

A TÁPLÁLKOZÁS SZOKÁSAI ÉS RENDSZERE GIGE, CSÖKÖLY, RINYAKOVÁCSI ÉS KISBAJOM BELSŐ-SOMOGYI KÖZSÉGEKBEN

A TÉMA KÖRÜLHATÁROLÁSA

E témához számos olyan kérdéskör és szempont tartozik, amelyek a paraszti családi és munkaszervezettel, társadalmi, vallási, korcsoportbeli különbözőségekkal, a munka és az ünnepek rendjével, a családi, gazdasági és ünnepi szokások fontosságával, az étkezőnek a munkák hierarchájában elfoglalt helyével függ össze. A következőkről lesz tehát szó: étkezési alkalmak; a legfontosabb téli tavaszi, nyári, őszi étek; a hideg és meleg ételek aránya, a meleg étel főzésének gyakorisága; hideg és meleg ételek a mezőn a munkák fontossága szerint; terítés módjai: ünnepen, hétköznap otthon, hétköznap a mezőn, nagyobb családi ünnepek alkalmával; ülésrend az asztalnál, heti étrend, a táplálék elfogyasztásának módja; jeles napi családi és gazdasági szokások, ünnepek étrendje, a készletek beosztója, munkamegosztás a sütés-főzésnél; vendéglátás módja, társadalmi és vallási különbségek a táplálkozásban; jelképes jelentőségű ételek.

A FORRÁSOK JELLEMZÉSE

Feldolgozásunkban elsősorban az emlékezetanyagra támaszkodhattunk, s csak igen kis mértékben egyeztethettük levéltári és nyomtatásban megjelent forrásokkal, mivel ezek adatai esetlegesek, témánknak csak egy-egy részletét tartalmazzák. Néhány esetben felhasználhattunk általánosan Somogyról szóló írásokat, mint pl. a férfiak segítségéről szólót a főzésnél az 1800-as évek elején, mivel ennek emléke ma is él. Idéztünk olyan adatokat, amelyek ma is szokásban levő jelenségekről szólnak, de írott nyomai már a XVIII. század végén is vannak (mint a napszámosok étkeztetése). A nagycsaládi szervezetből következő szokásanyagnál jegyzetünkben hivatkozhattunk más, a századfordulón nem egykező tájegységeknél a somogyinál elevebben élő nagycsaládi hagyományra.

Az adatok nagyobb tömegét az emlékezésanyag adta. Ennek természetéből következik, hogy inkább egy ideált, felfogást, elképzelt modellt tár a kutató elé, mint a valóságot. Ezért gyűjtéseinknél igyekeztünk a különféle rétegekből egy-egy családnak saját emlé-

keit kikérdezni, főképp konkrét eseményekre vonatkozóan, mint az egyes családi események, ünnepek, gazdasági munkák étkezési adatai: mit ettek az illető lakodalmán, gyermekének keresztelőjén, komabálon, halálesetkor. Arra is viszonylag pontosak az adatok, hogy egy-egy asszony mit süített-főzött először. Olykor a rendestől eltérő eseményekre az általánosan elterjedtnél megbízhatóbb az emlékezés: pl. mikor jelentek meg az új ételek, vagy egy-egy erősebb időszakban a sok hal felhasználásáról, világháborúval kapcsolatos változásokról.

Mint említettük, sokszor épp a legáltalánosabbat, a mindennapit a legnehezebb megállapítani – felejtés, esetleges szegénylés miatt, esetleg azért, mert adatközlőink már inkább a nagy változások időszakában éltek, s a régebbi adatokat ők is csak töredékeikből ismerik (pl. sáfránnyal készített leves). Vagy ők is csak hallották az elmondottakat, vagy tapasztalták a család idősebb tagjaival kapcsolatban, akik egy-egy ételfélét, amit szerettek, később is készítették maguknak.

Fennáll az a veszély is, mivel Csököly igen nagy község, hogy azok az adatok, amelyeket kikérdezés útján nyerünk, mindig a községnek csak egy-egy kisebb, egymással kapcsolatot tartó csoportjára, vagy csoportjaira vonatkoznak, hiszen senkinek sem lehet áttekintése egy ilyen nagy falu minden családjáról. Pl. arra a kérdésre, hogy milyen ételt adtak a nagygazda családok a napszámosoknak, mindenki csak azt a családot tudja elmondani, akihez járt. Általában oda, ahol jobban főztek, szívesebben jártak a munkások. Nem tudjuk mit és hogyan főztek azok, akiktől elmaradoztak.

Veszélyt rejt az is, hogy az adatközlők kevésbé igényesek az ételek ízével kapcsolatban, mint az korszerű lenne. Elég az számukra pl. ha hús főtt a levesben, s már jónak tartják.

Mindezek előrebocsátásával hangsúlyozzuk, hogy a következőkben tárgyalt részben több helyütt a valóságnak kissé idealizált képét tudjuk csak adni, ahol megfelelő írott anyaggal saját megfigyeléssel alátámasztva, az emlékezésanyag ellentmondásainak feltárásával az adatok kellő kritikájával élni nem állt módunkban.

A SÜTÉS-FŐZÉS FOLYAMATÁNAK VÉGZŐJE,
A KÉSZLETEK BEOSZTÓJA,
A SÜTÉS-FŐZÉS MUNKAMEGOSZTÁSA

A táplálkozás a paraszti környezetben, az ünnepi alkalmakat kivéve még a XIX. század végén és a XX. század elején is főként csak a munkaerő újratermelésére szorítkozott. Erre mutat az a tény is, hogy a nagyobb erőt kívánó mezőgazdasági munkákra már alkalmatlan, vagy a legkevesbé alkalmas idősebb asszonyra hárult a főzés feladata.¹ Azonban az nem volt mindegy, hogy melyik idős asszony lehetett ez: rendszerint az öreg gazda felesége, vagy a gazda anyja, nagyanyja, azaz a legidősebb közülük. Ha ezek nem éltek, a legidősebb fiú felesége töltötte be a tisztet. Ezek az asszonyok – mint ma is elmondták – féltékenyen

„örözték a fakanalat”² és „nem szerették, ha valaki más belenézett a zsírosvéendőbe”.³

Egészen addig volt ez, míg teljesen munkaképtelenné nem váltak, akkor felváltotta őket a korban következő asszony. A fiatalabb asszonyok tavasztól ősziig a mezőn dolgoztak, ősztől tavaszig pedig a fonás-szövés kötötte le idejük nagy részét. Ha látták is, miként készül az étel, nemigen tudták megjegyezni gyakorlat hiányában. Más volt a munkakörük, másra kellett figyelniük, tevékenyen e munkában nem vehettek részt. A táplálkozáshoz való alapanyagokat is a gazdaasszony osztotta be, főképp a liszt, zsír, húsféle követelt szigorú beosztást. Az étel kifogásolását nem tűrte el, legfeljebb az urától, de menyeitől egyáltalán nem. Ha mégis előfordult, hogy egy fiatal menyecske, aki esetleg jobbat szokott meg otthon, kifogásolta az étel ízét, vagy esetleg a nem egészen higiénikus elkészítést, rögtön azzal vádolta, hogy „má épazallná a vagyont”.⁴ Előfordult hogy 60–70 éves is elmúlt egy asszony, s mivel élt nálánál idősebb anyja vagy anyósa, aki főzött, ő még egy „levest vagy prószát sem készített eddig”. S mikor meghalt a gazdaasszony, s ő kö-

vetkezett a sorban, idős fejjel kellett megtanulnia a sütés-főzési eljárásokat.⁵ Lakodalmak, halotti torok alkalmával csupa idős asszony „banya” jött össze a kemencénél, tűzhelynél, s ahogy nekiláttak volna, fontoskodva, szinte szertartásosan túrték fel karjukon a fehér vászon inget, s kezdték el a munkát.⁶ A kemence elfűtését, a fa aprítását, behozatalát fiatalabb asszony, vagy férfiember végezte, erre a XIX. század elejéről is van adat.⁷ Bizonyos előkészítő munkákra a főző asszony igénybe vette mások segítségét is: mint a zöldség, krumpli megtisztítása, baromfi forrązása, tisztítása. A kenyér dagasztását vagy a rétes elnyújtását – ereje fogytával – a gazdaasszony egyre inkább fiatalabbra bízta, de a kemencébe már ő tette be. Ha ez esetben nem sikerült a kenyér, erősen megpirongatta a szerencsétlen, gyakorlatlan menyét vagy lányát. Ha valamilyen okból – pl. a gazdaasszony hirtelen betegsége, halála miatt – a család másik asszonytagjának kellett elkészítenie az ételt, nagy félelemmel és izgalommal tette azt. Ma is emlékeznek az első pogácsára, vagy kenyérre, a készítés körüli szorongásra, a siker örömeire, de ma is elhallgatják a sikertelenséget. Főképp a tésztafélek jó elkészítésével szerezhettek valaki hírnevet, elismerést. Az a tény, hogy a gazda felesége, vagy anyja osztja be az ételhez szükséges készleteket, és ő is főz-süt, a nagycsaládi szervezet következménye elsősorban, illetve a nagycsaládi szervezet felbomlása után annak maradványa.

Somogyban a nagycsaládi szervezet meglétéről vannak a XVIII. századból is feljegyzések, s említik a XIX. századi szerzők is.⁸ Elsősorban a telkes és féltelkes jobbágy-családoknál volt rentábilis munkaszervezeti szempontból.⁹ A nagy létszámú család munkájának megszervezése, ellátásának intézése, a vagyon, a készletek lehető gyarapítására való törekedés kemény fegyelmet követelt a család tagjaitól, a rendek fenntartását és szigort a gazdától, s a szervezésben másodlagos szerepet vállaló gazdaasszonytól.¹⁰

1. Vö. MORVAY J., Asszonyok a nagycsaládban, Budapest 1956, 31–37. A nagycsalád étellel való ellátása ugyancsak sok munkát kívánt.

2. Saját gyűjtés, 1970. RRM A 1926. Adatközlő: özv. Garzó Imréné.

3. Saját gyűjtés, 1971. RRM A 1911. Adatközlő: özv. Bankós Ferencné.

4. Saját gyűjtés, Rinyakovácsi, RRM A 1910. Adatközlő: Mátés Márton.

5. A fentebb jelzettekén kívül elsősorban özv. Zsibrák Lajosné szolgáltatott jó adatokat. (RRM A. 1969, 1912.) „Amíg birta, mindig a legidősebb főzött. A szülő főzött, édesanyám fát vitt be neki, vizet vitt be és a baromfit mőkpucolta. Tésztát segített neki készíteni, rétest elnyújtani, hintellékét készített. Kenyér sütésnél tüzet rakott, vizet készített – ott át és töltögette édesanyám a szülének a vizet. Betevésné kisegítette a szobából hordani a kelő konyeret, ráöntötte a lapátra a szakasztóbul. Vód ojan, hogy haragudott, ha segített a lánya vagy a mőnye... Az edények mosása, elrakása is az öregmama dőga vót. A terítést a fiatalasszon végezte hétkőznap...”

6. Ezt rosszállóan mesélte el özv. Vankós Ferencné, hogy azelőtt néhány öregasszony jött csak össze, ma bezeg sok fiatalasszony sűrőg-forog a lakodalmi, komabáli sütés-főzéseknél

7. APÁTI KISS S., TGy 5 (1822) 40–4. „Furcsa az, hogy a' somogyi parasztasszony annyira tudja az ő egyéb-iránt mogorva férjét venni, hogy ez helyette minden ellenvetés nélkül megfeji tehenét, minden vonakodás nélkül fát és vizet hord a konyhára, tüzet rak, el fűti a kályhát és kemencét, sőt igen gyakran még főz is...”

8. Az urbáriumok közül az 1701., 1715., 1725. évi közli a jobbágygal élő fiúk, testvérek számát is, ebből lehet következtetni a nagycsaládban élők arányára a kiscsaládokban élőkkel szemben. A XIX. század elejéről APÁTI KISS 1822, 41. írja... „itt sok jobbágyok egy kis szoros szobában vejőkkel, menyőkkel kilencen-tizen is együtt laknak.”

9. VERESS É., TSz 10 (1958) 379–396.

10. Vö. MORVAY J., 1956, 31–37.

FÉL E., A nagycsalád és jogszokásai a komárommegyei Martoson. Budapest 1944, 96.

A nagycsaládi rendszer felbomlása a Dél-Dunántúlon a jobbágyfelszabadítás után s a tagosításokkal egyidejűleg indult meg. Addig is a nagy gyermekhalandóság miatt a gazdával 1-2 fia lakott feleségével, gyerekeivel. Éppen a nagycsaládi szervezetben élő volt telkes, féltelkes, tehát több földdel bíró jobbágyok utódainál kezd a XIX. század közepétől tért hódítani az egykézés. Somogyban az egyházi anyakönyvek adatai szerint általában az 1850-es évektől nyomon követhető a születésszám ilyenfajta szabályozása illetőleg csökkenése. 1890 körül Csököly a legerősebben egykéző somogyi községek közé tartozik.¹¹ Így gyakribbá vált, hogy ahol csak egyetlen lány volt a családban, vagy több gyerek születése esetén csak ez maradt életben – férjhezmenetele után nem ő ment férje családjához, hanem a férje jött „vőnek”. Az első világháború is sürgette ezt a folyamatot, hiszen ahol két vagy több gyermek volt is, a háború vitte el a fiúkat, csak a lány maradt otthon. A világháborúban 42-en estek el Csökölyből.¹² Módos szülők nem engedték el egyetlen lányukat máshová férjhez, inkább szegényebb legényhez, vagy szolgállegényhez adták, ha nem volt más. Ezeknek az anyjuk mellett maradt fiatal-asszonyoknak valamivel könnyebb helyzetük volt. Ahogy idősödött, gyengült az anyjuk, befogta őket a sütésbe-főzésbe. Saját lánya előtt – különösen ha az megértő volt – valamivel kevésbé szégyellte betegségét, vagy fáradékonyágát, mint restellte volna menyje előtt.

A gazda felesége volt annak halála után elsősorban a vagyon örököse.¹³ Ez adja a táplálkozáshoz szükséges ételek beosztásában kiváltságos szerepét. Azt viszont a célszerűség diktálta, hogy rá hárult a kisebb erőfeszítést kívánó munka. Azonban ereje fogytával is kénytelen volt ragaszkodni kiváltságos helyzetéhez és egyre nehezebben ellátható feladatához, mert a régi paraszti felfogás szerint a fizikai munkára alkalmatlan ember nem vehető emberszámba, és ennél az állapotnál a halál is jobb. Különösen az egykéző családoknál az agyondédelgetett gyermek nemigen tisztelte öregszüleit és tettelegességre is vetemedett, ha valamit nem úgy tett, ahogy ő szeretne volna.¹⁴ Az egy-

kézés miatt egyes családok, szakszerűtlen vetélés előidézése, vagy egyetlen gyermekük halála, baleset, vagy a világháborús pusztítás miatt utód hiányában kénytelenek voltak örökbe fogadni valakit, ha biztosítani akarták az örökös, és munkaerőt. Ezek a „fővádót” gyerekek, nősülésük vagy férjhezmenetelük után is örökbefogadó szüleiknél maradtak háztársakkal.

A néhány holdas vagy földnélküli családokban is, ahol nem volt nagycsaládi szervezet, hisz csekélyke vagyonuk nem indokolta azt, a legidősebb asszony főzött, ha volt két vagy három asszony a családban. Ha csak egy asszony volt, akkor ő maga végezte el a főzést is és a mezőgazdasági munkát is. Ha saját földjükön dolgoztak, kevésbé fontos munkáknál napokig hideg étellel éltek, mert nem volt idő főzésre (erdei munka, kapálás).¹⁵ Itt valóban a célszerűség döntötte el, hogy a legidősebb végezze el a házkörűli teendőket és nem a vagyon határozta meg munkakörét.

A módosabb és szegényebb parasztcsaládok között is előfordult szép számmal olyan, hogy a földszerzés reményében szinte éheztek. A gazdaasszony és a gazda féltékenyen ügyelt a lisztre, a szalonnára, húsrá. Cukor csak ünnepen került, akkor is kevés.¹⁶

A férjhezmenő lánytól ilyen munkaszervezeti körülmények között természetesen nem követelték meg, hogy főzni tudjon. Ez általános volt a megyében, még 1945 után is van rá példa. Egyik csökölyi lányról, aki későn ment férjhez, azt mondták, azért nem kellett senkinek, mert „mindig főzöget, sütöget, pazalló”.

A változás a főzést végző személyében a kiscsaládok kialakulásával következett be, elsősorban azoknál a módosabb egykéző családoknál, ahol a lány férjhezmenetele után szüleivel maradt, s kiváltságosabb helyzeténél fogva kapálástól, marokszedéstől jobban kímélték, hiszen napszámokat fogadtak a nehezebb munkára. Új ételek bevezetésére való javaslatait jobban elfogadták, s a házkörűli munkákban való részvételét megengedték. Bizonyos ünnepi alkalmakkor divattá vált a vendégek elkápráztatása új ételekkel, hogy az egész falu beszéljen majd róla.¹⁷ Különösen

11. Ifj. gróf SZÉCHENYI I.: Somogy megye. Budapest 1892, 5–7. – Uő. Az egyke. Budapest 1906.

12. F. SZABÓ G., (Szerk.) Somogy vármegye Kaposvár megyei város általános ismertetője és árutára az 1932. évre. Budapest 1932, 286.

13. A házasságkötéskor az ún. möringlevelet írták, amelyben kikötötték, hogy ha gyermek nélkül halna meg a férj vagy feleség, a hátramaradó házastársára mit hagy: „mit möringol”. Általában a férjhez menő lány, ha fiú testvére volt csak ruhaneműt, esetleg állatot kapott saját családjától, leendő férje viszont köteles volt az asszony leendő munkája fejében előre íratni rá vagyont, pénzt vagy földet, mely csak a férj halálával szállt az asszonyra.

14. GABOS D., Csököly monográfiája. Budapest 1926, 5.

15. Azonban a szegényebb családokon belül is nagy volt a különbség. Egyik asszony azt vallotta, hogy olcsóbb volt egy üres krumplicevet előállítani, mint a kenyér mellé húst, füstölt túrót vagy szalonná, hájat biztosítani. A

kenyérhez, akinek volt, gyümölcsöt is evett, nem feltétlenül húst, vagy szalonná, s azzal meg is volt az ebédje.

16. Néhány 70–80 éves asszony ma is rosszállóan nézi, ha a „mácsikra” a dión vagy mákon kívül még cukrot is tesznek. Ilyen asszony volt Kis Mihályné Csordás Zsófi, aki férjével 1900-ban föld nélkül csak egy pár lóval kezdte. A fuvarozás mellett napszámba, aratni is eljártak, a keresetükön földet vettek. Házuk, istállójuk leégett, azt is építettek. 15 hold földet szereztek, két gyereket neveltek fel. De menyje szerint csak krumpli meg bablevés került mindig náluk az asztalra, de hús ritkán. A sok munka mellett tehát a koplalás is meghozta jutalmát. Garzó Imréné így emlékszik a cukorfogyasztásra: „Kislán koromban a szomszéd néni gyakran küldött a bódba. Emlékezem mindig így kértem: Három krajcárért cukrot, két krajcárért élesztőt. A cukor kis szüvecskös volt, felét mögöttem utközben.” RRM A 1826.

17. Ehhez hozzájárultak a falusi értelmiség, tanítóné, jegyzőné kezdeményezései.

lakodalomkor, pasztivéskor akartak túltenni egymáson a gazdagabb családok. Ezekben az újításokban egyre inkább a fiatalasszonyok kezdeményezése nyilvánult meg és az a törekvés, hogy már mernek azzal kérkedni, hogy szeretnek jól enni, tehetik is, és nem sajnálják maguktól.¹⁸ Ez az időszak már a két világ-háború között következett be.¹⁹

A téli és nyári időszak étkezési alkalmai

Az étkezési alkalmak még a XX. század első felében is a mezőgazdasági munkák kettősségét, azaz két időszakra való megoszlását tükrözik. Télen kétszer, nyáron háromszor táplálkoztak. Az így jelzett téli időszak késő ősztől a tavaszi munkák megindulásáig tartott, a nyári pedig tavasztól ősziig a fő dologidőt jelentette. Télen kivételt képeztek e rendszer alól a vásárnapok és bizonyos ünnepek, amikor délre is főztek és vacsorára rendszerint a maradékot kapták. Egyéb napokon a reggeli „fölstök” 9–10, sokszor 11 órára esett. Este mikor ellátták az állatokat, „evégettek” került csak vacsora főtt étellel. Reggelire csak a gyerekek kaptak tejet vagy kávét (bolti-árpakávét, vagy háziilag pörkölt) hozzá kenyérrel. A felnőtteknek „sült káposztát”, szalonnát, „sült krumplit” vagy „keménykását” (kukorica kását) tettek az asztalra. Az utóbbit – emlékezet szerint – már csak a szegényebbek, vagy a módosabbaknál az idősebbek fogyasztották. A XIX. sz. második felében sokkal gyakoribb lehetett. Ezek az ételek nem számítottak főtt ételnek, csak a levesféle. Ebéd nemigen volt, legfeljebb disznóvágás után ettek olykor szalonnát, pörkölt, kolbászt „savanyú”-val. Estére már főztek és két tál étel volt – valamilyen leves (reszelt leves krumplileves, ritkábban húsvéles) és kása-, pép- vagy tésztaféle (laska, pogácsa, palacsinta, kukoricagánica, hajdinaprósza, krumplisgánica – ritkábban rétes). A szövés-fonás lekötötte az asszonyok, még az öregszülék idejét is, de a főzést ilyenkor nem hagyták el – mondták az idősebb asszonyok – még ha az éjszakába nyúlt is a munka.

Vásárnap viszont, mire a templomból délben megérkezett a család, már az asztalon párolgott a „tésztales” (tyúkleves); a benne főtt húst „pirítva” és savanyúsággal vagy mártással fogyasztották s utána sült tésztát. Másik leggyakoribb vasárnapi leves az „orgyaskáposzta” volt. A gazdaasszonyok inkább hajnalban felkeltek csakhogy ilyenkor időben asztalon legyen az ebéd.

Szegényebb családoknál, ahol nem volt idősebb asszony, aki megfőzzön, s a háziasszonynak el kellett mennie férjével erdei munkára, vagy szőlőbe, száraz ételt ehettek reggel és este (szalonna, hagyma, füstölt túró, tejfölös-túró, hagymával, pörkö). Téli ünnepeken és vásárnapokon délben náluk sem hiányozhatott a meleg ebéd levestel és tésztafélével.

A nyár illetve a tavasztól ősziig tartó munkák ide-

jén gyakorlatilag három fő-étkezés volt: a „fölstök”, az „ebéd” és a „vacsora”. Kaszáláskor, aratáskor meg „ozsonna” is került sőt hajnalban pálinkával kezdtek. Erről a négy étkezéssel beszél egy 1773-as Somogy megyei napszámrendelet is, amelyről később részletesebben szólnunk.

Aratáskor, kaszáláskor, ha saját földjükön voltak, a szegény asszonyok reggel, koradélelőtt megfőztek, kivitték az ebédet a mezőre, majd viseletesebb ruhát vettek fel és ők is beálltak a munkába estig.

Tavaszi és nyári munkák idején a leggyakoribb étkek emlékezet szerint a következők voltak: hajnalban 4–5 órakor pálinkával kezdtek a férfiak. Reggelire „kaszásnak szalonna hagymával sült tojás sonkával, paprikáskrumpli salátával, szántáskor szalonna, zöldhagyma”, stb. Délben ebédre a leves és tésztaféle elmaradhatatlan volt. Kapásoknak korábban kétféle leves: bableves bürkével vagy hússal, vagy anélkül, tésztales, utána „tejbekása” „kukorica dercekása”. Aratóknak ugyanígy kétféle leves, „borsó füstölt hússal vagy bürkével”, vagy „krumplileves füstölt hússal” vagy bürkével, esetleg káposztaleves, a leves után vagy tejbekása. Később 1920 körül a kaszás étrendhez hasonlóan elhagyják a kétféle levest, csak egyféle készült, s mellé a rangosabb tésztaféle: „haltészta”, „kugli” esetleg rétes jutott. Voltak családok, ahol minden nagyobb mezei munkánál „törött borsó”-val kezdtek és „tésztalevessel” (benne mindenkinek egy-egy darab hús) folytatták. A tejbekását a legidősebb asszonyok főzték, inkább az 1920-as években, utóbb inkább kelt tésztát és rétes jött divatba. Azokról a családokról akik ezzel kedveskedtek munkásaiknak eleinte mondták, hogy „egész lakodalom lesz”. A „kaszáles” savanyú krumplileves volt „disznófülessel” vagy „bürkével”. Estére ugyancsak levesféle volt és tészta, vagy „törött borsó” és „tésztales” a déli maradékból. Nagyobb gazdák az 1930-as évektől nyáron is vágtak disznót, hogy legyen bőven hús az ételhez. Ha uzsonna is került, az rendszerint „hidedg” kenyér, szalonna volt.

A szőlőbeli és erdei munkáknál leginkább hideget ettek a nagygazdák is. Ha volt bor, mellé szalonnát, sonkát, kolbászt vittek. Nyáron gyümölcsfélével is megelégedett a szegényebbje. Kinn a szőlőben háromlábú lábasban a szabadban tojást főztek, vagy a parázon kenyeret pirítottak és hájjal megkenték, vagy hagyma belsejét kivágták és a parázon háját olvasztottak benne. Orvadász férfiak itt kinn főzték meg az elejtett nyulat vagy őzet. Az erdőbe, a „Nyíres”-be is csak vöröshagymát, szalonnát, töpörtyűt, füstölt túrókat vittek magukkal, meg bort.

A lábodi állami erdőbe 4–5-en „bandába” mentek el egy-egy hétre olyanok, akiknek fogata volt. Egy hétrevaló ételnyersanyagot vittek fazékkal együtt, s ott maguk főztek főképp krumplilevest, süttöket sült krumplit, tojást, vagy mást.

18. „Szerettük a pacalunkat, jól önni. Minden 3–4 hónapban vágtunk” (mármint disznót) – mondja Bödő Garzó Imréné, aki 1922–23 körül ment férjhez.

19. Ez azoknak a volt középparaszt asszonyoknak a nyilatkozatából derül ki, akik 1920–30 között mentek férjhez. Kiss Lajosné, Nagy Vajda Katica ezt mondta: „Én mindent mögvöttem magamnak, amit mögkívántam.”

A téli időszakban a polgári étrend az iskola hatására kezdett terjedni. Az első világháború idején, mikor aki csak mozdulni tudott, a mezőn dolgozott a felnőttek közül. A gyerekek így reggeltől estig az iskolában voltak. Az ételt magukkal vitték, ebédre megették. A háború után hazajártak a gyerekek az iskolából ebédelni, viszont ekkor már a tehetősebbje tízórait vitt magával.

Idősebbekkel ma is előfordul, hogy csak délelőtt és estefelé esznek. Ők ha ebédelnek is, tízórait nem fogyasztanak.

A napszámosokkal dolgoztató gazdáknak a béren felül ételt is kellett adnia, különben nemigen kapott volna munkást. A napszámmal együtt járó étkeztetésre a XVIII. századból is van adat, amikor az uradalmak éppúgy alkalmazták, mint a telkes jobbágyok. Az uradalmak a majorsági gazdálkodással kapcsolatos munkaerő szükségletet a robotterhek növelése mellett napszámosok fokozottabb alkalmazásával is igyekeztek kielégíteni. A telkes jobbágyok sürgős esetekben szintén kénytelenek voltak napszámost fogadni. A jobbágyföldön a nyomás-kényszer miatt nagyjából egyidőben kellett az aratási, betakarítási munkát végezni. Senki sem késlekedhetett, mert tarlószabadítás esetén ha nem végeztek a munkával, az állatok rámentek volna akkor is gabonájukra. Ezért kellett sokszor napszámost is fogadni, ha nem volt elég a család munkaereje. Széchenyi Imre még a XIX. század végén is panaszkodik a nyomáskényszerre; e miatt ha egyik gazda aratni kezdett, kénytelen volt a többi is, be sem várva a gabonaérést, különben az állatok kárt tettek benne.²⁰

Somogyvármegye napszámrendeletei közül az 1767-es évi július 30-iki, a következő napszámosokról és munkásokról illetve munkafélékről emlékeztet meg: gabonaarató, hajdina-arató, kaszás, kéveköto, venyige szedő, szőlő-préselő, cséplő, csöbörhordó, gyűjtő, kukoricaszedő, kukoricarakó, vető, asztagrakó, boglyarakó, kukoricakapálás, szőlőkapálás, gyomlálás, 4 vagy 6 jószággal szántó.²¹

Az 1770. évi szeptember 4-i ülésen az a határozat született, hogy ha a rendeletet nem tartják be, a nemesek ellen hatóságilag járnak el, a parasztok és nem nemesek 12 pálca-ütéssel büntetnek. Az indoklás érdekes: „Mert a tekintetes vármegyének tudomására jutott, hogy sokan vannak, kik a munkásokról szóló munkaárszabályt nemcsak, hogy meg nem tartják, hanem mások hátrányára és kárára, magának a jó és üdvös intézkedésnek kijátszására – a munkásoknak a kellenél többet ígérnek, a munkaárnak túlságos emelésével saját munkájokra csalogatnak s a munkában megtartatnak.”²² A napszámos munkáról szóló 1773. évi május 2-i Kaposváratt tartott parti-

kuláris ülés már olyan rendeletet hozott, amelyben a munkások étkeztetése is szerepelt. Más bérezést kapott a munkás „maga kenyérén” és mást a gazda kenyérén. Pl. gabona arató 12 dénárt kapott a maga kenyérén, 7-et akkor, ha a gazda gondoskodott ételről; kaszás a maga kenyérén 17, a gazda kenyérén 12 dénárt kapott.

A rendelet elmarasztalólag szól arról, hogy a gazdák szinte elkényeztetik a napszámosokat. „Mind ezek pedig, hogy azon bevett rossz szokás, mely miatt napjában több tál ételleket külömb külömbféle süteményeket s ital borokat, a munkáltató gazdától a napszámosok kizsarolni szoktak és magok is a gazdák munkásoknak magukhoz hódéttása kedvéért egész dobzódás formán napszámos munkásaikat vendégelni szokták...”, ehelyett megszabják... „ebédre és vacsorára két tál étellel, fölöstökömrre és uzsonnára kenyérrel megelégedjék” a napszámos.²³

Nemcsak a földművelésbe fogadott napszámosoknak, hanem az iparosoknak is biztosítottak a béren felül ellátást. 1783-ban a kaposvári fazekascéh árlistációból ezt tűnik ki.²⁴

A napszámos a jelzett adatok szerint elfogyasztott ételle árával azonos összeget, vagy esetleg annak kétszeresét tudta megkeresni. S ezért érthető, hogy bár bizonyára sok napszámosra szoruló volt, a gazdáknak mégis csalogatniuk kellett a munkást. Ilyen munkáscsalogatásról 1853-ból ismeretes egy klasszikusnak mondható somogyi vonatkozású leírás, amely ugyan csak az uradalmak munkaerő fokozására vonatkozik: „Somogyban az aratás a középszerűnél is silányabban ütött ki. A napszám mondhatatlan drága, s minthogy a sok eső miatt mindenben hátramaradtunk, a saját mezején is ezer teendőt találó nép még fölcsigázott árért sem megy napszámba... Már korra hajnalban hangzik faluról-falura a magyar ember csalmadarának éneke a cigányzene, s az urasági hajdúk kezökben boros palackkal, újongva ugrálnak az ablakok előtt, ígérve a jó fizetéshez jó zenét és magnum áldomást, mégis igen sokszor még e török is haszontalanul vettetnek ki.”²⁵

Csőkölyben, e viszonylag nagyszámú népességgel rendelkező községben komoly számot tett ki a napszámból élő zsellér réteg. A veszprémi püspökségnek nem volt annyi robotra sem szüksége, amennyit a csőkölyiek jobbágytelkei alapján felhasználhatott volna. Az urbáriumból kitűnik, hogy a zsellérházakért szükséges 18 nap robotot pénzzel megválthatták.²⁶ A többi robot egy részét Karádon és Görgetegen kellett a csőkölyieknek teljesíteniök. Karádra aratni, Görgetegen kaszálni kellett menni – a hagyomány szerint minden háztól egynek.²⁷ Így a helyi munkaalkalmak, amelyeket ezek szerint elsősorban a jobbágyok kezén levő

20. SZÉCHENYI 1892, 13.

21. SML Somogy vármegye közgyűlési jegyzőkönyve. 1767–930 p.

22. SML Somogy vármegye közgyűlési jegyzőkönyve. Protokollo 21. p. 1614. Idézi MELHÁRD GY., Somogy vármegyei gazdaságtörténeti adatok. Kaposvár 1896, 8.

23. MELHÁRD 1896, 10. – SML Somogy vármegye közgyűlési jegyzőkönyve. Protokollo 1. Anno 1773. pag. 580 m. a.

24. SML Cehália 1783.

25. GL (1853). Tárca rovata 1853. aug. 14. 393. p.

26. SML Urbária 1767.

27. EA 5374. 108. Gönyey Sándor gyűjtése.

szőlők és a telki állományú földek adtak, megfelelő számú napszámost foglalkoztathattak. Konkurenst a munkás-felfogadásban egyik gazdának csak a többi csökölyi és környéki gazda jelenthetett elsősorban és nem uradalom.

A statisztikusok 1870 óta gyűjtögettek adatokat a napszámbéerekről tavaszi, őszi és téli munkák lebontásában. 1892-től ugyancsak találunk arra utalást, bár csak az aratással kapcsolatban, hogy ellátást is kaptak helyenként.²⁸ Ellátás nélkül magasabb volt a bér (nem 12. rész, hanem 10., pénzfizetés esetében nem 2,60–3,60 Ft, hanem 4–5 Ft). Az aránya rosszabb mint a XVIII. század végén, azaz aki ételt nem kapott, jobb esetben a bére kétszerannyi, vagy csak egyharmaddal volt több, mint aki ellátást is kapott. A XIX. század végén és a XX. század első felében (de így van ez még ma is), parasztemberhez napszámba ellátás nélkül nemigen mentek el munkások. Leginkább a gabonaaratás, fűkaszálas, krumpli-, kukorica-, szőlőkapálás, és a betakarítási munkák igényeltek napszámost a középparaszti birtokon. A napszámosok étkeztetésének kialakult hagyományai voltak, mint a nyári és téli leggyakoribb ételek között ezt felsoroltuk.

Összefoglalva tehát: a napszámosoknak reggel hideg étel, délre leves, amelyben általában hús főtt és kása (utóbb sült tészta), vagy törött borsó és húsleves tésztával, este maradék délről. Ha volt „ozsonna”, akkor az kenyérből és szalonnából állt. A tálalásnál a gazda és családtagjai vettek először, így nekik jutottak a jobb falatok, pl. a csirke combja, melle. Ha biztatta is a napszámosokat, hogy vegyenek előbb, azok akkor sem vették ki a nagyobb, jobb húsokat. A mezőn közös tálból ettek a családdal, kb. 1930-ig. A férfiak mertek előbb, a nők utóbb. Aki mohóbb volt, elette a másikat is. Így az asszonyokkal fordulhatott elő, hogy nekik nem jutott hús. Aki szerényebb volt, olykor éhes maradt.

Azoknak az 5–6 holddal rendelkező családoknak táplálkozása – amelyek nem alkalmaztak idegen munkaerőt, nem is tudták volna megfizetni, földjükön saját erőből végeztek el minden munkát, máshoz keveset jártak el dolgozni, elég elfoglaltságot adott saját földjük, – a nyári időszakban kalória, fehérje szempontjából gyengébb volt, mint a földnélküli, vagy 1–2 holdas családoké, amelyek tagjai tavasztól őszig kénytelenek voltak csaknem mindennap mások földjére járni dolgozni. Egyik napszámos ember így emlékezett: „sokszor hétfőn reggel főöttem a kaszát és vasárnap este töttem le”. A gazdánál főtt ételt, levest benne hússal, gyakran babot, káposztát, szalonnát, tésztafélét ha nem is bőven, de kaptak. A szegényebb családok takarékoskodtak a hússal, s csak szántáskor, aratáskor ették, máskor üres bablevest,

pogácsát. Ha nem volt, aki megfőzzön, hideg étellel is meg kellett elégedniük: kenyérrel, szalonnával, tejfeles vagy füstölt túróval, hagymával, vagy gyümölcs-csel és borral.

A napszámos etetése ma is szokásban van termelőszövetkezetben dolgozó parasztságunknál. Mivel a termelőszövetkezet maga is elég sok munkaalkalmat ad, s a fiatalság inkább a városban keres munkát, a nagyobb erőfeszítést kívánó kaszálásra, kapálásra, a munkát kevésbé bíró idősebbek kénytelenek napszámost fogadni. Mivel viszonylag kevés a falvakban a felfogadható ember, vagy ha van is, nem szívesen végez nehéz testi munkát, ugyancsak jól kell tartani a napszámost. Egyes családok megtartották ugyan a régi rendszert: reggel hideg, délben és este meleg étel, csak az utóbbi két alkalommal 3–4 fogás is szerepel az étrenden. A „tésztaleves”, pirított hús, rétes ma is kedveltek, de a húshoz rizst adnak és savanyúságot, a felsorolt ételeken kívül tyúkot, marhát vagy disznópörkölt is szerepel, vagy sült hús, kött fánk. Más családoknál reggel adnak főtt ételt pl. csibepörköltet savanyúsággal, délben az előbb említett 3–4 féle ételt, estére már hideget: szalonnát, kenyeret, zöldpaprikát, paradicsomot és közben bort is.

Aki bírja erővel az lehetőleg nem fogad napszámost. Csökölyben, vannak olyan 70–80 közötti asszonyok, akik még mindig kijárnak kapálni a szőlőbe, kukorica- és krumpliföldre, legfeljebb csak kaszást fogadnak fel, ha nincs férfi a háznál.²⁹

A kalákák, az összesítéssel végzett munkák ételei.

A nyári és őszi munkáknál is előfordult, hogy a rokon családok, esetleg a szomszédokkal is összesegítették egymásnak, ha sürgetett az idő. Ilyenkor az étrend a már jelzett módon alakult. Ősztől tavaszig több olyan feladat is adódott a ház körül, amelyet rokonok, szomszédok, barátok viszonzásos módon összesegítéssel végeztek el a háziakkal együtt. Ezek az alkalmak részben szórakozást is jelentettek, különösen, ha sok fiatal jött össze. A „segiccségeket” illett megkínálni. Lennyűvésnél amelyet hajnalban végeztek, reggelit adtak: szalonnát, kenyeret, pálinkát. Bugázás délután történt, ezután uzsonna volt: tejfölös túró, vagy szalonna, sonka zöldhagymával, ugyanígy történt a lentörésnél, tilolásnál. Akinek nem temett lenye, annak nem tudtak visszasegíteni, így másfél csomót kapott a lenből napszámba. Fonásnál mindenki a sajátját fonta, de a háziak aszalt szilvát, almát, vagy ezekből levesfélét készítettek, hogy legyen a fonóknak nyála. Káposztaszéleskor, amelyre többnyire délután került sor, sült tésztával, borral, dióval kínálták a vendégeket.

Nagy esemény volt a házépítés, ilyenkor igen sokan összejöttek, hogy mielőbb elkészüljön.³⁰ Komoly erőfeszítést jelentett, ezért étellel jól fel kellett készülnie a

28. Mezőgazdasági munkabérek Magyarországon 1893-ban. Budapest 1894, 10, 93.

29. Pl. özv. Bödő Garzó Imréné, özv. Zsobrák Imréné, Kiss Lajosné, özv. Török Jánosné stb. Konzervatívabb gazdánál a 20-as, 30-as években előfordult, hogy nem ette a húst, hanem a munkásoknak tartogatta.

30. A következő részekhez adatokat szolgáltatott özv. Bödő Garzó Imréné, özv. Zsobrák Imréné, özv. Zsobrák Lajosné, Kiss Istvánné, özv. Bankós Ferencné, Bankós Ferenc (†), Kiss István (†), özv. Kovács Józsefné, Pap Örsz.

családnak. Reggelire: sült káposzta, szalonna vagy sonka, bor, ebédre: borsó- vagy káposztaleves, pogácsa, bor, vacsorára: „tésztaleves” (baromfiból), pirított hús, rétes, bor vagy a déli maradvány került általában. Borral többször is kínáltak napközben.

Családi ünnep számba ment a disznóölés. Hajnalban a disznólefogóknak pálinkát adtak. Pörkölés és bontás után délelőtt sült vért kaptak az ott dolgozók. Délután „káposztaleves”, „sütt máj”, kövesztőben főtt kukorica vagy hajdinakása, végül hájaspogácsa, vacsorára pedig a maradvány, vagy húsleves, főtt hús mártással került. Másnap a zsírsütőknek előző napi maradványt, délre véreshurkát, pörccöt adtak. Újabban kolbász, májashurka is készül és sültve fogyasztják disznóöléskor. Ez a rendszer ma is megvan, csak a kukorica és hajdinakása hiányzik, legfeljebb 1–2 családnál van kukoricakása, ha valamelyik idősebb ember szereti.

Eseményszámba ment a szüret is, ennél is összehívték a rokonok, szomszédok, de nagyobb gazdák napszámot is fogadtak. Szüretkor csak estére főztek.

A családi ünnepek ételei

A családi ünnepek közül a legünnepelesebb, legtöbb embert mozgató esemény a lakodalom. Ilyenkor fitogtathatták módjukat, rangjukat a gazdagabb parasztszaladók. A vendégek száma a gazda tekintélyétől függött. 50–60-an³¹ vagy még többen ültek az asztalhoz. De a szegényebbek sem akartak lemaradni, valamivel szerényebben, de ők is lagzit tartottak.

A szokás a kéregetéssel kezdődött. Először a szülők mentek. Ha kedvező fogadtatásra találtak is, először nem kínálták meg őket, csak azzal fejezték ki a lány szülei, hogy szívesen vették a látogatást, hogy „majd egyön ketek még”. Másodszor, ha „biztosra mönt a lány”, már nem a szülők, hanem a legközelebbi rokonok érkeztek a menyasszony házához, ezeket már pálinkával és almával kínálták. 70–80 éve még 8–10-en is eljártak „bandában” kéretni. Minél többen mentek, annál „híresebb” volt a lány. Egy hétig is minden nap így volt ez, míg a lány szülei nem szóltak, hogy

„akkor már jó lenne, ha együnne az a Jóska vagy Pista (stb.) gyerekek!”

Akkor vele együtt jelentek meg a leányéknál, s elhangzott, hogy

„ha a jóisten is egymásnak terömtötte őket, lögyön még az egyesség” – most már „fonyott pörccel”

várták a vendégeket. Az alku, vagy „aku” már gazdasági jelentőségű, erre a násznagyokon kívül szép számú rokonság összejött a vőlegényes háznál, s a násznagyok alkudoztak, ki mennyit kap a szüleitől.³² Az alku jelentőségét mutatja, hogy itt már tésztalevesel, pirított tyúkkal és rétesel kínálták a vendégeket. Ha hajnalig vitatkoztak a bortól nekitüzesedett násznagyok, kocsonyát hoztak be. Alku után a „szabáson” döntötték el, mikor lesz a végső összeköttetés. Az esküvő előtti valamelyik napon a lányos háznál

a lány összes, s a vőlegény legközelebbi rokonainak „csókvendégséget” tartottak, amelynek étrendje azonos a lakodalméval.

A lakodalmi eszem-iszom már tulajdonképpen reggel kezdődött, de különösebb jelentősége csak az esti „nagyvendégség” étrendjének van. A századforduló lakodalmi ételeit, ezek sorrendjét Nagy József Csökölly nyelvjárásáról 1910-ben írt cikkéből, az ételek beköszöntő szövegéből ismerjük³³ s a későbbi emlékezésanyag is alátámasztja ezt:

Borfelköszöntő:

„Szív vidámitására Isten a bort attá
Amint Szent Dávid a zsoltárban mondotta
A gazdának hordaját mai nap kifúrta
Tele kancsót borral velem fölhozatta.
Ürccsék a kancsót, el se aluggyanak,
Hanem a vőfénynek borocskát aggyanak,
Ha egygyet ihatom, maj' többet beszélök
Az étkök hordásán serényebb is löszök.”

Leves felköszöntő:

„Itt van a zeső tál étel, behoztam,
És hogy el ne ejcsem, azon imádkoztam.
Bor, sáfrány, gyömbérrel jól mög is szóztam.
Örülök, ha a tálát viszöm ki üressen
És a vendég gyomra nem marad éhössen.
Ögyék uraim az étköt jó frissen,
Jó étvágyat kívánok szivessen.”

Becsinált felköszöntő:

„Itt van a becsinált szöklüvel, babérrel,
Ebből is mergyön mindönki két jó tányérral
Mert nem régön beszéltem egy gavallérral,
Kinek a két zsebe telli vót tallérral,
Bámulásra méltó vót kövérsége,
Holott tudom vót két felesége,
Kérdösztem, honnan van ijen egésége,
Aszt monta, hogy becsinált vót az ő elesége,
Hogy kögyelmök is kövérek lögyenek,
E becsináltból jóllakást ögyenek,
Jó e're a bor is, azér'hát igyanak,
A tálban, kancsóban sömmit se haggyanak.
Ha üres az edény, neköm jelt aggyanak.
Egybe tele hozom, amugy hamargyába,
Tellí csapolom, van még a kamrába,
Kedves vendégeimnek nyomom a markába,
Ördög bujjon brúgós a ke' brúgójába.”

Disznóhús felköszöntő:

„Itt van a gyöptúró, tejföllel, tormával,
A szakácsasszonyunk, szeép ajándékával.
Böktye ki kögyelmök högyes vellájával,
Azután kölcsék el Isten áldásával.
De a kancsóhoz is tessék ám nyúlui,
A szomjúság ellen öleget inni,
Ha kifogy, majd frisset fogok hozni.
Ez azért röfögött egész életében
Nem vót szárnya soha ijen vendégségben.
Türhető eledel, tessék hozzányúlui,
Hiszen mi bennünk már nem fog többé túrui.”

31. GÁBOS 1926, 3–4.

32. ELŐD G., Etn 40 (1929) 197.

33. NAGY F., Csökölly nyelvjárása. Budapest 1910, 37–39.

Káposzta felköszöntő:

„Hirös magyar étel, melyet mostan hoztam,
Német embör ettől ébrenne föl holtan
De ojjan gyomor, mint kögyelmöké,
A vasszőget mögemésztené.
Ögyenek hát bátran, mergyenek ki sokat,
De ne huzdaljuk ám csupán a húsokat.
Egyszeri embörként leve is jó ennek,
Jóó étfágyat csinál, hát aszt is mergyenek.”

Tyúkhús felköszöntő:

„A mi mönnyekzős napunkra
Tikok is lakodalmunkra
Eljöttek, biz pórul jártak,
Mert nagy dög esett rájuk.
A szögény tikocska tennap még kapargatott,
S már este a vére végképp kiontatott.
Forró vizben mög is kopasztatott,
Most mög itt a tálban föltráncsértatott.
Ez is benne főtt ám a jó leveskében,
Kóstolják mög kéröm igen szépen,
Tiszta szivből egyék, gazdám és gazdasszonyom
Ha el nem fogyasztják, engöm szidnak, tudom.”

Kása felköszöntő:

„Mostan kását hoztam, zsirozva,
Pörccel jól ki van pallérozva;
Nem köll ennek sömmi a rágáshó
Hanem kis szellőcske a mökfurásáhó.
A zárától sömmit se féjjenek,
Nyujjanak hozzá, minnyájan ögyenek.”

Rétes felköszöntő:

„Kedves süteményem, mejet mostan hoztam,
En esztet megvallva, őszinte habosztam,
De nem jobb vóna-e a szürujba dugni
És vele haza szépen elosonni?
Mivel kitalálták, hogy ennek neve rétes,
Aszt hiszöm, hogy ehhez nem is köll hosszabb vers.”

Tehát téstaleves, becsinált leves, sült disznóhús, töltött káposzta, főtt hús (későbbi adatok szerint torna vagy paradicsom-mártással), zsíros, pörccs kása és rétes lehettek a leggyakoribb ételek. A téstalevessel szemben, amelyből a benne főtt húst kivették másik menünek, és téstát főztek bele. A „becsinált” levesben benne maradt a hús (amely rendszerint tyúk, aprólék, belsőség), zöldség, hagyma, magyarbors és rántás. De becsinált levesféle volt az az ún. pacal-leves is, amelyben a pacalon kívül zöldség és apróra vágott keménytojás is volt. Egy 1930-as években készült csökölyi leírás³⁴ már úgy emlegeti mint amelyet „régebben” igen szerettek. A zsíros, pörccs kása később (1930-ban) már nem szerepel a lakodalmakban. Az ételfelköszöntőkben olvasható magyarbors ma is használatos levesfűszer, a sáfrányra csak emlékeznek, de nem használják; a gyömbér, szegfűszeg használatáról már nem tudnak.

34. ELŐD 1929, 199.

35. RRM A 1897.

36. Vö. SZELEI BÉLÁNÉ: Leányvásártól a banyabilentőig. RRM A 1222. Magam is tanúja voltam Kaposdadán 1967 őszén egy lakodalomban, hogy egy gazdasszony

Akinél már a lakodalom reggelén sok vendég volt, (pl. vidékiek), reggel kocsonyával kezdték, délben téstalevessel, főtt hússal, hozzá mártással, majd zsírbansült pereccel, vagy rétesel, haltésztával folytatták. s este becsinált leves, disznósült pecsenye savanyúsággal és kelt téstaféle volt. Szegényebbeknél este csak téstaleves, főtt hús mártással, rétes, haltésztája járt. Aki marhát vagy borjút tudott vágni, az abból készítette a téstalevest, főtt borjú vagy marhahúst ettek a mártással, ezt követte a becsinált leves baromfival, majd fokhagymás marhahús és téstja. A főtt, sült húshoz perccet vagy kalácsot adtak ilyenkor és nem kenyeret.

Éjfélkor, a menyasszony ajándékaiképpen egy „szekeszkenő” négy sarkát fogva a násznagy diót, mogyórót, apró perccet hozott be a vendégeknek. Hajnalban kocsonyát és haltésztát szolgáltak fel. Nagyobb lakodalmak két napig tartottak, s a másnapi étrend hasonlóképpen alakult, ha volt elég maradék ugyanazt ették, ha nem, újat főztek.

Az ételek közül a kocsonyát, téstalevest előző nap főzték meg, s előző napokban sütötték a kalácsot is.

A lakodalom színjátékszerűségét mutatja az is, hogy még az ételeket is külön be kellett verssel jelenteni, viszont az étkezés alárendeltebb jelentőségét – a nagy eszem-iszom ellenére – az jelzi, hogy míg a kérésen, az alkun, vendég híváson, kikérésen, menyasszonybúcsúztatáson, beköszöntésen, imádságon keresztül a legtöbb mozzanatot a násznagy „bozsovics” – aki családos ember – irányít, kommentál és tart versszóval, a vőfényre, aki csak legény, csupán az étel beköszöntése maradt. Egy 1895-ből fennmaradt kéziratos násznagyverses szövegben a következő lakodalmi mozzanatokról van szó. „Násznagy beszéde koszorú kéréskor, keszkenő kiosztáskor, csók este. Mikor kimegy a menyasszonyért a konyhába, ezután a vőlegényhez, étel előtti ima csók este, násznagyi vers nagy vendégség este.”³⁵ Többfelé a megyében már mint vőfény versekre emlékeznek és kéziratos vőfénykönyvek járnak közkézen. Csökölyben ez a régiesebb szokás maradt fenn, mely a családos embernek, a vőlegény keresztapjának vagy nagybátyjának adta a nagyobb tisztelet és nem a vőlegény hasonló korú legénybarátjának, az első vőfélynak. Valószínű ez is a nagycsaládi rendszer maradványa.

A lakodalom után a szakácsnők elmosogattak, elfogyasztották a maradékot, bort ittak, s még táncra is perdültek. Mivel csupa idős asszony volt a szakácsnő, ezt a mulatságot „banyabillegetőnek” nevezték még a Zselicben is.³⁶ Az esküvőt követő első vasárnap több rokonnal nagyobb ebédet tartottak, ezek kísérték el a fiatalasszonyt, már mint asszonyt először a templomba.

A lakodalom volt az egyik olyan alkalom, ahol az

bekötötte kezét, lepedőt kötött a fejére, lábast hozott be kezében és pénzt akart gyűjteni a megégett keze gyógyítására. Régi szokás szerint ez a pénz a szakácsnő mulatására ment volna. Azonban a vendégcsereg csak csodálkozott, nem értette a dolgot, egyszerűen csak maszkának nézte.

új ételek leghamarabb megjelentek: rántott hús, fasírozott, kuglóf, torta, piskóta, a legtöbb mindössze 40–50 éve. Ilyen új étel volt a rizsgarníring is. Az új ételek készítésénél sokszor történt baleset, mert a gazdaasszonyok szégyellték egymás előtt, ha valamit nem tudtak elkészíteni, nem bízták másra, így fordult elő, hogy a rizs odaégett, a fasírozott szétesett stb. Még ma is vannak olyan idős asszonyok, főképp a szegényebbek, akik nem tudják ezeket az ételeket előállítani, finomabb tésztaféléket sütni. A kívülálló szemtanúk elég rossz véleményekkel voltak a csökölyiek főztjéről. 1920-as évek végén G á b o s D é n e s ezt írja: „a leves kivételével az összes ételek jóformán ehetetlenek.”³⁷ A jákóiak szerint is rosszul főztek a csökölyiek,³⁸ s lakodalmak, közös komabálák alkalmából igyekeztek ellesni az ő tudásukat, főképp a jákói tésztareceptek leírásában serénykedtek. Mindenesetre mások voltak az igények az ételek ízével szemben mint ma. Sem a régi, s különösen nem az új ételek elkészítésében nem sokat lehetett várni a nagyon is besztó idős gazdaasszonyoktól. Mindenesetre a két világháború között a csökölyiek és a többi belső-somogyi falu asszonyai a hús elkészítésének többféle módját tanulták meg és ezzel ízesebbé is lettek ételeik ugyanígy a finomabb tésztaféléket is megtanulták. A babon, káposztán kívül más főzelékfélék nagyon nehezen terjedtek el, és nem jutottak megfelelő jelentőségre. Ez abból is kiderül, hogy az ünnepi étrend csak másféle hús, garníring (rizs, nokedli) és tésztafélékkel gyarapodott, de újfajta leves, illetőleg főzelékfélével nem.

A keresztlő ugyancsak lakodalomszámba menő megvendégléssel járt, és aki tehetett disznót vágott, de legalábbis sok tyúkot. A tésztaféléket már a keresztlő előtti napokon megsütötték. Módosabb, s főképp a református családok egy gyermeknek 20–40 keresztszülőt is választottak.³⁹ Ha több gyerek volt, ugyanazok voltak rendszerint mindegyiknek a keresztszülei. Ha meghalt már néhány kisgyerek, az utánuk születőknek már nem csináltak nagy komatálát.

A keresztlőről hazajövőket délben tésztaleves, pirított tyúkhús savanyúsággal, becsinált leves és rétes várta az 1900-as években. A mai öregek úgy hallották, hogy azelőtti időben meg disznóhúsos káposzta volt. Vacsorára összejött az összes koma, a közelebbi rokonok és együtt mulattak, elfogyasztva a tésztalevest, pirított húst savanyúsággal, rétest és a sok bort, majd a zenére táncra is perdültek, és éjjel többször is étkeztek. Aki disznót vágott az sült húst és kocsonyát is adott. Később az 1920-as évek vége felé délben már csak egyféle leves volt, pörkölt savanyúsággal, rétes, kuglóf, már később fasírozott. Őz.

Zsobrák Lajosné emlékszik arra, hogy előbb nem volt szokásban, hogy a komák vittek volna valami tésztaféléket a komabálba, de ő vitt tortát és azután már mások is. (1930 körül).

A gyerekágyas asszonyoknak viszont paszitot, komavékát kellett vinnie a komaasszonynak előre megbeszélt sorrend alapján. A legrégebbi adatok szerint 2–3 féle levest: marhahús-, tyúk- és „ispékos”-levest csomagoltak be (az utóbbi rántottleves, benne keménytojás szeletekkel) káposztát (ez is levesként) disznóhússal és bort. 1930 körül szintén háromféle levest: tészta-, becsinált-, káposztalevest, sült tyúkot, rétest, forgácsfánkot, kelt tésztákat (haltészta, vagy szilvalekváros kifli) bort, vagy pálinkát illett vinni.⁴⁰ Utóbb eltértek ettől, s csak tésztaleves, pirított tyúk, kirántott hús, rétes, 4–5 féle sümény, 2 torta volt a kosárban. Ma 2 tortát, nyers tyúkot, kirántott tyúkot, vagy disznót, 4–5 féle süteményt kell összekészíteni. Van, aki 7 féle süteményt is visz. Mint a lakodalomban is, szoktak küldeni vissza a családnak a saját süteményéből vagy máséből. Cukrászdából hozatják a tortát legtöbbször, de sokszor a süteményeket is. Savanyú ételt és kocsonyát csökölyi felfogás szerint nem szabad gyerekágyasnak vinni.⁴¹ Gigében egy tortát visznek keresztelőkor a komaasszonynak, süteményt meg 100 Ft-ot, és nem visznek komavékát, ez a szokás már részben az 1930-as évek végéig is megvolt. Csököly viszont hasonlóképpen tartja ezt a szokást a többi belső-somogyi és zselici falvakkal.⁴²

A halotti tor szintén hagyományos étrenddel járt. Reggelire a sírásóknak kocsonyát és haltésztát adtak télen, délre húskáposztát és zsírban sült pörköltet. Nyáron birkát vágta, s reggelire pörköltet, ebédre birkahúsból gulyásleves volt. Utóbb reggelire birka vagy tyúkpörkölt rizzsel, vagy krumplival. Délre hagymával sült tyúkvér és haltészta, vacsorára a tyúk jobb húásával „ízejével” krumpligulyás.

Jeles napok étrendje

Táplálkozás tekintetében elsősorban a téli napforduló ünnepei érdemelnek figyelmet, minthogy népszokások szempontjából is ez az időszak tartalmasabb. Annál is inkább kiemelkedők e napok étkezési szempontjából, mivel későősztől koratavaszig a táplálkozás, nagyobb mezei munkák hiányában szegényes volt. A téli legrövidebb napokban november végétől február végéig csak kétszer táplálkoztak. Ilyenkor már fogytán volt a liszt és krumplival, káposztával⁴³ pótolták. Bár többnyire ilyenkor voltak a disznóvágások, a vágás és feldolgozás néhány napját leszámítva, csak a szalonnáját fogyasztották. A húsát füstölten a nagy dologidőre tartogatták a szegényebbek, a nagygazdák nem, mert ők nyárra is tudtak

37. GABOS 1926, 4.

38. Kőszegi Iván plébános közlése, 1970.

39. Saját gyűjtés Csökölyből RRM A 1209 – MIKE GY., Komaspár Lábodon. Kézirat: RRM A 1179, hasonló adatokat hoz az ugyancsak belső-somogyi községből. Számítalan hasonló adattal találkoztam tárggyűjtéseim során (főképp „paszitóruhák”, „komavékakosarak”, „komapoharak”-kal kapcsolatban) Csurgó környékéről,

Szenna, Zselickisfalud, Kálmánca, Kutas, Beleg, Somogyoszob református gazdánál.

40. GÖNCZI F., A somogyi gyermek. Kaposvár 1937, 86.

41. GÖNCZI 1937, 86.

42. Lásd a 39. sz. jegyzetet.

43. Erről ír GABOS 1926 is. – Valamint említi adatközlésében Horváth István nagyatádi malommester is. RRM A 1966. Saját gyűjtés 1971.

vágni. A disznóvágást is úgy időzítették, hogy vagy karácsony előtt, vagy ha lakodalom volt készülöben, lakodalomra történjen meg.

A téli hétköznapi étkezések egészen egyhangúak voltak, ha végigvesszük pl. egy család egy heti menüjét, Kis Mihályné Csordás Zsófia elmondta, hogy háromszor volt egy héten krumplileves, háromszor „reszelt” leves (krumplilében reszelt tészta) és krumplis-sterc,⁴⁴ Bankós Ferencné napszámos asszony így vélekedett erről: „nem töreködtek arra, hogy mindig mást ögyenek. Az alapanyag ugyanaz vót, csak más-képp készítették. De a krumpli ki nem maradhatott.”⁴⁵

Ezt az egyhangú étrendet törték meg a vasárnapok és az ünnepek.

Karácsonyra többnyire disznót vágtak. A katolikusoknak „karácsony böjtjét” be kellett tartaniuk, ilyenkor úritököt ettek, hogy ne fájjon a torkuk. Aki disznót vágott az karácsony reggelén kocsonyát és kelt tésztát (perec, haltészta, utóbb kuglóf, délre orgyaskáposztát, gombócós káposztát, rétest, estére déli maradékot vagy kocsonyát kapott. Mások a szokásos ünnepi rendet tartották: reggelre kocsonyát vagy más hideget, délre tésztalevest, pirított tyúkot mártással vagy savanyúsággal, rétest, estére déli maradékot vagy becsínált levest fogyasztott. Másnap hasonlóan alakult, legfeljebb másféle leves volt, kövesztett vagy utóbb rántott-hús. Aki libát tartott, libapörccöt is készített. A karácsonyi időszakra a legdíszesebb abroszt tették fel, alulra egy egyszerűbbet „pántlikásat” (csíkos), felülre „himőset”. Ha gyász volt a családban, fehérret, vagy sárgát, ha fiatalok voltak, piros himeset. Evéskor a felsőt levették. Az asztal alá búzát, rozst, árpát, zabot, szénát tettek, éjjel vagy reggel minden állat abból kapott. Az abrosz egyik sarka alá kukoricakását tettek, csak mikor elmúlt karácsony és összehajtották az abroszt, vették onnan el. Megvárták vele a kiscsibét, azoknak adták. A karácsonyi asztal minden morsáját, csontját az abroszban kellett hagyni; ünnep elmúltával a fák tövébe öntötték. Karácsonykor a községi kanász és csordás az ünnep másnapján, mikor kihajtott reggel, nagy abroszt vitt magával, mert a gazdák megajándékozták haltészta-val, pereccel, utóbb kuglóffal. Koldúsnak, a családnál gyakran dolgozó nincstelen embernek ilyenkor szintén szoktak csomagolni ételt. A karácsonyi asztal alatt tartott fokhagymával a marhák szarvát kenték meg, tejrontás ellen. Karácsony körül a falut járó kutyolók (Lucakor), betlehemezők csak pénzt kaptak, a korbácsolókat (aprószentekkor) már borral kínálták.

Szilveszterkor megint jobb falatok jutottak a családnak. Módosabbaknál baromfiból tésztaleves, pirított hús, mártással, „zsírbansült percc” (fánk) rétes, vagy édeskáposztát sütöttek disznóhússal. A szegényebbek „kalángombóclevest” ettek. „Tollaspogácsát” a leg-

több családnál sütöttek jósló céllal, hogy ki hal meg a következő évben.

Újévre, aki tehetett malacot vágott, hogy szerencsés legyen, aprólékjából „édesleves” készült (becsínált leves a későbbi neve), ebbe is sárgarépát, petrezselymet és tojást vágtak karikára. Mások libát vágtak és annak aprólékjából volt leves, húsát egyben megsütötték pörccel és májjal. Aki sok pénzt akart, az „borsólevest” (bab) evett. Akinek nem volt más, az baromfit vágott. Ha friss disznóhús volt, töltött káposzta került az asztalra. Az utóbbi években fasírozottat fogyasztanak újévkor.

Farsangkor, főképp vasárnap sok fánkot fogyasztottak. A katolikusok hamvazó szerdán és csonka-csütörtök délutánján nem fogyasztottak húst, mert hitük szerint elvitte volna őket a csonkaördög. Farsangkor volt a legtöbb lakodalom is nagy eszem-iszommal.

A farsangot követő nagyböjtöt a reformátusok csak annyiban tartották be, hogy ebben az időszakban nem volt lakodalom. A katolikusok tökmagolajjal vagy vajjal főztek. Hús helyett pl. krumplilevesbe öntötték a vajat felolvasztott állapotban, vagy babba. Leggyakoribb étel a tökmagolajos káposzta és tojás volt reggel, estére krumplileves, bableves és pogácsa, laska.

Nagypéntek, mint a legfontosabb református ünnep, a reformátusoknak is böjtös nap, mégpedig egyedüli az egész évben. Volt, aki egész nap koplalt, de a többség csak délig. Aki reggelizett, az aszalt szilvalevest evett. Délre többféle étel lehetett, de mind hús és zsír nélkül: bableves tojással vagy tejföllel behabarva, olajos káposztát, mácsikot cukros vízzel vagy mézzel meglocsolva és mákkal, sóspogácsát, teljes levest. Estére főtt tojást. Azonban, ha valami családi esemény volt pl. halotti tor, megtörték a böjtöt, legfeljebb a leves zsírtól tartották meg. A nagypénteki böjt abban is megnyilvánult, hogy minél később kezdték el a főzést, mert a babona szerint, aki először tüzet gyújtott, oda mentek mind a nem kívánatos férgek, bogarak. Ezért lesték a gazdaasszonyok, kinél száll már a füst, hogy ők is nyugodtan nekikezdhesenek.

Húsvét már általában az első igazán szép tavaszi ünnep. Húsvét reggelén a reformátusok kocsonyát fogyasztottak „fonyott pereccel”, a katolikusok sonkát, tormát, tojást vittek szenteltetni, s ezt fogyasztották. Aki leghamarabb hazaért a „szentűt”-tel a templomból, arról azt mondták, hogy az évben ő lesz az első kapás a faluban.⁴⁶ Húsvét délután vittek a keresztszülők almát, hímestojást, utóbb narancsot is keresztye-keiknek. Az eladó lányok a ház elé mentek ki húsvét vasárnap és hétfő délután „összecsomóztak” és felfel dobta egy almát, s mielőtt elkapták, tapsoltak. A legények közel álltak és lesték őket, igyekeztek elkapni előlük az almát. Ha ez sikerült, a lány új almát kért

44. Saját gyűjtés 1968. Kézirat RRM A 1170.

45. Saját gyűjtés 1972. Kézirat RRM A 1968.

46. Ez a szokás többfelé megvan. Somogyban pl. Kálmán-csán. Saját gyűjtés RRM A 919.

az anyjától. Akkor aztán váltottak néhány szót a legények a lányokkal.⁴⁷ A húsvéti ételek közül a tojás termékenységarázsló célzatú, a torma a nemzőképességet erősíti, az alma szerelmi célzatú. A pásztorok húsvét másnapján is kaptak a gazdától sült tésztafélét. Húsvét utáni vasárnapot „mátkázóvasárnapnak” hívták. Kb. az 1930-as évekig e napon a barátnők egymásnak, de ismerős vagy rokon legényeknek is küldték a komatálát⁴⁸ a katolikusok éppúgy, mint a reformátusok. Tálba középre bort állítottak üvegben, mellé almát, narancsot, mézesbábót, pénzt tettek, az üveg szájára kött fánkot – ezt letakarták alul két selymekendővel, tetejére „titánglelival” (csipkekendő) és színes kontyszalagokkal és egy fiatalabb kislánnyal küldték el ebéd után, aki a köszönés után a következő versikét mondta el:

*„Komatálát hoztam, meg is aranyoztam,
Koma küdi komának, koma váccsa magának
Ha nem váccsa magának, küggye vissza komának
Szív kütte szívnek, szív váccsa magának
Ha nem váccsa magának, küggye vissza szívnek
Amig élünk maradunk, mindig komák maradunk.”*

Utóbb piskótát, linzert is tettek a komatálba. Ahova vitték a tálát, ott kicserélték a tartalmát és visszaküldték azt.

Szentgyörgykor a gazdák a csordásnak minden állatért egy-egy tojást adtak, a kanásznak csak a kis-malacok kiszoktatásáért.

Május elsejére az eladó lányoknak a legények régebben mindenki a választottjának, ma minden eladó lánynak májusfát állítottak, a fa kitáncoltatásakor a lányos ház a legényeket borral, tésztával meg szokta vendégelni. Májussal kapcsolatban a katolikusok körében az a hiedelem élt, hogy ilyenkor a kút vize igen gyógyító hatású, s aki minden reggel május hónapban hideg kútvízből 2–3 kortyot iszik, az egész évben egészséges lesz.

Pünkösdkor megint ünnepi étrend volt, s a pásztoroknak, főképp a kanásznak, másnap reggel a kihajtáskor fonyott kalácsot, haltésztát, „föggén sült perecet” adtak a gazdák. Ezen a napon volt a „pünkösdi királyné-járás” is,⁴⁹ de erre már csak igen töredékesen emlékeznek. Tojást kalácsot és pénzt kaptak a köszöntő mondók.

Szentiván napjának szokásaiból szintén csak töredékes emlékeket őriznek már. Az alma sütését, és egy összeházasító éneket, amely már gyerekjátékként él, de az alma helyett az „érett meggyet” emlegeti.⁵⁰

Katolikus ünnepek „Pétör–Pál, Áldozócsüörtök, Űr naptya”, – ezeken a napokon böjtöt tartanak, főképp főtt tojást esznek ma is az idősebb katolikus emberek.

A búcsú Márton-napján van, a katolikus templom védszentjének napján. A reformátusok is tartották, ilyenkor ünnepi étrend volt. Vidéki vendégeik is voltak, annál is inkább, mert vásár is volt ezen a napon.

AZ ÉTKEZÉS, TÁLALÁS MÓDJA, ÜLÉSREND AZ ASZTALNÁL

A mezőn való étkezés módja

Nagyobb gazdánál, illetve nagyobb családoknál, ahol többen is dolgoztak a mezőn, evéskor többnyire fa árnyékában, ha volt ilyen, alkalmi asztalt készítettek a föld szélén. Körbe kikapálták a lábaknak a helyet, a földet középen felrakták, jól ledöngölték „magos asztal” vagy „föd asztal” készült így.⁵¹ Ezt körülülték, papírral letakarták, a papír tetejére lenabroszt tettek. Nagyobb „pógárok” kocsin hozták ki az ételt nagy cseréppohárban, cseréptepsiben, szalmával kibélelték körülötte, hogy ne düljön föl, a vizet nedves fű közé tették cserépkorsóban, hogy hideg maradjon. 1930-ig egy tálból ettek a mezőn, ezért kellett a kerek „föd asztal”, hogy jól körül tudják ülni. Nagy cseréptálból kanalaztak 10-en, 12-en. Mindenki a saját kabátjára vagy kendőjére ült, hogy ne legyen földes. Evés előtt katolikus családnál, illetve, ha katolikus volt a gazda, imádkoztak, reformátusoknál azt mondta a gazda: „Mindenki imádkozza el magában.” Először a gazda és a férfiak vettek. A legidősebbek csak bádogkanálra emlékeznek már. A régebbi cseréptálak széle visszahajlott. Így közös tálból evéssel el lehetett kerülni a tál fölé hajolás nélkül is, hogy az étel a ruhájukra csepegjen, mert a tál behajló szélén letörölték a kanál alját. A leves után a prósza, kása, vagy sült tésztafélét is közös tálból ettek, mégpedig nagy kerek cseréptepsiből. A bort közös korsóból itták. Szegényebb családok főzőasszonya, ha főtt ételt vitt ki a mezőre, „fejvékába” tette a cserépfazekat, mellé a tálát, kenyeret, kanalakat és hímest abrosszal letakarta. A kenyeret a férfiak vágta, nekik volt bicskájuk. Csak a katolikusok rajzoltak rá kézzel keresztet. 1930 körül már tányérokat is vittek ki a mezőre, és külön ettek.

Az étkezés módja otthon

Otthon hétköznapi, nyári időben a konyhában vagy a pitarban ettek „kisszéken” ülve, az étel a „nagyszéken” volt (alacsony asztalka). Amit kézbe lehetett venni: pörccöt, szalonnát, a „tapra” ültek, ott ettek. Mindent ami főtt étel, azt benn ettek. A háznál már nem fogyasztották – emlékezet szerint – a levest közös tálból, hanem kisebb cseréptányérból, majd bádog és „fejértányérből”. De csak a levest osztották ki külön tányérba, a gánicát, mácsikot, rétest továbbra

47. Maácz László gyűjtése: EA 4014 1953-ból.

48. Saját gyűjtés, 1968. RRM A 1209 és GÁBOS 1926. GÖNYEY S., fotója Magyar Otthon 1934. február 1.

49. GÖNCZI 1937, 364.

50. VIKÁR B., MNY 11 (1901) 257.

51. Rinyakovácsiból is van a „födasztalra” adat. Bárdudvarnokról (Zselicből) GÖNYEY SÁNDOR említi EA 5376/79. Bárdudvarnokkal ott levő szőlők révén tartották a kapcsolatot a csökölyiek.

is egy tálból ették. A levest „paraszttálban” hozta be a gazdaasszony, vendég esetén vagy ünnepkor módosabbaknál utóbb keménycseréptálban („porcolán” vagy bádogtálban), rétest, tésztát, húst abban a cseréptepsiben tette az asztalra, amelyben készült. Ha a leves nem volt elég, cseréppohárban hozták be a pótlást. A bort a gazda készítette be, csak, ha nem volt elég, hozatott még cserépkorsóban a gazdaasszony.

A rétest csigaalakban, körberakták, kívül volt a káposztás, utána, a túrós, mákos – kívülről kezdték el enni, s igyekeztek, hogy mielőbb az édeshez érjenek. Tésztához, húshoz emberemlékezet óta használják a villát. Ha munkások voltak, a gazda velük evett, belül ültek a férfiak, kívül az asszonyok. A háziasszony mikor behozta az ételt és az asztalra tette, ezt mondta: „jó étvágyat kívánok az ebédhez” (vagy a vacsorához), a többiek megköszönték és hozzáálltak az ebédhez, de ő nem ült le se velük, se a családdal, csak mikor már minden benn volt. (Ez ma is így van az 50–60 éves falusi asszonyok esetében, ha le is ülnek, férjük, gyerekeik minduntalan kiküldik őket „édesanyám hozzon egy kis sót, hozzon egy kis vizet”). Az italt csaknem a legutóbbi időig közös üvegből itták. Köszöntötték egymást ivás előtt „Isten ágya meg kedet”, mikor átadta „böcsülettel adom”, „vöszöm tisztelettel” stb.⁵² Ha a család maga volt otthon, szintén nagyjából meghatározott ülésrend volt. Az asztalfőn, a sarokpad utca felőli szélén, pl. a családfő ült, illetve az a legidősebb férfi, aki még munkabíró volt és irányította a gazdaságot. Az idősebb, beteges öregpapa nem is ült oda, még ha hívták is. A családfő mellé ültek fiai, a család mezőn dolgozó tagjai, mindenki a házastársa mellett. A gyerekek csak akkor ültek oda, ha odafértek. Az eladólány már odaült. Mikor benn volt a szövőszék és szűken voltak, a kislányok bebújtak a szövőszékbe, ott ettek a szövőszék „padgyán”. Ha vendég volt, a gazda ült belül, mellette belül a sarokpadon a fia, vagy fiai és a vendég férfiak, kívül a vendég asszonyok, és ha fértek, a háziak is. Ha vendég volt, azt kínálták először. Többször is kellett kínálni, mert első kínálásra a somogyi magyarok ma sem vesznek. Ha főtt ételt ettek, abroszt kellett feltenni, ezt azonban nem tartották mindig be, inkább csak ünnepen, vagy ha vendég volt. Lakodalmkor a sok embernek sokféle terítékről kellett gondoskodni. A vendéghíváskor a násznagy „bozsovcis” meghagyta, hogy „kés, villa, kalán, éhes gyomor, könnyid láb” – ezzel mind készüljenek a lakodalomra. A háziaknak különféle tál és tányérfélékről, cserépkancsókról, illetve borosüvegekről kellett gondoskodniok. Csak módosabb családoknak volt annyi edénye a padláson, hogy nem kellett kölcsönkérniök, a többség azonban kénytelen volt erre.⁵³ A kölcsönkért edényt nem adták vissza üresen.

1930 előtt 4–5 embernek tettek egy üveget előre oda, a levest nagyobb levesestálba öntötték 4–6 em-

berre esett egy tál, becsinyált levest valamivel kisebb tálból hozták be, főtt húst paraszttányérban, ugyanígy a savanyúságot. Többen ettek egy tálból, nem győzték volna annyi tányérral. Utóbb azonban már arra törekedtek, hogy leveshez mindenkinek külön tányérja legyen, de a kását, húst, tésztát közös tányérből fogyasztották. A poharak elterjedése is 1930 körül vett nagyobb lendületet. Kalácsot, kenyeret csak az asztallapra tették, a kalácsot négy részre vágva. A lakodalomhoz hasonló volt a terítési mód a komatálakban és torokban. Főképp néhány, a katonaságot megjárta férfi kezdett idegenkedni a közös borosüveg, közös tálak használatától, és nem engedélyezte családjában. Nagyobb higiénia követeltek a főzésben is, a gyermekek etetésében is.

Vendéglátás

Megvendélni vidéki vagy közelebbi rokont, vidéki barátokat szokás. Ezeket „mégbebédeztették”, vagy megvacsoráztatták. Komákat, szomszédokat nem kínálták meg, csak leültették. Ha vidékről jött a koma, borral megkínálták. Templom után vagy előtt a közelebbi helyben lakó rokonok be-benéztek egymáshoz. Ilyenkor tésztát, bort hoztak be nekik. Ha a gazdaasszony nem sietett eléggé, maga a gazda igyekezett hogy ellássa vendégeit. A háziak a vendéget addig kínálták, amíg el nem fogadta. Különösen, ha dolgozott is a családnál. A német községek közül Mikével voltak közelebbi kapcsolatban a csökölyiek. Oda jártak az erdészetbe, a halastóra, a miki gazdákhoz napszámba. Több történet hangzik arról, hogy Mikében csak egyszer kínálnak, s aki ezt nem tudta, s helyi szokás szerint elsőre nem merte elfogadni, éhesen dolgozhatott egész nap. Ha valakivel a csökölyiek több ízben kötnek üzletet, (disznó, süldő, bab, dió, tojás, széna vétel) azt is megvendélik még most is ebéddel vagy vacsorával, borral. De így van más somogyi községekben is. Akivel így közelebbi barátságba is kerülnek azt tyúklevessel, rántott vagy sült hússal, édestésztával várják.

KÜLÖNBSÉGEK AZ EGYES CSALÁDTAGOK TÁPLÁLKOZÁSA KÖZÖTT

A családon belül előfordulnak eltérések az egyes családtagok táplálkozásában. A táplálék elosztásának egyik legfőbb szempontja az volt, hogy részt vett-e az illető családtag a legnehezebb munkában, a földművelésben, vagy nem. Kisebb és részben izlésbeli eltérésekre is visszamegy a nők és férfiak étkezésének különbözősége. Külön jelentőségű a csecsemők és kisgyermek, a terhes nők és betegek táplálása és gyógyítása, és külön a serdülő gyermekek kiegészítő táplálék szerzése.

A földművelésben résztvevők étkezése

A tavasztól őszig tartó dologidőben a nehéz földművelési munkát végzőknek, mint fentebb jeleztük erősebben, kalória- és fehérjedúsabban kellett táplálkoz-

52. GÁBOS 1026, 4–5. valamint Kis Lajosné, Nagy Vajda Katalin adatközlése.

53. Az edénykölcsönzés szokása miatt többen olajfestékkel ráírták az edény talpára a monogramjukat.

niok. Azokban a családokban, ahol nem tudtak annyi húst, zsiradékot biztosítani a családnak, hogy mindenkinek jusson, vagy ahol vagyonszerzési vágyból a gyomruktól vonták meg a jobb falatokat, jelentős különbség alakulhatott ki az egyes családtagok között a táplálék elosztásban. A hús jobb részeit, vagy egyáltalán a húst a nehéz testi munkát végzők kapják, de közülük is először a gazda és a férfiak, csak aztán a nők. Nagyobb családban az asztalhoz nem is ült már oda nehezebb munkára képtelen idős ember vagy asszony, serdülő fiú vagy lány, legfeljebb a kicsi gyermeket fogta maga mellé az asszony, hogy etesse. A tálból való evés sorrendje is ezt mutatta. Idősebb embert hiába is kínálták, csak azt mondta „ögyetők, ti úgy is dolgoztok.”

A téli időszakban a beosztásnak kisebb jelentősége volt, mikor káposztán, krumpilin, tésztán éltek, de az elosztásban, a tálból való evés sorrendjében ugyanaz a rendszer uralkodott, s ha húsosabb, zsírosabb falatok kerültek az asztalra, a különbségek szembetűnőbbé váltak.

A nők és férfiak táplálkozásának eltérései

Már utaltunk rá, hogy a tálból való szedés sorrendjében a nők voltak hátrányosabb helyzetben, s ezért olykor nekik jutott pl. a kisebb, vagy kevésbé becses húsfalat. A nők hátrányos helyzetét törvényesítette az a női ideálkép is, amely kivetni valónak tartotta, ha egy nő többet evett, jobb étvágyú volt, különösen ha nem anyja mellett élt, hanem anyósa házában, örült némelyik, ha megkapta betevő falatját. De a vőnek ment férfi is lehetett hasonlóan nehéz helyzetben, hogy ügyeltek a falatra is, amelyet a szájába vett. Ezek a vonások a két világháború között azonban már inkább csak kirívó esetekben, ritkábban fordultak elő, míg korábban sokkal gyakoribbak voltak.

A férfiak maguk is főztek, jobban igényelték a változatosságot az ételben, húsfélékben, de olykor még az elkészítési módokban is. Főzésük kapcsolódott a táplálékszerzés szórakoztatóbb, sokszor kalandos kockázatát is vállaló módjaival – orvadászattal, halászzattal, török követésével. Egyik asszony így nyilatkozott nagy halász hírében álló férjéről: „nem is annyira a halat szerette, mint az üzését”. Az erdei, szőlőbeli munkák, a téli szőlőbeli borozgatások sokszor a titkolt célzattal indultak, hogy elkapnak egy nyulat, őzet, elkészítik és elfogyasztják. Mikébből a halastóból, ha nem halászással, akkor a helybeliektől borért, pénzért kaptak halat. A szőlőbeli esti evésre-ivásra sokszor a jegyző, a tanító is kiment, asszonyféle nem. A férfiak értékelték jobban a vadas ételek elkészítését fokhagymával, borral. A katonaságot megjárta férfiak az asszonyoknál is jobban tudták elkészí-

teni a pörkölt-féléket. A kinti főzéseknél nem szólhattott bele a gazdaasszony a „banya”, s örültek, ha nincs ott más asszonyféle sem. A szomszédos községekben Gígében, Rinyakovácsiban a zsidó kocsmárosok is benne voltak az „orvadász-szervezetben”, közülük sokféle étel elkészítési módot tanultak a férfiak.⁵⁴

A csecsemő, kisgyermek étrendje

Ha teje volt az anyának, 1–2 éves koráig szoptatta gyermekét, addig nemigen kapott a csecsemő mást. Az elválasztás hirtelen történt és nem fokozatosan. Anyját eltávolították egy időre, vagy mellét bekenték valamivel, amitől a gyermek megundorodott.⁵⁵ Ha fájt a kicsi hasa, „kamella” teát kapott. Hogy ne sírjon, kis rongyba cukros kenyeret kötöttek, s a szájába dugták, ez volt a „csalóka”. Ha nem volt teje az anyának akkor zsömléstejet adtak neki, vagy cukros-vízben zsömlét áztattak neki. Búzadarát őrlettek a malomban, ebből tejbedara, vagy cukrosdara készült, tej nélkül. Dudlisüvegből tejet, tejeskávét, teát itattak velük. A kisgyerekeknek „reszelt-levest” adtak. (Reszelt tésztát vízben kifőzték és kis baromfiszirt, récezsírt tettek bele.) Mikor még nem volt foga a gyerekeknek, megrágták előre nekik az üreskenyeret, vagy zsíros kenyeret, úgy tették a szájukba. 1930–40 körül ezt kezdték már elhagyni. Almát, körtét hámoztak nekik, de nem reszelték le. Mikor már foga volt csibehúst, szárnyát, máját is etettek vele. Ha már két éves volt, mindennel etették, amit ők is fogyasztottak, de leginkább krumpililevest, mivel az volt egyébként is a leggyakrabban. Mivel az asszonyok a mezőn dolgoztak, az öreg mamákra maradtak a kicsinyek. Ha szerették a gyerekek a tésztaféléket, eltették nekik, különösen ha egyetlen gyermek volt kényeztettek ezzel. Amikor 1930 körül megépült a tejcsernok, csak 1–2 liter tejet hagytak otthon, vagy csak vasárnapra, a gyerekeknek kevesebb tej jutott. Szegényebb családoknál, ahol nem volt tehén, vasárnap vagy ünnep előtt elmentek nap-szamba, hogy legyen a rétesbe egy kis túróra tej.

Valamivel kedvezőbb volt a helyzet a gyümölcscsel. Az „Alsóhegy” és „Felsőhegy” nemcsak szőlővel volt beültetve, hanem gyümölcsfákkal is, és néhány gyümölcsfa akadt a telkeken is: alma, körte, meggy, szilva. Akinek nem volt szőlője, s a „hostélon” is kiöregedtek a gyümölcsfái, vagy éppen rosszabb volt a termés, kénytelen volt hullott gyümölcsöt venni a módosabb gazdától. A gyümölcsfogyasztásra vonatkozó – egymással ellentétes – emlékmagyagnak ez a háttere. Egyik emlékező szerint sok gyümölcsöt fogyasztottak, a másik így nyilatkozott „mögöttük vóna, csak lőtt vóna”. Sokat számított a leleményesség. Úgyesebb ember vadgyümölcsfát is be tudott ojtani, s volt gyümölcsstermése. A gyümölcs egy részét ecetnek, pálin-

54. Saját gyűjtés Göncz Sándortól 1970. RRM A 1821. A katonaságot megjárta férfiak jobban ügyeltek az étel tisztaságára is. Erről így nyilatkozott özv. Bödő Garzó Imréné: „Az én párom tudott főzni a högyön nagyon finom paprikás-krumplit hússal. Szakács volt a katonaságnál. Mögpucótam neki a csirkét, és ojan finoman mögfőzte pörköltnek. Nem szeretett kapáni, inkább főzött. Már három rőndöt mögkapáltam, – még mindig

zsurotta a lábát. Már elkáromkottam magam, hogy éhös vagyok. Azt mongya, az ő leveze nem gorgog, mint a parasztasszonyoké, inkább jól kimosi. Azok „csak hama” csak hama”, aztán ki se mossák rőndösen a lábost.”

55. Hasonló adatot közölt Nagy Mihályné, Kigyósi Erzsébet (†1972) 76 éves ref. Belegről 1970-ben.

kának tették el, más részét eladták, keveset meg is aszaltak, s csak a többit fogyasztották nyersen. Nem tartották fontos ételnek, nem ismerték fel élettani jelentőségét. Nem törekedtek arra, hogy több legyen evésre. Szőlőt pl. nem is igen fogyasztottak, kellett a borba.

A kisgyereket is inkább kenyérrel, krumplilevessel, tésztával tömték, mint gyümölccsel, salátával. Még nagyobb baj volt a zöldsézelékek hiánya.

A két világháború között újfajta főzeléklék kezdtek nagyobb népszerűségnek örvendeni, mint a cukorborsó, karalábé, sóska, spenót. Az egészen kicsiny gyerekek táplálkozásában azonban inkább csak az elmúlt 20 évben kezdett nagyobb tért hódítani.

A serdülők étkezése

A határt bebarangoló gyerekek, állatokat őrző fiúk, lányok, már szórakozásképpen is, de az éhségtől hajtva is, eledel után néztek. Vadsóskát, vadsalátát, akácvirágot, kökényt, vadgyümölcsöt: (hecslit, galagonyát, almát, körtét) szedtek maguknak és eszegették. Ha megszomjaztak tavasszal, nyírvizet ittak. A nagyobbacska fiúk felmásztak a fára és madártojást szedtek (fácánét, gilicéjét) vagy megfőzhető fiókákat; naphal és egyebeket fogtak a határ tavaiban, csikot a pocsótában és hazavitték megsütni, megfőzni öreganyjuknak. Ha találtak, gombát szedtek. Sokszor csatlakoztak tapasztaltabb halászó, gyűjtögető emberhez, hogy ilymódon jussanak kedvelt ételeik megszerzéséhez. Tavasztól őszig minden idénynek volt gyűjteni valója. Szegényebb család gyermeke tudatosan bekapcsolódott az ilyen táplálékszerzésbe. Ezekkel a kiegészítésekkel egészségesebb lett az étrendjük, zöldséglét, gyümölcsöt, fehérjedús csemegéket (madártojás, gomba, hal) ettek. Mindez fontos volt a növésben levő gyermekek szervezetének.

A terhes nők és a betegek ételei, az ételfélékkel való gyógyítás

A terhes nőkkal kapcsolatban háromféle levest emlegetnek, amelynek erősítő, tápláló erejéről meggyőződtek. Az egyik az a rántottlevesféle, amelybe tálláskor karikára vágott tojást tesznek, a másik a belsőségekből vagy húsból főzött becsinyált leves, benne gömbölyűre szelt petrezselyemmel és sárgaréppával, fokhagymával és kockára vágott főtt tojással, azaz a „pacalleves”, „harmadik az ún. „tésztaleves”, amely húsléből készült. Általában a levesféléknek, különösképpen a húsleveseknek tulajdonítottak tápláló és gyógyító hatást. Terhes nőknél nemcsak néhány babona, hanem szokásjog is utal arra, hogy a gyümölcsöt kívánja a szervezete. Pl. Szabad neki más fájáról gyümölcsöt eltulajdonítani,⁵⁶ különben amit meg-

kíván, oly anyajegy lesz a gyermekén. Általában azt tartják, hogy ami ételben jól esik, az nem árthat.

Szoftatós anyának viszont kocsonyát és savanyú ételt nem volt szabad ennie.⁵⁷ Szegényebb asszonyt, ha terhes volt is, nem kímélték meg a legnehezebb testi munkáktól sem, ha terhessége elején nem tűrte is az ételt a gyomra, csak kellett markot szednie, kapálnia. Tehetősebb családnál is megtette menyével ezt az anyósa.

A magatehetetlen betegekkel nemigen törődtek, juttattak nekik valamit, főképp levesféléket, de külön nem főztek a számukra, legfeljebb különféle teákat. A teákkal kapcsolatban kell megjegyeznünk, hogy fogyasztásuk elsősorban betegséggel kapcsolatos. A 84. évet megélt Kiss Józsefné Csordás Zsófi, aki bizonyára azért élte meg ezt a magas kort, sosem volt beteg, így nyilatkozott: „én bizony nem ittam teát soha életemben”. A többi mai idős asszony is viszonylag keveset tud a teák gyógyító hatásáról, bizonyára ezeknek sem igen volt rá szükségük, s nemigen érdeklődtek utána. Cigányasszonyok hordtak különféle teákat, tanácsolták is melyik milyen bajra való. A hiszékeny falusiak megvették, de néha mire fel kellett használni, el is felejtették, mire való. Főképp kamilla és hárssteát fogyasztottak. Ezenkívül ezerjófűvet. Ismeretesebbek voltak az idősebbek körében nagyobb betegségekre radikálisabb gyógyszerek. Vérhasban szenvedő gyermeknek pl. tölgyfagubacst, vagy vadgesztenyét törtek össze s borban, vízben vagy tejben itatták meg velük. „Igézésben” szenvedő gyermeknek kétféle fa ágából és ezerjófűből készítettek fürdővizet.⁵⁸ E főzetnek lehetett jó élettani hatása. De néhány étellel kapcsolatban csupán babonás elképzelésekre kell gondolnunk. Pl. forróság ellen reszelt tormát kötöttek a beteg talpára, vagy savanyú kovászt. Vajúdó nő szülésének segítésére fehér cukrot, búzát, vöröshagymát, vagy pókhálót izzó parázsra tettek, s azzal füstölték.⁵⁹ Hasfájós gyerekek ecetet öntöttek a köldökébe. Rontás ellen fokhagymát és sütnivalót hordtak a zsebben viselő asszonyok.⁶⁰

Mivel inkább a férfiak járták az erdőket, különösen a pásztorok, ők értették jobban, hogy az egyes betegségeket mivel lehet gyógyítani, de a gyógyítási módok többsége kívüláll a táplálkozás témakörén.

Alkalmi étkek: útra, katonafiúknak, piacra

Gazdaember útra a tarisznyájába kenyeret, szalonát és hagymát tett. Ha nem volt szalonna, füstölt túró is megtette. Az asszonyok piacozáskor gyümölcsöt fogyasztottak kenyérrel vagy füstölt túróval. Különböző gondot nem fordítottak az útrakelt ember ételének előállítására, ha nem ment egy napnál hosszabb útra.

56. A közeli Kozma szőlőhegy artikulusaiban (Kutas, Kisbajom, Nagybjom, Beleg községek gazdáinak szőlői voltak ott) a következő adat szerepel erről 1822-ből. „...Szentén úgy azok, kik kívánságul, mint a terhes asszonyok, vagy betegesek, hirtelen Pásztort vagy Gazdát nem találván, avagy a birtokban, és Atyafiságul, Szomszédságul máséul egy-két almát, körtvélyt, mandulát és más gyümölcsöt minden tökéletességén kívül

le szakasztának, a büntetéstől mentesek...” — (KISS, „Kozma szőlő hegy” története a XIX. század első felében (1818–1836) RRM A 1999.)

57. GÖNCZI 1937, 86.

58. GÖNCZI 195–197.

59. Gigei adat (GÖNCZI 1937, 53.) Valamint Kiss Lajos 45 éves közlése.

60. GÖNCZI 1937, 44.

Ha hosszabb út volt, sütöttek is valamit (perecet, pogácsát). Vásárra utóbb lesütött húst is csomagoltak.

Katonafiúknak, különösen a világháborúba behívotaknak szokásban volt disznóöléskor néhány darab húst füstölteni. Egészen megsütött tyúkot is küldtek.

Kukorist, fánkot, haltésztát, rétest is készítettek nekik. Egy anekdóta azt őrizte meg, hogy egy csökölyi szegényember kukoricaprószát akart amúgy melegében a sürgönydróton elküldeni egyetlen fiának.⁶¹ Szegényebbek pogácsát, füstölt túrót tettek a csomagba katonáskodó családtagjuknak.

AZ EGYES PARASZTI RÉTEGEK TÁPLÁLKOZÁSÁNAK ELTÉRÉSEI

Az előző leírásokban igyekeztünk mindenütt részletezni azt, hogy a táplálkozással kapcsolatos szokás jelenségek egyes csoportjai hogyan kapcsolódtak a paraszti osztály megfelelő rétegeihez, ha volt erre megfelelő adatunk. Néhol arra is kitértünk, hogy a földszerzés reményében sok család sokkal rosszabbul élt, mint azt anyagi lehetőségei megengedték volna.

A különbözőségek közül legszembeütőbbnek a húsevésben megnyilvánuló eltérések tűnnek. A megye Keleti Károly statisztikája szerint a leg-erősebben húsevő megyék közé számít, s ebben Csököly és környéke sem kivétel. Azonban ez a megkülönböztetés viszonylagos a többi megyék még nehezebben élő népességével szemben. Háziállatot (disznót, csirkét, borjút, marhát, birkát, galambot, a mennyiségi sorrend is így következik) a gazdag paraszti réteg fogyasztott legtöbbször.⁶² Orvvadász, halász ember került minden rétegből, de leginkább a pásztorok és a legszegényebb parasztok szorultak rá az így szerzett húsrá, mint táplálék kiegészítésre. Fuvarozó emberek könnyen szereztek borért, pénzért, halat, vadhúst (pl.

Mikében), vagy maguk is lőttek, fogtak útjuk során.

A húsnál is nagyobb különbség volt a gabonafélék fogyasztásában. Csökölyben nem termelt jóminőségű és elégséges búza. A rozsból, szegényember fölélte a második, harmadik lisztet is, míg a „gazdag pógár” a „harmadikat” az állatokkal etette meg. Néhány holdas paraszt rászorult olykor, hogy még vegyen gabonát, ha elfogyott a magáé, de mindenképpen pótolta a gabonát, amikor csak lehetett, elsősorban krumplival, ami hetente háromszor is volt és sokszor ebédre is, vacsorára is, másodsorban káposztával, ezenkívül kukoricakásával, hajdinakásával, vagy kukorica és hajdinalisztból készült ételekkel. A legszegényebbeknél (pl. gazdacselédek) a kenyérbe is csak kukoricaliszt jutott.

A napszámba járók azonban a legnagyobb dologidőben lényegesen jobban táplálkoztak mint télen és lényegesen jobban, mint azok az 5–6 holdas családok, amelyeknek tagjai nem szorultak rá, hogy napszámba menjenek, viszont anyagi lehetőségeik nem engedték meg, hogy munkást fogadjanak. A napszamos ember húsfélét mindennap kapott, ha másnál dolgozott. A maga földjén dolgozó szegényember csak aratáskor és kaszáláskor evett húst. Igen kis százalék szegődött csak úgy, hogy a maga kosztján élt. Ha idősebb volt a gazda, nem volt munkaképes családtagja, s nagyobb részt idegen munkaerőre szorítkozhatott csak, hiába vágott disznót, nemigen evett belőle, el kellett tennie a húst a munkásoknak nyárra.

Gyümölcsféle fogyasztásában is a gyümölcsössel, szőlővel rendelkező gazdák jártak az élen. Ugyancsak ők kezdték el az új főzelékfélék bevezetését (cukorborsó, karalábé stb.). Gyűjtögetett növények (saláták, gombák), tojások viszont a pásztorok és szegényebb parasztok táplálkozását egészítették ki, a tehetősebbekét csak esetenként, de nem rendszeresen.

Knézy Judit

61. RRM A 1803. 10. p.

62. Özv. Zsobrák Imréné Tamás Erzsébet így beszél erről: „Nőm vót mög a szögénnek a rőndös kosztja, krumpli, borsó, káposzta – ez vót a legtöbbször. Sokszor hetekig nem öttek húst. De jába gyűtt a vasárnap, nem vót hús. Csirkét se tarthatott annyit. A pógár mög húsban főrdött... A gazdagok több zsirt, több húst öttek. A

szögény még könyérrel is mögelégedött...”

63. Kiss Lajosné, Nagy Vajda Katika volt gazdag-paraszt, elmondja, hogy lánykorában a kertjük végében lakó cselédjük 1920 körül egyszer megkínálta friss kukoricakenyérrel mézzel megkenve. Csak mint különleges csemegére emlékezett, mivel ők maguk már csak rozsenyeret fogyasztottak.

ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN IN DEN ORTSCHAFTEN GIGE, CSÖKÖLY, RINYAKOVÁCSI, UND KISBAJOM IM INNER-SOMOGY

Ernährungsstruktur, -gewohnheiten und -ordnung der Bevölkerung von Csököly, Gige, Rinyakovácsi, Kisbajom und von anderen Dörfern im Inner-Somogy wiesen – ähnlich, wie die anderer Regionen in Ungarn – am Ende des 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts viele altherkömmliche Wesenszüge auf, die manchmal auf mehrere Jahrhunderte zurückgriffen. Die Ein- und Verteilung der Speisen oblag beispielsweise – gemäss der Arbeitsorganisation und dem Gewohnheitsrecht in der Grossfamilie – der Bäuerin, die in der Regel die Familienälteste war. Selbst, wo es keine Grossfamilie gab, weil die geringe Grösse des Vermögens dies nicht ermöglichte, kochte ebenfalls die älteste Frau, die nicht mehr auf dem Felde arbeiten konnte. In den Weinkellern oder im Freien kochten auch Männer.

In der Winterperiode – vor allem vom November bis März – gab es zwei Hauptmahlzeiten: gegen 9–10 Uhr vormittags und um 5 oder 6 Uhr nachmittags. Warmes Essen gab es abends. Diese Sitte begann erst nach dem 1. Weltkrieg sich zu verändern. Sonntags und feiertags wurde jedoch warmes Essen auch im Winter auf den Mittagstisch gestellt. (Meistens Fleischsuppe, gekochtes Fleisch mit Sosse und Gebäck.).

Aus der Zeit der Leibeigenschaft stammte die Sitte, dass Erntearbeiter und Tagelöhner auch Essen bekamen, in den Lohn mit eingerechnet. Seit 1767 kennen wir hierfür Angaben aus dem Komitat Somogy.

Bei gemeinsamen Arbeiten bzw. Zusammenarbeit schickte es sich, den Helfenden Essen anzubieten. Bei der Getreide- oder Heuernte gab es Festessen mit zwei verschiedenen Suppen und Grütze – später Fleischsuppe und Hefeteig.

Bei den Familienfesten hatten die Hochzeiten eine feste Speiseordnung: Nudelsuppe (Fleischsuppe), gekochtes Fleisch mit Tomaten- oder Meerrettichsosse, Milchbrei, Kuchen – später Strudeln – und Wein. Die Sitte, dass die Braut Nüsse in einem Tuch zu den Gästen schickte, war auf Glaubensmotive zurückzuführen. Am Morgen des Trauermahls beka-

men die Totengräber Pörkölt, was auf die weite Vergangenheit dieses Gerichts hinwies.

Der sogenannte Patenball am Abend der Taufe von Kindern (bei Reformierten gab es sogar 4–10 Patenpaare) hatte eine ähnliche Speiseordnung, wie die Hochzeit und auch Musikanten waren angestellt. Bei Festmahlen wurde das Brot mit dem sog. Pompos (Weizen- oder Roggenlaib, der aus einem feineren Mehl gebacken war und auch einen kleineren Umfang hatte, als das Brot) oder aber mit Zopfbrezeln ersetzt.

Im Zusammenhang mit der Ernährung an denkwürdigen Tagen muss man vor allem von den Fasttagen sprechen. Bei Katholiken musste es am Aschermittwoch, zur Fastenzeit, am Heiligen Abend zu Weihnachten, am Silvestertag und freitags ohne Fleisch gekocht werden, während die Lutheraner und Calvinisten nur den Karfreitag hielten.

An den Festtagen in der Winterzeit waren die Speisen – infolge der gesteigerten Anwendung von Schweinefleisch nach der Schweineschlacht – viel reichhaltiger. (Am ersten Weihnachtstag gab es ua. Sülze, ein anderesmal wiederum Sauerkrautsuppe mit Fleisch.)

Ärmere Familien oder die auf Bodenkauf sparten, assen manchmal wochenlang kein Fleischgericht, auch an Festtagen nicht. Sie assen abwechselnd Grütze, Breiknödeln, Kraut in Öl gebraten, Kartoffelsuppe, Krautsuppe oder Dampfnudeln.

Auf dem Felde oder der Wiese assen nicht nur die Familienangehörigen, sondern auch die Tagelöhner mit dem Bauer aus demselben Topf, auch in den zwanziger Jahren dieses Jahrhunderts noch. Zu diesem Zweck wurde ein Tisch aus Erde gebaut, der umgesessen werden konnte.

Die meisten Essgewohnheiten des mittleren Teiles von Inner-Somogy waren mit denselben der Bevölkerung von Zselic verwandt; ihre ältesten Merkmale spiegelten die früheren Zustände im ganzen Komitat Somogy wider.

Judit Knézy