachgewiesen werden.