

TÁPLÁLKOZÁSI HAGYOMÁNYOK NAGYKÖNYIBAN (II.)*

SZ. BOZÓKI MARGIT — SZABÓ JÓZSEF

Kalácsok, kelt tészták, sütemények

Régen Nagykönyiban csak karácsonykor, újévre, húsvétkor és lakodalmakban sütöttek kalácsot. Előfordult, hogy a legmódosabb nagygazdák télen vasárnapra is készítettek kalácsot. Napjainkban egészen más a helyzet. A nagy ünnepek persze ma sem múlnak el kalács nélkül, és amelyik család kedveli a kalácsot, ott gyakran sütnek minden alkalom nélkül is. Az *üreskalács* sütéséhez nullás lisztet használtak (4 személyre egy, másfél kilogramm lisztet számítottak). Zsír, só, tojás, tej, csipetnyi cukor hozzáadásával jól összedolgozták, megdagasztották a tésztát. A dagasztás régen cseréptálban vagy *melëncében* (nyárfából készült teknő) történt, csak újabban dagasztanak *vájlingban*. Meleg helyen szokták kelni hagyni, majd *kiszakajtság* után különböző formákra gyúrnák. Minden alkalommal sütnek egy tepszi *fonyatos kalácsot* (fonott kalács), amelyet ritkábban két ág összesodrásával, gyakrabban pedig háromágú fonással készítenek. Ha több vendéget vártak (pl. húsvétkor és búcsúkor), akkor kalácstésztából nemcsak *fonyatost*, hanem *perecet* vagy *likaskalácsot* is készítettek. A régi, nagy lakodalmakban 300–400 db *likaskalács* is készült, mert nemcsak a vendégeket kínálták belőle, hanem a lakodalmi nézősereget, kíváncsiskodó gyerekeket is. *Likaskalácsot* szoktak tenni a lakodalmi menetben haladó vendégek borosüvegére is.

Gyakori tésztaféle a *lepény*, melynek az alja tulajdonképpen azonos az üreskalács tésztájával. Régen leginkább csak *krumplis lepényre* futotta, ma a *turós, mákos, diós* és *meggyes lepény* a legkedveltebb. A *turós lepény* töltelékét sósan és édesen egyaránt készítik. Általánosan elterjedt szokás a községben, hogy a *turós és mákos lepényt* sütés után frissen nem fogyasztják. Kockára vágva szedik ki a tepsziből, és elteszik egy napig pihenni. Másnap a kidarabolt lepényt *mégöntik*, vagyis cukros forró tejbe mártják, néhány pillanatig állni hagyják benne a lepénykockát, és a tejből kiszedve tejfölt locsolnak a tetejére.

Kalácstésztából készülnek a különféle *kiflik*. A megkelt tésztát elnyújtják, majd háromszögletű, esetleg négyszögletű darabokra vagdalják, ügyelve arra, hogy minden kis darab arányos, szép egyforma legyen. Kávéskanálnyi lekvárt, mákot, diót vagy túrót tesznek a közepébe és összehajtják. Zsírozott tepsziben sütik meg. A kiflik tetejét meg szokták kenni tojással, hogy szép piros legyen.

*L. Néprajz és Nyelvtudomány XXVIII.

Fölvert tésztából készül a *fánk* és a *kuglóf*. A fánk tésztájába kerül 3 tojás sárgája, tej, élesztő, kevés cukor és megfelelő mennyiségű liszt. Finomabb, ha egy diónyi vaját is beledolgoznak. A 3 tojás fehérjét külön edényben fölverik habnak, és a már jól összedolgozott tésztához teszik. Meleg helyen kelni hagyják. Annál szebb lesz a fánk, minél többet visszaverik a kelőfélben levő tésztát. Gyúródeszkán pogácsaszaggatóval kiszaggatják, és forró zsírban kisütik. A jó háziasszony igyekszik szép szalagos fánkot sütni, amelynek közepén halványabb csík húzódik. A zsír mennyiségét kell ehhez jól eltalálni. Újévkor, farsang utolsó napján és *fehérvasárnap* szinte az egész falu fánkot szokott sütni. Amelyik családnál szeretik a fánkot, ott gyakrabban előkerül még hétköznap is. Felvert tésztából készítik a kuglófot, amely régen is, ma is, szívesen fogyasztott tészta. Nagy ünnepekre 4–5 db kuglófot is sütöttek, korábban lakodalomban pedig még 50 darabot is. A kuglóf nagy előnye, hogy több napon át eltartható, úgy, hogy általában nemigen veszít a jó ízéből, élvezhetőségéből. A kuglóf tésztájához tejet, élesztőt, lisztet, kuglófonként 10 dkg cukrot, 3 dkg zsírt vagy vaját, 2–3 kanál tejfölt és 2 tojást szoktak felhasználni. Újabban elterjedt szokás a faluban, hogy szaharint is tesznek a kuglóf tésztájába (kuglófonként 5–6 szemet). Azt tartják, hogy ettől könnyű lesz a tészta. A jól összedolgozott kuglóftésztát két részre osztják, és az egyik feléhez kakaót is kevernek, újabban mazsolát is tesznek bele. Először a sárga tésztát nyújtják el a gyúródeszkán, utána a kakaós felét. A kakaósat elnyújtás után ráhelyezik a sárga részre, és együtt óvatosan összesodorják őket, így teszik a kuglófsütőbe, ahol egy kis ideig még kelni hagyják, mielőtt a kemencébe kerülne. Minél magasabb, lazább tésztájú lesz a kuglóf, annál szebbnek tartják. Változatosságként azért megcsinálták azt, hogy a kuglóf tésztájából elvettek egy keveset, tepsibe tették, és lekvárral megkenték a tetejét. Az így nyert tészta már süteménynek számított 50–60 évvel ezelőtt. Abban az időben kezdett elterjedni a *szalagárés sütemény* is. Liszt, tej, sütőpor, cukor és *szalagáré* (szalalkáli) összegyúrásával készítették. A tésztát négy egyforma részre osztották, és egyenként szép vékonyra elnyújtották. Néhány perc alatt megsült egy-egy tésztaalap. A lapok közé régen lekvárt, mostanában lisztből, tejből, cukorból főzött krémet tesznek. A legfelső réteget meghintik porcukorral.

Nagyon régi szokás a faluban a *diótorta* ~ *pörkült-torta* készítése, amely napjainkban is él még. Eljegyzés, lakodalom, keresztelő — 10–15 évvel ezelőtt legalábbis — nem múlhatott el diótorta nélkül. Mivel a diótorta készítése nagy ügyességet kívánt, nem mindenki vállalkozott rá, de voltak és vannak a községben diótorta-készítő asszonyok, akik megrendelésre szívesen csináltak. Egy-másfél kilogramm cukrot olvasztottak föl egy közepes nagyságú tortához. Mikor megolvadt, apróra darabolt diót keverték közé. Régen — dió hiányában — tökmaggal is készítették. Két-három, fokozatosan csökkenő kerületű lábost előkészítettek, vizes ruhával kibélelték, és kifaragott takarmányrépával egyengették el a lábosokban a forró pörköltcukrot. Mikor megkeményedett, de még formálni lehetett, akkor a vizes ruha segítségével kiemelték, és egymás tetejére illesztették. Cukorral habosra kiver tőjásfehérjével díszítették, *kicifráták*. Régen a menyasszonyi torta még 50–60 cm magas is volt. Eljegyzésre szívortát csináltak két galambbal, keresztelőre pedig babakocsi formájú tortát. A *pörkült-tortát* az 1935–40-es évek körül kezdte felváltani

a *piskótator*ta, és kb. az 50-es évektől bizonyos mértékig ki is szorította. Ma már az idősebb nemzedék is szívesen süti a piskótatortát, ahogy mondják, az ő foguknak már csak az ilyen puha torta való. A fiatal háziasszonyok évek óta működő főzőtanfolyamra járnak, ahol megtanulhatják a különféle torták, sütemények elkészítését, díszítését. Nagyon népszerűek ezek a tanfolyamok, hiszen a falusi asszonyok is szeretnék a vendégeket finom, szép formájú süteményekkel, tortákkal megkínálni. Mivel a községben kész süteményt nem lehet kapni, vagy csak alkalmosszerűen, a háziasszonyok maguk kénytelenek elkészíteni.

Dolgozatunknak nem célja a napjainkban készített sütemények összegyűjtése, de ezt nem is tudnánk megtenni azok sokfélesége, változatossága miatt. A napjainkban készülő torták közül legkedveltebb a *babator*ta, *lóherlevél*, *szívtorta*, *ágasfatörzs*, *dobostorta*. Ezek alapanyaga a piskótátészta, az összehajtás, a krémmel való bekenés, a díszítés különbözteti meg egymástól. Vasárnapi ingyencsésnek, vendégvárónak és nagy ünnepekre (pl. lakodalomba, *paszitá*ba) egyaránt készítik őket.

Alkalmilag készített ételek. Saláták

Az alkalmilag készített gyors ételek egy részét reggelire fogyasztották. Munkába indulás előtt igyekeztek olyan reggelit enni, hogy „*türős*” legyen utána a gyomruk, ne éhezzenek meg hamar. Másrészt fontos volt, hogy a reggeli néhány perc alatt elkészüljön. Gyakran ismétlődő reggeli a *süt szalon*na *süt kábo*sztaival. Azért is csinálták ezt szívesen, mert a maradékot elcsomagolták tízórainak. Percek alatt elkészült a *piritus kényér* (piritós), amelyet régen üttetett *virágolaj*ban (napraforgó magból préselt olaj) sütöttek, mert zsír kevés volt abban az időben. Ha lehetőség volt rá, bőven volt a háznál tojás, akkor a leszeletelt kenyeret tojásban megforgatták a sütés előtt. Ez volt a *bundás kényér*, amely még ma is kedvelt reggeli tea vagy tej mellé. Gyors ételnek számított a *tikmonyas pör*c (tojásrántotta szalonnával). Nyáron gyakran zöldhagymával, zöldpaprikával fogyasztották, esetleg bele is sütötték ezeket, hogy jobb íze legyen. Nagyon régi étel a *buzaisterc* vagy *smórni*, amelyet ma már nem is sütnék, esetleg akkor, ha egy-egy idős ember megkívánja. Liszt, víz, só sűrű keveréke zsírban megsütve, leginkább a palacsinta tésztájához hasonlít. Amelyik háznál volt tehén, ott tejben keverték el a lisztet, és úgy sokkal finomabb volt.

A gyors ételek közé tartozik néhány olyan étel, amelyet többnyire délben készítettek el. Téli napokon különösen, de más évszakban is, ha nem mentek el a földre dolgozni, a háziasszony ebédre is meleg ételt főzött, persze csak egytálételt, olyat, ami gyorsan megfő. Napjainkig a fő étkezés a községben a vacsora. Este készítenek több fogásból álló, igényesebb ételt. Nyáron és ősszel igen gyakori, kedvelt ebéd a *süt paprika*. Paradicsomot, zöldpaprikát, vöröshagymát dinszteltek össze a paradicsom levén, majd zsírt tettek hozzá, és ha már megsült a paprika, tojást is szoktak beletenni. Vannak olyan családok, akik a sült paprikába vékony karikára szeletelt krumplit is tettek, és az így nyert ételt még vacsorára is megették leves után.

Különösen nyáron kedvelt ebéd a *lécso*. Paradicsomon és zöldpaprikán kívül krumplit is tettek bele régen. Ma már cukorral ízesítik, és rizst vagy tarhonyát főznek bele, és ha lehet kapni a boltban főzőkolbászt, akkor legtöbb család azt is tesz a lecsóba.

Az alkalmilag készült gyors ételek között említhetjük még az *ecetős krumplit* (l. a burgonyából készült ételek) és a mártások közül a *paradicsommártást*. Böjti napokon — különösen húsvét előtt — minden háznál szoktak kisütni *vajajját*, és azt ették kenyérrrel, sőt az ételekbe is vajajját tettek zsír helyett. Húsvét előtt szoktak legyúrni sóval, paprikával cserépfazékba túrót. Addig hagyták állni, amíg levét nem engedett. Ez volt a *kesorüturó*. Régi böjti étel volt a *füstútt turó*. A kiaggott túrót kevés tejföllel összegyúrták, zsömlényi csomókat formáltak belőle, és feltették a szabadkéménybe száradni és füstölni. Ezeket a túróból készített alkalmi ételeket ma már nem készítik. Reggelire vagy ebédre azért még fogyasztanak *kevert turót*, amely túró, tejföl, só, paprika és vöröshagyma keveréke.

A nyersen fogyasztható ételek közül ma is igen kedveltek reggelire, tízóráira, ebédre egyaránt a *szalonna*, *sunka* (sonka), *kolbász*, *zsvártli* (disznósajt) és a *májjus hurka* (májjas hurka). Ma már minden család vág hizót, és ameddig a töltelékéből és a *töpörtőből* tart, addig kevesebb gondja van a háziasszonynak a reggelire és a tízóráira.

Néhány zöldségfélélet már régen is szívesen fogyasztottak el *nyersen* a kenyér mellé, vagy a gyerekek rágcsálták napközben. Az öregek visszaemlékezése szerint sokan szerették régen a *tārórépát* (másodvetésű takarmánynövény). Ma is fogyasztják nyersen a *zöldpaprikát*, *buborkát* megsózva, *retket*, a gyerekek pedig a *sárgarépát*, *káposztát*, *karalábét*. Télen, aki csak teheti, süt a *remben* (sütő) *bubolai tökök* (sütőtök).

Sült húсок, pörkölték mellé különféle salátákat készítenek. Régen a *fejes salátát dögvővé* (forró, ecetes vízzel leöntve) fogyasztották a falu lakói. Zsirt, ecetet, cukrot összeforralták, és abba beleforgatták a salátát. Ma már csak elvéve, a nagyon idős emberek készítik így. A fiatalabb nemzedék cukros, ecetes vízben forgatja meg a jól megmosott fejes salátát.

Kedvelik a községben a *buborkasalátát* is. A főszeletelt uborkát megsózva állni hagyják, majd kicsavarás után cukros, ecetes vízbe teszik. Egyes családok fokhagymát is kaparnak közé, mások tejföllel ízesítik.

Általánosan elterjedt savanyúság a *céglarépa* (cékla). Megfőzik héjasan a céklát, majd kihűlés után meghámozzák, és felszeletelés után ecetes vízzel leöntik. Jól lehűtve tálalják. Édes káposztából is szoktak salátát készíteni oly módon, hogy a leszeletelt káposztát cukros ecetes vízben megforgatják.

A kenyérsütés

Ismeretes, hogy a kenyérnek népünk táplálkozásában mindenkor nagy jelentősége volt, és mind a mai napig az is maradt. A legtöbb falu táplálkozási szokásaiban a kenyérfogyasztás napjainkban is fontos szerepet tölt be, s ha vannak is kivételek,

legfeljebb a jól ismert közmondás szerint: „Ahány ház, annyi szokás”. Ez jellemző a nagykönyiai táplálkozására is. Nemcsak az inséges idöket idézi fel az a népi szemlélet, hogy kenyérdarabot eldobni, abba belerúgni nagy bűnnek számít, hanem talán benne rejlik a kenyér ősi tisztelete is. Nemegyszer láttuk — főleg idősebbektől —, hogy a leesett kenyérdarabkát fölvették, lefújták róla a közben ráragadt szennyeződést, és utána megették.

A fiatalok körében a kenyér tiszteletének ilyenféle kifejeződésével már nemigen találkozunk. A kenyér jelentőségét mutatja az a tény is, hogy az emberi jószág kifejezésére Nagykönyiban (és másutt is) ismert és használt az *Uan jó, mind egy falat kenyér* szóláshasonlat. Nem is olyan régen, egy-két évtizeddel ezelőtt nem adták férjhez a lányt úgy, hogy ne tudott volna kenyeret sütni. Arra volt büszke a háziasszony, ha ő is, lánya is szép kenyeret sütött. Büszkén mutatta is a jóra sikerült, friss kenyeret a szomszédasszonyoknak.

Ahhoz, hogy szép és jóízű kenyér kerüljön az asztalra, a gazdaasszonynak sokat kellett fáradoznia, és a kenyérsütés minden mozzanatát nagy gondnal, hozzáértéssel kellett végeznie. A kenyérsütés előtti reggel föltek a tűzhelyre melegedni kb. két liter vizet, és amikor az meglangyosodott, akkor belekeverték az előző sütéskor az *anyakovászból* félretett, kb. egy maroknyi *sütnivalót* vagy más néven *riblit*. Ezt napközben többször is megkeverték *fakalánnyal*, estefelé pedig néhány deka élesztőt tettek bele. Közben a lisztet is lehozták a padlásról, és beleszitálták a teknőbe. Este lefekvés előtt, kilenc óra körül *méktették az anyakovászt* a sütőteknő egyik felében. Ennek során beleöntötték a kb. liternyi *riblis vizet*, két szem krumplit reszeltek bele, és *kiverték fakalánnyal*. Az anyakovász kb. 3–4 óra múlva megkelt. Akkor a háziasszony fölkel, vizet langyosított, és a langyos vízzel, sóval *édagasztotta a kenyeret*. A megdagasztott kenyér kb. két óra hosszat kelt még a teknőben. Ekkor kezdtek hozzá a kemencefűtéshez. A kemencét értéktelen fűtőanyagokkal, pl. *borsószómmával* (szárazbab szára), *krumpliszárral*, *üszékcsutával* (etetés után visszamaradt kukoricaszárral, szárizzikkal) fűtötték be. Amikor *mékfűtt a kemence*, már elég melegnek találták a kemencét, akkor szakajtották ki a kenyeret a tiszta szakajtóruhával betérített szakajtókba. Ekkor a kemencét *szénvonyóval* meg *peméttel* (kb. másfél méteres rúd, amelynek egyik végére csuhét, a kukorica száraz borítólevelét kötözik) szépen kitisztították. Ezután belisztezett asztalra tették a szakajtóból a kenyértésztát, és *beötötték* (betették, bevetették) a kenyeret a kemencébe. Amikor mindet sorba berakták, akkor a kemence szájához odatették a *tévőt* (besározott deszkalap vagy vaslemez). Kb. másfél-két óráig sült a kenyér. Amikor szépen megpirult, kiszedték és megmosdatták hideg vízzel. Általában négy-öt kenyeret sütöttek. Ha kisebb volt a család, kevesebbet. Rendszerint egy-egy kisebb kenyeret, *pompost* is szoktak sütni. Szinte elmaradhatatlanul velejárt a kenyérsütéssel a *langalló* (lángos) sütése is. A kenyértésztából annyit félretettek, hogy 3–4, nagyobb családban esetleg több *langalló* is süljön. Megsózva, és ha volt rá mód, megtejfölözve kedvelt eledelnek számított.

Meg kell még jegyeznünk, hogy szegényebb idökbén, ha a kedvezőtlen időjárás következtében rossz volt a gabonatermés, vagy más ok miatt szűkebb esztendőt mért a sors a családra, akkor a szegényebbek *kukoricakenyeret* voltak kénytelenek enni.

Az is előfordult, hogy a búza- és rozsliszt közé árpaliszttal keverték, sőt még arra is volt példa, hogy korpát tettek a kenyérliszttbe. Szerencsére mindez már a múlté.

A kenyérsütésnek ez a módja ma már elvétve sem fordul elő a faluban. Az 1950-es években még szokásos volt, a 60-as évektől azonban egyre kevesebben és egyre ritkábban sütöttek otthon. A legtöbben boltban (újabbban egy pék kisiparostól) veszik a kenyeret.

A tej és tejtermékek

Korábban elég sok tehenet tartottak a faluban. Napjainkban már csak olyan háznál van tehen, ahol a családon belüli munkamegosztás ezt lehetővé teszi. Régebben, az egyéni gazdálkodás időszakában a szegényebb családok igavonásra is befogták a tehenet, a háztájiban erre azonban nincs sem szükség, sem lehetőség. A tehen mindenkor értékes háziállatnak számított, hiszen nemcsak a család tejfogyasztását biztosította, hanem ezenkívül a tej értékesítése révén pénzhez is juttatta a családot. Ezért ma is szívesen hordják a tejet a *csarnok*ba (tejgyűjtő hely). A tehen fejése női munka, ezért néhány évtizeddel ezelőtt a tizenkét-tizenhárom éves lányoknak éppen úgy meg kellett tanulniuk a tehénfejést, mint pl. kötni, fonni. A család különösen azt várta, hogy a tehen *friss fejős* legyen, mert a borjazás után mindig több tejre lehetett számítani. Amikor a *borgyazás utáni* első tejet, a *főcstejet* kifejték, gyakran összehívták az utcabeli gyerekeket, akik a felforralt *főcstejet* mindig szívesen elfogyasztották. Van, aki csak forraltan issza a tejet, van, aki rögtön a fejés utáni *édestejet* is szereti. Általában azonban nem játszott és ma sem játszik még a tejfogyasztás olyan fontos szerepet a nagykönyiak táplálkozásában, mint amilyen szükséges lenne. Az édestej különböző felhasználásáról már az eddigiekben szoltunk, ezért itt a tejből előállított *téhaszna* (különböző tejtermékek) készítéséről ejtünk szót.

Ha a gazdaasszony *aludttejet* kívánt a családnak adni, akkor alkalmankint félreszűrt egy-egy köcsöggel, és ezt hűvös helyre, rendszerint a pincébe tette. Amikor megaludt a tej, akkor a tejfölt *lőfölték*, és ehették a jó *májjas* (szépen összeálló) aludttejet. A tejfől magában vagy túróval fogyasztva mindigzletes ételnek számított.

Ha a háziasszony *túrót* akar készíteni, akkor esetleg egynél több köcsög aludttejet *aggaszt ki*. Ez úgy történik, hogy nagyobb fazékba öntik az aludttejet, és fazekastul a már nem túlzottan meleg tűzhelyre (nyáron esetleg a napra) teszik. Néhány óra múlva az aludttej *kiaggik* (túróvá keményedik). Akkor a túró beleteszik egy *turósacska*ba, amelyet az asztal oldalába vert szeghez vagy máshova fölkötnek, hogy a *savó* kicsurogjon belőle. A savót többféleképpen hasznosították. Volt, aki *kudarit* készített belőle. Ez úgy történt, hogy a savót fölforralták, lisztet habartak bele, és apró kenyérdarabkákat beleszeletelve fogyasztották. Legtöbben azonban a disznókkal etették meg. A házicérnát savóba szokták tenni, hogy szép sárgás és puha legyen.

Harminc-negyven évvel ezelőtt házilag készítették a *vajat* is. Vaj abban az időben elég ritkán került a kónyi parasztember asztalára, némi javulás csak az utóbbi egy-két évtizedben következett be, amióta boltban vásárolják. A vaj- és sajt fogyasztás

azonban ma sem jelentős a helyi táplálkozási hagyományban. A vajkészítés a vásárokból beszerzett *faküpillővel* vagy *cserépküpillővel* történt. A *küpillés* elég fárasztó munka, és csak akkor lett könnyebb, amikor elterjedt a *hajtós küpillő* használata. Kőpülésre akkor kerítettek sort, ha elegendő mennyiségű *téő* (tejföl) gyűlt össze. A kőpülésre tett vajat addig *küpillték*, amíg az ikrás darabokban vajjá kezdett összeállni. Utána hideg vízbe tették, tányérra rakták, és így fogyasztották. A vajkőpülés melléktermékét, az *irót* pedig ugyanolyan szívesen fogyasztották gyermekek és felnőttek, mint a finom, házi vajat.

A gyümölcsfogyasztás

Borsizky Jánosnak, a múlt század második felében Kónyiban működő jegyzőnek — a vízi étellel kapcsolatban már idézett — írásából tudjuk, hogy az 1848-as kónyi tűzvész után a gyümölcsstermesztés nagyon alacsony színvonalon állott a községben. 1864. április 17-én keltezett följegyzését tanulságos idéznünk: „A községben levő kertek érdekeire vonatkozva semmi nevezetesség nem létezik, sőt annyira pangásba van a gyümölcsstermesztés is, hogy tán az egész falu kertjeibe összesen nincs 100 db gyümölcsfa. Leginkább gabona és lóher termelésre használtatnak, 1848 előtt ilyen gyümölcsös kertek lévén, de azon évben a borzasztó nagyszerű tűzvész okozta szerencsétlenség még a fákat sem kémélvén, azolta hanyatlásba indult a gyümölcsstermesztés és tenyésztés.”

Borsizky János eme megállapításait a helyi hagyomány is megerősíti. A nagykónyiak még a századforduló körül is kevés gondot fordítottak a gyümölcsstermesztésre. A lakosság kevés gyümölcsöt fogyasztott, és e kevésnek is egy része — amint már említettük — a vadon termő (főleg az erdőben gyűjtött) gyümölcsökből került ki.

Századunk 20-as éveitől kezdve valamelyest növekedett a gyümölcsstermesztés mennyiségében és a tekintetben is, hogy különböző újabb gyümölcsfajtákat igyekeztek meghonosítani a falubeli gazdák. Erre főképpen az *Öreg-hégyen*, az *Uj-hégyen*, a *Bodonkutnál* és másutt lévő szőlőskerteket használták föl oly módon, hogy egyrészt a szőlő közé ültettek gyümölcsfákat, másrészt a présház előtti, dűlőútig nyúló *szivásba*. Elterjedt az is, hogy otthon, a ház körül telepítettek gyümölcsfákat. Az almafajták közül a legelterjedtebb a *borizü óma*, *jonatánóma*, a *nyári* és *téli pogácsaóma*, az *édés* és a *savanyó óma*, a június második felében érő *szentiványi óma*. A legismertebb körtefajták a következők: *árpaérő*, *buzaérő*, *zabérő körte*, *hébérkörte*, *pirosbélü körte*, *szagos körte*, a Jakab nap (július 25.) táján érő *jakapos körte*, a nagyasszony (augusztus 15.) körül érő *nagyasszonyi körte* stb. A szilvák közül a leggyakoribb fajták a *sárga szilva*, *fosókaszilva*, *lományü szilva*, a *kék szilva*, amelynek van *magvaváló* fajtája és nem *magvaváló dobzószilva*, továbbá ismert még a *kutyaleső szilva*, *paradicsomszilva* és a *ringlőszilva*.

Viszonylag elterjedt a *sárga boroc* és az *őszi boroc* néhány fajtája is. Eléggé népszerű a *cserésnye* és *meggy* is. Ezeket a gyümölcsöket szívesen fogyasztották, és ha bő termés volt, akkor különféleképpen hasznosították. Amiből lehetett, abból

lekvárt főztek, az utóbbi évtizedekben pedig egyre jobban szokássá vált a *duncok* (befőttek) készítése. A túl érett, megaszalódott gyümölcsöt (cseresznyét, meggyet) összeszedték a fa alól *aszaléknak*. Ezenkívül almát, körtét, szilvát aszalni is szoktak télire. Ugyancsak a szőlőskertekben terjedt el elsősorban az *epérgye*, a *ribizli* és a *tüskeribizli* (egres) termesztése is. Ezekkel a gyümölcsökkel is főként a gyermekeknek kedveskednek. Ha sok a ribizli, lekvárt főznek belőle.

Ha összegezni próbáljuk a gyümölcsstermesztés sajátosságait, akkor azt állapíthatjuk meg, hogy jelentősége a 20-as évektől napjainkig jól érzékelhetően nőtt, de nem olyan mértékben, hogy piacra is termeltek volna. Amit lehetett, az önellátásra megtermelték, és megtermelik ma is. A gyümölcsfogyasztás növekedését jelzi az, hogy most már a boltokban, a tamási piacon és egyebütt is megveszik a gyümölcsöt. Néhány évtizede még az sem volt ritka, hogy máshonnan hozott gyümölcsért (pl. dinnye, szilva) egy-egy szakajtó eleséggel fizettek.

A gyümölcsök és zöldségfélék tartósítása

Mint már említettük, a gyümölcsstermesztés szempontjából Nagykónyi elmara-dott község volt, mivel alig volt a faluban gyümölcsfa, ezeknek termését általában nyersen elfogyasztották. A századforduló idején és az azt követő néhány évtizedben a *dunc* (befőtt) teljesen ismeretlen volt. Lekvárt sem főztek egyéb gyümölcsből, csak *nohaszöllőből*. A kicsumázott szőlőt megmosták, *belemarcingúták* (kézzel összezúzták) rézüstbe és megfőzték. Az adatközlők emlékezete szerint nagyon sokáig kellett főzni. A hosszú főzés után *kipaszérúták* (kipasszírozták), és *bubolai tőköt* (sütőtök) szeltek közé. Így tették vissza ismét főzni, hogy a tők levétől megédesedjen egy kicsit, mert cukorra nem jutott pénz abban az időben. Télen gyümölcs helyett almából és körtéből nyert aszalékot fogyasztottak. Később már szilvát is aszalnak. A gyümölcs tartósítása, télire való befőzése a felszabadulás utáni években kezdődött. Azóta *cseresznyét, meggyet, szilvát, borocot* (barackot), *birsómát* egyaránt befőznek télire. A megmosott gyümölcsöt tiszta üvegekbe rakják, majd vizet és cukrot tesznek rá. Néhány csipetnyi *szalicit* (szalicil) is szórnak a befőtt tetejére. Ezután jól *kiduncújják*. Újabbban sokféle lekvárt is főznek, de legáltalánosabb a *boroclégvár, szilvalégvár, méggylégvár* készítése.

A zöldségfélék tartósítása sokkal régebbi időre nyúlik vissza, mint a gyümölcsöké. A legidősebbek emlékezete szerint mindig szoktak paradicsomot kifőzni, csak régen nem tettek bele szalicilt, és a lekötés módja is egészen más volt. Celofánpapír helyett tiszta, fehér ruhát tettek az üveg szájára, ezután a ruhát az ujjukkal az üvegbe nyomták, és egy dugónyi félnyirkos sárgaföldet tömtek bele, hogy ne kapjon levegőt. Szoktak eltenni összfel uborkát, paprikát és zöldparadicsomot. Régen csak sós vízzel öntötték le az üvegbe rakott zöldségféléket, azután 2-3 hétig a napra tették, és utána cserélték le a sós vizet ecetes vízzel. Már régóta változtattak ezen a tartósítási módon. Előre megkeverik az ecetes vizet, és ízlés szerint cukrot, sót is tesznek bele, majd az üvegekbe rakott uborkára, paprikára, paradicsomra öntik. Szemes borsot és babérlevelet is tesznek az üvegbe. A sárgarépát és a zöldséget veremben tárolták

télen. Ősszel négyszögletű gödröt ástak, az oldalát kideszkázták, és a tetejét is lefedték deszkával, majd beföldelték. A burgonyát is hasonló módon vermelték el, csak sokkal nagyobb vermet ástak neki. Amelyik háznál van pince, ott újabban pincében tárolják a zöldségféléket.

Fűszerek, ízesítők

Bármilyen ételről van szó, általában úgy szeretik, ha „*kérzik belüle a só még a paprika*”. Ezek a legfontosabb ételízesítők, amelyek közül a sót a boltban, a paprikát pedig részint a boltban szerzik be, részint saját maguk készítik. Néhány évtizeddel ezelőtt a Kalocsa környéki paprikaárusító batyus asszonyoktól is vették a paprikát. A legtöbb háziasszony azonban gondoskodik arról, hogy legyen elég *törnivaló paprikája*. Erre a célra a *hëgyës* és *kosszarvu* paprikát használják. Amikor a nyár végén pirosodni kezd, akkor a *fűznivaló paprikát* leszedik, fölfűzik, és a padlásra — rendszerint a *csucslíkba* (a padlás kémlelőnyílásába) — teszik föl. Ha már jól megszáradt, akkor lehozzák, és a *remben* (sütőben) szárogatják még. Régebben mindig a kemencében szárították kenyérsütés után. Amikor kellően megszáradt, mozsárban törték meg. Ez elég kellemetlen munka volt, a háziasszony „*meg is siratta*” a paprikatorést. A mai napig szívesen használják ételízesítésre, legfőképpen a töltelékek (kolbász, hurka stb.) ízesítésére a házilag készített fűszerpaprikát, esetleg a boltban vásárolt paprikával keverve. Elmaradhatatlan — főleg a töltelékekből — a *magyarbors* (feketebors) is. Ritkább ételízesítők még a *köménymag*, a *szëgfűszëg*, a *fahëj*, a *sáfrány*, a *pasztërnác*. A savanyú káposztába mindig tesznek *babërlevelet* és lehetőleg *birsómát* is.

Többféle étel ízesítésére használják az *ecetet* (az idősebbek *esencnek* is mondják.) Néhány évtizeddel ezelőtt még sokan készítettek házilag borecetet. Azt tartották, hogy nem kell pénzt adni érte, a háborús évek alatt pedig a szükség kényszerítette a falu lakóit arra, hogy borból készítsenek ecetet. A borecetekészítés módjáról Szabó Józsefné (61 éves) a következőket mondta a magnetofonszalagra 1971. november 1-én: „*Rëgënte a borecetet magunk csinýátuk, mer abba az idöbe nem tellët ecetre. Majnëm mindën házná át a duncosüjeg a porheltën. Nëm nagyon gyutott abba az üdübe, az én üdümbe ecetre. Magunk csinýátuk, halom még a parasztok is, nëmcsak a szëgényëk. Mëkkesztük, annag vót nehezebb, aki keszte a csinýállást. Má utánna többiek könnyebben csinýáták.*

– (Hogyan készítették?)

– *Kivëtünk a csipövással a porheltbü kilenc darap paraszat, akkorát, mind ëgy magyaró. Akkor az mëkhütt. Akkor beletëtünk ëd duncosüvegbe, mëg akkor beletëtünk ëty fé marék lëncsët, mëg beletëtünk a szotyolának a bëlit, ëtypár darabot. Akkor ära öntöttünk annyi bort, hogy érgye fõ. Akkor lëkötöttük, hogy levegõt në kaptyon. Akkor fõtëtünk a porhelt tetejibe. Akkor rá ëty hëtre mëgnëstük. Akkor má láttuk, hoty pirosodik. Uan pirosodod ben, mind az aludvér. Uty hijtuk, hogy májja, mëg a borgyuja, mikor má nyõtt. Akkor kilenc, mindën kilenc nap után öntöttünk rá kéd decit, utóp három decit, utóp fé litërt, utyhogy három litërzës duncosüjeg, négy litërés teli lëtt.*

De öreg jó erős ecet léd belüle. Akkor utób nyöd belüle akkorára, mind a két öklöm. Akkor má az ára való szomszédok má könnyen csinyáták a borágyot, mer akkor má gyüttek, hogy aggyunk a borgyubu. Akkor má ára nem köllött más, csak a borgyuja. Csak akkor aszt is uty köllött öntöznyi hetenként két decit, három decit, hogy még nē csömölöggön. Mer hotyha sokat öntöttek rá, akkor mēkcsömöllött, akkor ēromlott. Ez vót mindēn házná, még a pógárokna is.

– (Mire használták föl?)

– Ez az ecet ez mindēnre jó vót. Jó vót étēbe is, mēg abba az üdōbe még nagyon sok köllött a salátára is, mer akkor még mindēnki dōgūvel ētte a salátát. Nēm ősmerték az eleven salátát cukorrā, mim most. Mindēnre nagyon mēkfelēt, mert különben is nagyon erős izs vót. Mēg buborkát ētēnni ősszē, mindēnre, paprikát, aszt hasznátuk. Szoktunk lēsēnyi kábosztát salátakábosztának, ára is szoktunk hasznányi, ecetēs tojásra szoktuk hasznányi. Sűrű krumpira hasznátuk, ódalas, kis ódalas, ha vót ódalas, de má a szēgényembērnek sokájig nēm vót ódalas. Háborus alkalommā akkor nēm lēhetēt kapnyi a bótogba, akkor vót mindēn a házná. De má a dēmográcia után, akkor má nēm vót. Mos má nēm is lēhet látnyi sēhun sē, halom mink szēgényēk, mink sokat ēhasznátunk.”

(MNYTK. 163. sz. 88–9).

Italok

Bár több évtized óta vannak artézi kutak a községben, és ivásra többnyire ezek vizét használták, mégis jó ideig jelentős szerepük volt a lakosság vízellátásában a parasztudvarból szinte elmaradhatatlan kerekcs kutaknak is. Örvendetes, hogy kb. tíz év óta törpe vízmű látja el az egész falut jó ivóvízzel.

A szeszes italokat — a bor és pálinka kivételével — boltban vagy kocsmában veszik meg. Az utóbbi időben a sör fogyasztása jelentősen nőtt a korábbi évtizedekhez viszonyítva, de az idősök között többen vannak, akik nemigen isszák meg.

Ádomást ma is leginkább borral isznak. Aki csak tehet, még a szegényebb rétegek közül is, igyekezett egy kis szőlőterülethez jutni. A szegényebb emberek főleg *nohát* és *otēllót* termeltek, értékesebb *hazai* (nemesített) szőlője általában a jobb módúaknak volt. Annyi bort igyekeztek termelni, hogy legalább a családnak elég legyen egy évre. A törkölyből pálinkát szoktak főzni. Az utóbbi évtizedekben gyümölcsből (szilva, barack, körte stb.) is készítik. Disznóöléskor, lakodalomban elmaradhatatlan a pálinka. Az utóbbi időben — főleg, ha fogytán van az óbor — *mēggybort* is készítenek. Ugyancsak mostanában — főleg az utóbbi tíz-tizenöt évben — terjed a *feketekávé* fogyasztása is. Teát ritkán főznek, főleg akkor készítenek — rendszerint hársfavirágból —, ha köhög valaki a családban. Megesik, hogy ilyen esetben forralt borral is próbálják elősegíteni a gyógyulást.

**ПИЩЕВЫЕ ТРАДИЦИИ В ДЕРЕВНЕ НАДЬКОНИ
(ЧАСТЬ II.)**

МАРГИТ С. БОЗОКИ — ЙОЖЕФ САБО

В этой статье авторы продолжают публикацию пищевых традиций деревни Надькони (область Толна).

Их работа включает в себя описание изготовления разных калачей, пирожных, салатов и традиционный способ хлебопечения. Кроме этого они подробно описывают использование молока, молочных продуктов, бакалейных товаров, фруктов и напитков в указанной деревне.

Статья охватывает пищевые традиции жителей деревни Надькони с конца XIX века до наших дней.