

Magyar néphagyományok a második világháború katonáinak tudatában

III. Táplálkozás

A gyűjtés körülményeit és egyéb szükséges megjegyzéseket az első közlés (VMMK 9, 1970, 247—273) bevezetésében elmondhattam már, erre felesleges lenne újból visszatérnem.

Gyűjtésem második része ugyancsak évkönyvünkben jelent meg (VMMK 10, 1971, 441—455), a szerelem, házasság, születés és halál anyagával foglalkozik. Harmadik résznek a falu életének anyagát szántam, a rendelkezésünkre álló terjedelem azonban kisebb rész közlését tette most lehetővé, ezért választottam a táplálkozással kapcsolatos gyűjtés közreadását.

Az ételek készítésével foglalkozó adatok sok esetben pontatlanok, ennek ellenére szükségesnek látom közlésüket. Az étel neve és jellege megállapítható, így az anyag bizonyos következtetéseket tesz majd lehetővé népünk táplálkozásával kapcsolatban.

A vonatkozó anyagrészeknél ismétlés helyett hivatkozom csak a megfelelő rész sorszáma.

A falu élete anyagának bemutatásával szeretném folytatni gyűjtésem ismertetését, évkönyvünk egyik következő számában.

NÉPÜNK ÉTELEIBŐL

Vö.: I/251, 253—255, 257, 259—260, 263—265, 267—269, 293, 303, 312, 398, 400, 509—510, 512, 519, 534 és II/4, 8, 16, 27, 30, 66, 70, 97, 201, 290, 302.

1. „Karimó kenyér” egy szelet kenyér. — Salló Dávid, rk. fm. 1923, Csíkszentmárton.

2. A kenyeret „sulytják” a kemencébe, vagyis „bevetik”. — Kovács József, rk. iparos, 1923, Szurdokpüspöki.

3. A „verthajú kenyér” Erdélyben általános. A jól megkelt kenyér két-három óráig „ül” a kemencében, közben a héja megég. Ezt az égett részt „kés fokával” leverik. A csikiak rozskenyeret esznek, amibe még „pityókát” is sütnek (krumplit), hogy „lágymaradjon a kenyér”. Elbeszélő szerint esznek „árpás rozskenyeret” is. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

4. Kenyér sütéskor kenyeret, „cipót” és „lángost” szoktak sütni. — Szabó László, rk. fm. 1923, Tiszaörs.

5. A „lepény” kis kerek, kb. másfél kiló súlyú kenyér. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

6. Ugyanígy ismeri a lepényt Szilveszter Antal, rk. fm. 1923, Gyergyóalfalu.

7. „Vakarék” a cipó neve. — Katona Ferenc, rk. fm. 1923, Andrásfalva, Románia.

8. „Vakarcs”, vagy „kotorcs” a cipó neve. — Lőrincz György, rk. fm. 1923, Babosdöbréte, Zala m.

9. „Vakaró” a kenyérsütéskor megmaradt tészta neve. Ebből „peracet” szoktak készíteni. A „peracet” gömbölyű, lapos, tenyéryi tészta aminek a közepét a háziasszony az ujjával át szokta furni. A tetejét késsel mintázzák. — Rokay Alajos, rk. fm. Gyergyócsomafalva.

10. „Galambos”. A „vakaróból” madár alakot formálnak, aminek konkolyból még szemet is ragasztanak. A kenyérral sütik meg a gyerekeknek. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

11. „Laska” a vakaróból készült lapos, tenyéryi pogácsa. — Horváth József, rk. fm. 1910, Karmacs, Veszprém m.

12. „Szemeteskenyér”. Az aszalt gyümölcsöt ledarálják és a kelésben levő kenyér tésztájába gyúrnak, majd megsütik. — Kovács Károly, rk. fm. 1923, Diós-kál, Zala m.

13. A „szemeteskenyeret” ismeri Szathmáry Károly, gépkocsivezető, Miskolc.

14. „Diákenyér”, mint az előző. — Bódy János, Szabolcsveresmart.

15. „Kóbászos kenyér”. A kiszaggatott kenyér tésztájába egész szál füstölt kolbászokat nyomnak és így sütik ki. — Bódy Sándor, Szabolcsveresmart, Szabolcs m.

16. Szegény ember reggelije: „Főtt krumpli, szelet kenyér és egy fej vereshagyma”. — Szabó Sándor, Kunhegyes.

17. Reggelire „turóspuliszkát” szoktak enni. Ez úgy készül, hogy egy réteg „eresztett puliszkát” a tepsiben elnyújtanak, rá egy réteg juhtúró kerül, föléje ismét puliszka. Így sütik meg. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

18. „Eresztett puliszka”. Forró, sós vízbe állandó kavarás mellett kézzel „eresztik a málét”, vagyis a kukoricalisztet és addig kavargatják, amíg olyan nyúlós lesz, mint a „kikölt tészta”. Tejjel eszik. A tányér egyik felébe „eresztett puliszka” kerül, a másikba tej. — Fülöp Gyula, ref. cipész, Zabolapáva, Háromszék m.

19. „Laska” vékonyra nyújtott és „platin” megsütött levestészta, amit tejhez, kávéhoz esznek. — Juhász Mihály, rk. fm. 1923, Zalatárnok.

20. „Laska” a gyúrt tészta neve Háromszékben. Pl. „túrólaska”, vagy „mákoslaska”. A gyúródeszkat is „laskasírtónak” nevezik. — Páll István, rk. fm. 1910, Szentkatolna, Háromszék m.

21. „Olajos laposka”, nagypénteki étel. Kenyérlisztet vízzel összekevernek, összegyúrnák, kisodorják. A felvagdalt tésztát kifőzik és len-, vagy kenderolajjal öntik le. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

22. Göcsejben minden metélt-tészta, vagy kocka-tészta „mácsik”. Pl. „túrómácsik, mákosmácsik” stb. — Kustán István, Zalaegerszeg.

23. „Keprehordáskor” reggelire „hökkönsütt peracet”, vagy más néven „kettperacet” adnak. A perec olyan nagy, hogy fel szokták akasztani a lócsre. Rendszeren kenyérsütéskor készül a „hökkönsütt perec”. Száraz helyen sokáig eláll. — Kustán István, Zalaegerszeg.

24. A „kettperacet” ismeri, ezt nálunk „vízbekett” néven is nevezik. A „hökkönsütt perec” elnevezést nem hallotta még. — Tóth István, rk. fm. 1923, Zalaszentiván.

25. A „vízbekett” név használatos az előbbi perecre. Onnét van a neve, hogy a tészta kigyúrása után vízbe került, amiben vagy egy órát áll. — Tamás János, rk. fm. 1923, Gelse, Zala m.

26. „Vizenkullogó”. Tejet, lisztet, élesztőt, vaniliás cukrot gyúrnak össze és ruhába kötve úgy akasztanak hideg víz fölé, hogy éppen beleérjen. Így kelesztik. Buktát készítenek belőle, amit tepsiben, zsírban sütenek meg. — Tamás Pál, Görömböly.

27. A „juhsajt” készítése. Megfejik a juhokat, a tejet „béviszik az esztenába”, ahol „cseberbe szűrik”, tesznek bele „óttót”, amittől megalszik a tej. Amikor a juhtej megaludt, akkor „feltörkölnöznek” és „összevacsokolják”. A cseberbe „sajtruhát” tesznek, amit „takaróruhának” is neveznek. Ezzel kiveszik az összetört aludt juhtejet és „kilintába” teszik. „Kilinta” a juhsajt készítésénél használt fateknő neve. A „takaróruhát” jól összecsavarják, forró savóval leöntik és „kövel még nyomassák s délig rajt tartják a követ”. Akkor kiveszik a sajtot és felteszik a „sajtpócba” és kész is a juhsajt. — Marti Gáspár, rk. fm. 1923, Kézdiszentlélek, Háromszék m.

28. „Kerenta” a juhsajt készítésénél használt fateknő neve. — Majlát Samu, rk. fm. 1923, Torja.

29. Az „óttó” úgy készül, hogy a „kicsiny bárányt” levágják. „Annak vagyon hólygia, melybe a tej megyen”. Ezt kiveszik, gerendára akasztják száradni és ez lesz az „óttó”. — Marti Gáspár, rk. fm. 1923, Kézdiszentlélek, Háromszék m.

30. Az „orda” készítése. A juhsavót felteszik egy üstben főni és „fakalánval” addig keverik, míg az „orda” feljön a tetejére. „Fakalánval beléraják az ordásacskóba és felakasztják”. Kész az „orda”. — Marti Gáspár, rk. fm. 1923, Kézdiszentlélek, Háromszék m.

31. „Füstölt turó”. Tehéntúrót tejfellel, paprikával, sóval összegyúrnák mint a tésztát. Pogácsaszaggatóval

kiszaggatják, aztán deszkára téve „füstre teszik.” Tészta helyett eszik. — Sági Jenő, rk. fm. 1923, Vöckönd Zala m.

32. „Lebbencs”. A levestészta megszáritott „leveleit” kézzel összetörik. Így soká eláll. Levesbe, vagy kifőtt tésztához használják fel. Török József, rk. fm. 1923, Sarud, Heves m.

33. „Laska”. A gyúrt és kisodort levestésztát tep-siben megsütik. Ezeket a kisült „leveleket” soká el tudják tartani. Felhasználás előtt kézzel összetördelik. Levestésztának, vagy kifőtt tésztának használják. — Pungor Gyula, Szombathely.

34. A „száraztészta laskából készül”. A „laska” sóval, vízzel gyúrt tészta, amit laposra nyújtanak és kemencében megsütnek. „Télen mindig szokott zacskóban lenni!” A laskát „lyukastálban” leforrázzák, töpörtyűszírral jól meglocsolják és kész a „száraztészta”, ami „gyors ebéd”. — Szabó László, rk. fm. 1923, Tisz-örs.

35. „Kruconyika” főleg nyáron, kenyérsütéskor készül. Búzakenyér tésztáját „seprűnyél” vastagságúra nyújtják, harmonikaszerűen hajtogatják és kemencében megsütik. Pár napig hűvös helyen száradni hagyják, majd kézzel apróra tördelik és „bobajkát” készítenek belőle. Amikor a gazdaasszonynak kevés az ideje, gyors ebédet készít belőle. — Balázs Imre, ref. fm. 1923, Ungtarnóc, Ung m.

36. „Poékaleves”. Berántott, erősen zöldséges ma-ahúsleves, amibe zsírban pirított apró kenyérdarabkákat szórnak. — Rokay Alajos rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

37. „Cibereleves”, káposztalében megfőzött hurka és kolbász. — Skovrán Aladár, rk. tisztviselő, 1924, Csík-szentsimon.

38. „Cibereleves”. Forró vízbe lisztet habarnak és „tárkányt” is vágnak bele. Ecettel ízesítik és száraz kenyeret tördelnek bele. Ezt az egyszerű levest „ecetes burrantásnak” is nevezik. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

39. A „cibereleves” föllő vízbe habart liszt, ecettel ízesítve. — Mátyás János, rk. fm. 1923, Monó, Szilágy m.

40. „Ciberelevesnek” a meggyelevest nevezik. — Szépe Antal, rk. tisztviselő, 1919, Viss, Szabolcs m.

41. „Cibereleves”. Búzakorpából „korpaciberét” készítenek úgy, hogy egy kb. 8 literes fazékba negyedig korpát tesznek és langyos vízzel felöntve, pár napig állni hagyják. Ezután leszűrik a savanyú levet és üvegekbe öntve elteszik. Amikor „cibereleves” akarnak készíteni, ebbe a lébe kukoricakását főznek bele, egy-két tojást ütnek hozzá, majd tejfölös habarással felengedik. — Lukács Mihály, rk. fm. 1923, Székelyvécske.

42. „Turóleves”. Forró, sós vízbe juhtúrót morzsolnak. Kenyeret szelnek bele és úgy eszik. — Fülöp Gyula, ref. cipész, Zabolapáva, Háromszék m.

43. „Danika” az előzőhöz hasonló leves, csak rántással készül és galuskát is főznek bele. — Bernáth József, rk. fm. 1923, Gyergyótekerőpatok.

44. „Lederc” a tojásos foghagymaleves neve. — Páll István rk. fm. 1910, Szentkatolna, Háromszék m.

45. „Zámbori” a krumplileves neve. A krumplit „pityóka” néven ismerik. — Páll István, rk. fm. 1910, Szentkatolna, Háromszék m.

46. A vékonyra vágott levestészának, a metéltészának „csik” a neve. Ha kockára vágják, akkor „kockástésza” a neve. A „lebbencs” szárított levestésza, amit kézzel tördelnek össze. A „csipetkét” késsel „szaggatják” a levesbe. — Szabó László, rk. fm. 1923, Tiszaörs.

47. „Gabonahántolás” házilag úgy történik, hogy vízben felforrallják a koptatandó gabonát, majd forrás után fahamus lúggal öntik le, aztán lehűlésig keverik. Lehűlés után „rostán” átdörzsölve, a gabona „haja” lejön. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

48. „Almaleves”. Kockára vágott almát főznek és rántással feleeresztik. — Skovrán Aladár, rk. tisztviselő, 1924, Csikszentsimon.

49. „Robbantott leves”. Karikára vágott „pityókát” üstben felteszik főni. Mikor főni kezd, „szárasztésztát” tesznek hozzá. A szárasztésza lehet „reszelt”, vagy „laska”. Szalonnát vagy juhtúrót és vereshagymát is tesznek még a levesbe. „Kintvaló gyors étel ez!” A családtól távol, kint az erdőn dolgozó munkás délre „robbantott levest” főz magának, reggel még otthon „túrós-puliszkát” evett, este „tejespuliszka” szokásos. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

50. A bablevest paradicsommal szokták készíteni. — Juhász János, Ottomány, Szilágy m.

51. „Tejeslaska”. A levestésztát tejben főzik meg. — Szócs János, rk. cipész, Torja, Háromszék m.

52. „Répaleves”. A legyalult tarlórépát rétegesen üvegekbe rakják. A rétegek közé sót, borsot és kevés fahajat tesznek. Két-három nap után úgy főzik meg, mint a bablevest. Sűrűn elkészítve főzeléknek is eszik. — Sági Jenő, rk. fm. 1923, Vöckönd, Zala m.

53. „Mákosgombóc leves”. A tejevesbe mákkal töltött gombócokat főznek. — Sági Jenő, rk. fm. 1923, Vöckönd, Zala m.

54. „Pergelt leves”. Hagymás zsírt pirítanak, feleeresztik, reszeltésztát jön hozzá és berántják. — Szathmáry Károly, gépkocsivezető, Miskolc.

55. „Latyuska leves”. Mint az előző, csak „reszeltésztát” helyett krumpli és „szárított tészta” jön hozzá. — Szathmáry Károly, gépkocsivezető, Miskolc.

56. „Aszattszilva leves”. Az aszaltszilvát megfőzik, tejföllel vagy tejjel behabarják, még felforrálás előtt tesznek bele kevés fahajat és babérlevelet is. — Lőrincz György, rk. fm. 1923, Babosdöbréte, Zala m.

57. A kisebb paraszti gazdaságokban tizenöt-húsz juh szokott lenni. A felesleges „berbécseket”, azaz kos bárányokat hathetes koruk után levágják és megeszik. — Demeter Albert, rk. fm. 1923, Zágon, Háromszék m.

58. „Káros hús” a kényszervágott állat húsa. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

59. „Ludaskása” a libaaprólékos rizs neve. — Horváth József, rk. fm. 1910, Karmacs, Veszprém m.

60. „Kölesgarnirung”. A kölest abban a vízben főzik meg, amelyikben a szalonnát „kövesztették”. A köles fontos táplálék, legalább háromszor hetente esznek kölest valamilyen formában. Disznóhizalásra is kölest használnak. — Vargha Pál, rk. fm. 1923, Rédcis, Zala m.

61. „Tepsiben sütt köles”. Héjától megtisztított köles ujjnyi vastagon tepsibe kerül. Erre annyi tejet öntenek, hogy úgy egy ujjnyival magasabban álljon, mint a köles. Addig sütik, míg a köles teljesen elissza a tejet. — Vargha Pál, rk. fm. 1923, Rédcis, Zala m.

62. „Tejben főtt köles”. Tejben megfőzött „köleskása”. A „kását” tőpörtyűsírral öntik le. — Vargha Pál, rk. fm. 1923, Rédcis, Zala m.

63. „Öntött saláta”. Úgy készül, hogy „föllő vízbe savanyutejet öntenek”, majd mikor újra „fő”, beledobják a salátát és kis ecetet adnak bele ízesítőül, majd liszttel behabarják. Ha van, egy-két tojást is ütnek hozzá. „Tetejére szalonnát pergelnek”. Így készül az „öntött saláta”, ami mellé tükörtojást szoktak enni. „Legelőször vasárnap szoktak nálunk öntött salátát készíteni turóspuliszkával”. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

64. „Savanyu tej” az aludttej neve, de így is nevezik az „irót” is. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

65. „Piritott torma”. A tormát lereszelik, tepsiben megsütik, kihűtik és akkor sózzák meg. Eszik tejjel, tejföllel, de „husszaftal is jó”. — Büki János, rk. fm. 1915., Zalaudvard, Zala m.

66. „Tejfölös torma” ismert. — Samu József, Salomvárad, Zala m.

67. A „savanyított almát” a szegediek úgy teszik el, mint az uborkát, vagy paprikát szokás. Imreh András, rk. tanító, 1919, Szeged.

68. „A hegye dinnye savanyított jó”, vagyis a szár végén növe apróbb dinnye jó a savanyúság elkészítéséhez. — Darabos József, Hort.

69. A „rozmaringszós” teljesen úgy készül, mint a sóskamártás, csak rozmaringból. — Samu József, rk. fm. 1923, Salomvárad, Zala m.

70. Jól ismeri a „rozmaringszószt” Tóth József, rk. fm. 1923, Zalaszentiván, Zala m.

71. „Fuszulyka” a bab neve Háromszékben. — Páll István, rk. fm. 1910, Szentkatolna, Háromszék m.

72. „Baboskáposzta”. Babot és savanyúkáposztát főznek össze „bürkével” és ezt tejföllel jól meglocsolják. — Simon Sándor, rk. fm. 1923, Salomvárad, Zala m.

73. „Babkása” a teljesen szétfőtt babfőzelék neve. — Micskó János, Kisbér.

74. „Nyuklos borsó” a galuskával főzött borsó neve. — Farkas József, rk. fm. 1923, Szentpéterur, Zala m.

75. „Hagymatokány” forró zsírban dinsztelődő hagymában megfőzött, apróravágott hús. — Fülöp Gyula ref. cipész, 1923, Zabolapáva, Háromszék m.

76. „Rántott hagymatokány”. Apróra vágott hagymát zsírban pirítanak, kis vizet is adnak hozzá. Ha van paradicsom és paprika, az is kerül bele. — Fülöp Gyula, ref. cipész, 1923, Zabolapáva, Háromszék m.

77. „Puliszka” úgy készül, hogy a forró vízbe egyszerre teszik a puliszkalisztet, vagyis a kukoricalisztet és főni hagyják. Ha megfőtt, „puliszkadeszskára” borítják ki. Tejjel, túróval, vagy hússal eszik. — Fülöp Gyula, ref. cipész, 1923, Zabolapáva, Háromszék m.

78. A „puliszka akkor jó, ha ércedényben főzik”. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

79. „Törökbúza” a kukorica, vagy tengeri neve Háromszékben. Ismerik ugyan ezeket a szavakat is, de nem használják őket. — Páll István, rk. fm. 1910, Szentkatolna, Háromszék m.

80. „Kukoricakása” vízben megfőtt kukoricadara, amit tányérra szedve hagymás zsírral locsolnak meg. — Kiss István, rk. vincellér, 1923, Hegyesd.

81. A „töpörtüös kukoricakása” vacsoraétel. Vargha István rk. gazdasági alkalmazott, 1923, Badacsonytomaj.

82. „Kukoricakását” ritkán, csak kedvtelésből esznek. — Micskó János, Kisbér.

83. „Kelt kukoricaprósza” úgy készül, hogy kukoricalisztből, édestejből, cukorból masszát gyúrnak, élesztőt adnak hozzá és kelesztik. A tésztát tepsiben kisütik és cukros tojáshab, vagy lekvár kerül rá. — Kustán István, Zalaegerszeg.

84. „Kevert kukoricaprósza” aludttejben elkevert kukoricalisztből készül, amit tepsiben kisütnek. Rendesen szilvalekvár kerül rá, amit megcukroznak. — Kustán István, Zalaegerszeg.

85. A „kukoricaprósza” kukoricalisztből készült tészta. — Scheck Antal, rk. fm. 1910, Bakonykoppány, Veszprém m.

86. Ha van már édes szőlő, akkor a „kukoricaprósza” tésztájába szőlőszemeket kevernek és így sütik meg. A prósza tetejét cukros tejföllel kenik be. — Büki János, rk. fm. 1910, Zalaudvard, Zala m.

87. A „kukoricapogácsa” úgy készül, mint a rendes pogácsa, csak kukoricalisztből. „Nem nagy barátja a zsírosvándólnak”, vagyis sok zsírt igényel. — Lukács Gyula, rk. fm. 1923, Budafa, Zala m.

88. A „görhöny”, vagy „kukoricapogácsa” töpörtü-zsírral összegyúrt kukoricalisztből készül. Kézzel „kitapsolják”, „kiszagatják” és megsütik. — Kiss István rk. vincellér, Hegyesd, Veszprém m.

89. A „görhe” kukoricalisztből készül. Keményre gyúrt tésztáját pogácsa alakúra „szagatják”. — Szabó László, rk. fm. 1923, Tiszaörs.

90. A „kukoricagörhét” ismeri Tóth József, rk. fm. 1923, Zalaszentiván, Zala m.

91. A „málé” tejjel forralt kukoricaliszt, fahéjas cukorral ízesítve. Ugyanez keményebbre készítve és pogácsa alakúra szagatva a „görhe”. — Sinka András, ref. tisztviselő, 1919, Nyírbogdány.

92. „Kukoricamálé” cukros tejben elkevert kukoricaliszt, amibe tojást is ütnek és zsíros tepsiben sütnék meg. — Skovrán Aladár, rk. tisztviselő, 1924, Csíkszentsimon.

93. „Kukoricamálé” néven a kukoricaprószt ismeri. — Szabó László, rk. fm. 1923, Tiszaörs.

93. A „cukrosvízben megfőzött kukoricát” a téli estéken szőni, vagy fonní összegyúrt fiatalágnak szokták adni. — Török József, Sarud, Heves m.

95. Téli estéken egyszer-kétszer szoktak „törökbúzá” főzni. A kukoricát addig melegítik vízben, míg a víz forrni kezd. Ekkor egy-két marék hamut dobnak a vízbe és engedik „egyet-kettőt rotytanni”. Ezután leveszik a tűzről és a kukoricát tiszta vízben megmossák. A kukorica „haja” mosás közben lejön. Az így megtisztított kukoricát új vízben megfőzik. Ha megfőtt, mindenki ízlése szerint cukrozza. — Gedeon Zoltán, Szentegyházásfalva.

96. Ugyanígy ismeri Kelemen Béla, bapt. asztalos, 1923, Kísgalambfalva, Háromszék m.

97. „Főtt kukorica mákkal és cukorral”. — Kiss István, rk. vincellér, 1923, Hegyesd, Veszprém m.

98. Pattogatott kukoricánál a jól kipattogott szemeket „kakasnak”, a kevésbé szép szemeket „cipónak” nevezik. — Szépe Antal, rk. tisztviselő, 1919, Viss, Szabolcs m.

99. „Kakas” a pattogatott kukorica neve. — Szegedi András, Hermányszeg.

100. „Kakas”, vagy „pattogatott kukorica” egyaránt használt. — Juhász Pál, rk. fm. 1923, Nagyiratos.

101. „Kókis” a pattogatott kukorica neve. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

102. A törkölyhöz pálinkafőzészor kevés kukoricát is tesznek, hogy édes legyen a pálinka. Lakatos László, Bölcse.

103. „Hajdinásrétes” cukrostejben főtt hajdinával van töltve. — Kustán István, Zalaegerszeg.

104. A „kiszi” zabdarából sült „málé”. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

105. „Somogyigaluska”. Sós vízben aprórávágott „pityókát” főznek. Háromszékben „pityóka” a krumpli általánosan ismert neve. A megfőtt „pityókát” összetörik és fehér liszttel addig kavargatják, még kemény lesz. Egy „kászlóban”, vagyis lábosban hagymás-paprikás zsírt készítenek és az előbbi masszát ebbe szagatják bele. Sütőben megpirítják — Fülöp Gyula, ref. cipész, 1923, Zabolapáva, Háromszék m.

106. Ugyanez az étel „krumplisdödölle” néven ismert. — Kiss István, rk. vincellér, 1923, Hegyesd.

107. A „krumplisdödöllét” ismeri Dobi Géza, rk. fm. 1923, Atkár, Heves m.

108. „Krumpliganca” vagy „krumplikása” úgy készül, hogy a kockára vágott krumplit sós vízben jól megfőzik, úgy, hogy teljesen szétfő. Fakanállal még apróra is törik, majd liszt hozzáadásával behabarják. Fazékból tányérra rakják, kanál „fejével” szétnyomkodják és külön elkészített hagymás, töpörtüös zsírral meglocsolják. — Micskó János, Kisbér.

109. „Krumpliganca törtkrumpli, vöröshagymás zsírral”. — Pungor Gyula, Szombathely.

110. Szegedi parasztétel a tarhonyás paprikáskrumpli. — Imreh András, rk. tanító, 1919, Szeged.

111. „Zsírban sült krumpligombóc”. Krumplitésztaból jó testes gombócokat készítenek és azokat zsíros, hagymás lében kisütik. — Micskó János, Kisbér.

112. „Krumplilángos”. Hajában, vagy tisztítva főtt krumplit liszttel összegyúrnak, evőtányér nagyságúra nyújtják ki és ezeket „meleg vason megpirítják”, aztán vagy „pirított vajjal, vagy zsírral kenik be mindkét

oldalát". Mint a „palacsintát, egymásra rakva tálalják”. — Beör Bálint, rk. fm. 1923, Hangács, Borsod m.

113. „Krumplismálé” reszelt burgonyából készül. Egy tepsinyi anyaghoz kb. két kanálnyi liszt, kevés aludttej, só, vöröshagyma, foghagyma, zsír kerül. Ebből kb. 1 cm vastagnyi réteget helyeznek a tepsibe és úgy sütik meg. — Lukács Gyula, rk. fm. 1923, Budafa, Zala m.

114. A „krumplisprósza, azonos az előzővel. — Scheck Antal, rk. fm. 1910, Bakonykoppány, Veszprém m.

115. Fenti ételnek „lepcsák” a neve. — Szépe Antal, rk. tisztviselő, Viss, Szabolcs m.

116. „Krumplispalacsinta”. Közönséges palacsintatésztát burgonyanyomón átnyomott, cukrozott krumplival töltenek meg. — Kiss István, rk. vincellér, 1923, Hegyesd.

117. „Krumplisrétes” az előző töltelékkel töltött rétes, amit tejjel jól meg szoktak locsolni. — Kiss István, rk. vincellér, 1923, Hegyesd.

118. „Iró főtt pityókával”, a forró főtt krumplit hideg íróval eszik. — Skovrán Aladár, rk. tisztviselő, 1924, Csíkszentsimon.

119. „A csiramálé alföldi étel”. Egy-másfél cm vastagságú búza-, vagy rozsréteget deszkára terítve csiráztatnak. Ez abban áll, hogy időnként meleg vízzel locsolják. Amikor a csíra úgy egy cm-nyire megnő, késsel levágják és eldobják. Vásznon át kinyomják a gabona levét és liszttel keverik. Magát gabonát a vagy késsel vágják apróra, vagy ledarálják. Az így felaprított gabonát aztán zsíros tepsiben teszik fel sülni, miközben a lisztes lével locsolják. — Telek Ferenc, Kunszentmárton.

120. A „csiramálé” általánosan ismert étel a faluban. Nagyanja is ismerte készítési módját. — Molnár Jenő, ref. tanító, 1919, Sömjénmihályfa, Vas m.

121. „Kukuri” egy lángosfajta neve. — Nagy Emil tanító, Etéd.

122. „Kelt buzaprósza”. Búzalisztból, tejből, cukorból gyúrt tészta, amihez élesztőt adnak és kelesztik. Tepsiben kisütik és tetejét valami ízesítő lekvárral kenik be. — Kustán István, Zalaegerszeg.

123. „Kevert buzaprósza” aludttejben elkevert búzalisztból készül, amit tepsiben sütnek ki. — Kustán István, Zalaegerszeg.

124. „Lisztes prósza” lisztből, tejből, sóból gyúrt tészta, amit zsíros tepsiben sütnek ki. Tetejére lekvár, túró stb. kerül ízesítőnek. — Szathmáry Károly, gép-kocsivezető, Miskolc.

125. „Bobájka”. Ujjnyi vastag kelt tésztát tepsiben egy-két cm széles szalagokra vágják és megsütik. Sütés után kézzel apró darabokra tördelik. Forró vízben megfőzve, vajjal és túróval ízesítve eszik. Nyáron „nagy időben” gyors ebéd. — Szuhodi Miklós, rk. fm. 1923, Vivitány, Zemplén m.

126. „A bobájka szentesi vacsoraétel”. — Balázs Imre, ref. fm. 1923, Ungtarnóc.

127. „Mákosguba”. Kenyértésztából sodort, hosszú, vékony rudakat sütnek kemencében. Ezt leforrázzák, esetleg tejben is és így mákozzák meg. — Vaskúti József, rk. tisztviselő, 1922, Palin, Zala m.

128. „A tökösrétes ünnepi étel Zalában. Hordják a tököt, bucsu lesz” mondják. Rendes „evőtököt” használnak erre a célra. — Dombi Mihály, Sümeg.

129. A „tökösrétes” Szegeden is ismert, de itt sütőtököt használnak hozzá. Ez azonban csak akkor jó, ha a dér megcsípte már. — Szarka János, Szeged.

130. A „tököszturós- és tökösmákosrétes” ismert. — Pungor Gyula, Szombathely.

131. „Tökösbéles”. Kelttészta, tökkel kevert mák, vagy túró töltelékkel. — Kustán István, Zalaegerszeg.

132. „Kőrelepcs” forró kőre öntött és így megsütött lepény neve. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

133. „Pampuska” a fánk neve. A „fánk elnevezés” ismeretlen. — dr. Várady Lajos, Ózd.

134. „Pankó” a fánk neve. — Ambrus István, rk. szabó, 1923, Gyergyócsomafalva.

135. „Kürtösfánk” a kürtöskalács neve. — Szegedi András, Hermányszeg.

136. „Csőrefánk” a forgácsfánk neve. — Csiky Sándor, ref. fm. 1923, Lőrincfalva.

137. „Kókonyakenyér” búzalisztból sült üreskalács neve. „Húsvétkor a szegények javára is sütik”. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

138. „Kulcsoskalács”. Láncszerűen font, karika-alakú kalács neve. — Mácsay János, Uzdöd.

139. „Molnárlaska”, vagy „vasbakalács” ostyaszerű étel, amit édesítésztából, „ostyasütő” között sütnek meg. — Csépe Sándor, rk. fm. 1923, Hasznos, Heves m.

140. „Foncsalék” a maradék a kalácsból, túróból stb., amit a gyerekek kapnak meg. — Nagy Emil tanító, Etéd.

141. „Noha szőlőből” szoktak lekvárt főzni. — Lukács Gyula, rk. fm. 1923, Budafa, Zala m.

142. Lekvárt általában „nova szőlőből” szokott főzni az édesanyja, de egyéb szőlőből, barackból, szilvából is főz. — Bulák Gyula, fm. 1923, Héderfája, Kisküküllő m.

143. Igen jó a „piros delavári szőlő” lekvárja. — Ekler Károly, Zalaegerszeg.

144. „Sütőtök lekvár” érett, átpasszírozott tökből készül. — Büki János, rk. fm. 1915, Zalaudvard, Zala m.

145. „Töklevár” közönséges evőtökből készül. — Büki János, rk. fm. 1915, Zalaudvard, Zala m.

146. „Töklevár mustban”. A tököt mustban főzik és édesítésre szőlőt is passzíroznak hozzá. — Gubányi Imre, Kerekegyháza.

147. A „dinnyelevár” cukordinnyéből és egyharmad rész sárgabarackból készül. — Cukor nem kerül bele. A cserépedénybe tett lekvárt kenyérsütéskor be szokták tenni a forró kemencébe, „ott forrik” és nem penészedik meg. — Darabos József, Hort.

148. „Nova szőlőt szoktak szemezett állapotban napon aszani gyékényre terítve”. — Bulák Gyula, rk. fm. 1923, Héderfája, Kisküküllő m.

149. A „noha”, „delavári” és izabella” szőlőt leszemezik és a szőlőszemeket tepsiben, kemencében szokták megaszalni. — Nagy Lajos, rk. fm. 1923, Nemesapáti.

150. Ha rövidebb ideig akarják a szőlőfürtöket el-
tenni, akkor papírra fektetik le. Ha hosszabb időre
akarják, akkor felkötözik a fürtöket. Vigyáznak arra,
hogy egyik fürt ne érje a másikat. — Büki János, rk.
fm. 1915, Zalaudvard, Zala m.

151. „Az etett szőlőt az eső szobában szokták fel-
aggatni. A fehér delavári majd ujjiig eláll”. — Bulák
Gyula, rk. fm. 1923, Héderfája, Kisküküllő m.

152. Almát úgy tesznek el télire, hogy a földet le-
tisztítják. Ezt a letisztított helyet jól behintik fahamuval,
erre szalmát szórnak. A válogatott, féregmentes almá-
ból egy sort raknak a szalmára és újból szalmát hin-
tenek rá. Erre újabb sor alma kerül. Amikor így elké-
szül a megfelelő nagyságú kupac, az egészet búza-
vagy rozspelyvával hintik be, majd szalmával fedik.
Az egészet elföldelik. — Lőrincz György, rk. fm. 1923,
Babosdöbréte, Zala m.

153. A káposztát „fejesen” teszik el télire. A torzsá-
ját késsel kivágják, sóval töltik ki a helyét. Kádakba
télve, sós vízzel öntik le és „csomborral” is izesítik, —
Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

154. „A szelíd gesztenye magától terem. Az erdőben
az szedi, aki akarja”. A faluban minden háznál „zsák-
szám” áll. Az adatközlő csak a „sült és főtt gesztenyét”
ismeri. — Vargha Pál, rk. fm. 1923, Rédecis, Zala m.

DISZNÓÖLÉS

155. Disznóölésről álmodni, „halottat jelent”. —
Péter Tibor, rk. erdőőr, 1923, Barót, Háromszék m.

156. „Ágyavizellős betegsége megszűnik, ha emse-
disznó pucáját megsütve megeszi”. — Rokay Alajos,
rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

157. A disznót egy cső kukoricával csalogatják ki az
ólból leszúrás előtt. Leetetik a kukoricát a disznóval,
aztán az állatot levágják. A kukorica „csutkát” a vér
kifolyása után a sebbe nyomják és ott is hagyják egész
a sertés szétfejtéséig. Akinek ilyen „csutka” van a zse-
bében, meg tudja igézni a legjobb lovakat is, hogy azok
nem tudják megmozdítani a kocsit. Csupán a „csutka”
kis darabját kell a kocsiba dobni. — Szuholdi Miklós,
rk. fm. 1923, Vivitány, Zemplén m.

158. Disznóvágáskor a koca „csöcseit” perzelés
után levágják és kis gyerekekkel bedobadják a disznó-
ólba. Közben ezt kell neki mondani: „Fele ártány,
fele kan!” — Dénes Ferenc, rk. fm. 1923, Erdőszent-
györgy, Zala m.

159. Disznóvágáskor a „koca csöcseit” perzelés
után levágják és kis gyerekekkel a disznóólba do-
batják. Közben mondja: „Fele göbe, fele kan!” — Lőrinc
György, rk. fm. 1923. Babosdöbréte, Zala m.

160. Elbeszélő nagyapja híres disznóölő volt, ha va-
lahol disznót akartak ölni, „Nagy Bódit” szokták hívni.
Az elbeszélő több „vágásnál” segített az öregnek. Fel-
tűnt neki a következő szokás. Amikor kivitték a disz-
nót a „pörzsülőre”, mielőtt a disznó alatt meggyújtot-
ták volna a szalmát, az öreg csinált egy „szalmacsuta-
kot”, azt meggyújtotta és a disznó orrától elindulva
háromszor megkerülte a „langálló csutakkal” a disz-

nót. Csak ezután gyújtotta meg a disznó alatt a pör-
zsölésre szánt szalmát. A szokás magyarázatát meg-
kérdezte nagyapjától. „Tudod azér fiam, hogy ugy fol-
lon ebből a disznóból a zsir, ahogy ezen a csutakon fo-
lik a láng”! — Nagy Lajos, rk. fm. 1923, Nemesapáti,
Zala m.

161. Disznóöléskor a „bontófára” feltett disznó há-
tán kereszt alakban megnézik a szalonna vastagságát,
aztán egy kis gyermekkel megsóztatják, miközben a
„bontókéssel” jót húznak a körmére. — Dénes Ferenc,
rk. fm. 1923, Erdőszentgyörgy, Zala m.

162. A leszúrt disznót a hátára fektetik és egy kis
kereszt alakú vágást csinálnak a mellkasán. Ezt egy
kis gyerekkel megsóztatják és közben jót koppintanak
a körmére, hogy „vastagabb legyen a disznó szalonná-
ja”. — Németh Sándor rk. gazdasági alkalmazott, 1915,
Keszthely.

163. A disznó felbontása előtt kis gyereket nevettek
meg, hogy „a disznónak vastag szalonnája legyen”.
— Gubányi Imre, Kerekegyháza.

164. „Hogy a megpergelt disznó bőre ki ne pálljék,
pergelés után a pernyét összekeverik vízzel és ezzel be-
kenik”. — Beőr Bálint, ref. fm. 1923, Hangács, Bor-
sod m.

165. A leölt, megtisztított disznót tiszta szalmán,
vagy ajtón a hátára fektetik. Hogy el ne tudjon fordulni,
faékkal biztosítják. Elsőnek kikanyarítják a négy son-
kát. Az első sonkához hozzávágják a lapockát is, így
azok nagyok lesznek. Ezután hasára fordítják a disz-
nót és levágják a fejét úgy, hogy a fülek is rajt marad-
nak. „Ekkor hijják a gyerekeket nevetni, hogy vastag
szalonnája legyen”. Majd végighasítják a disznó hátát
és kivesszik a gerincét, aminek „orja” a neve. Kibontják
a disznót „seggét”, de nem vágják le, hanem a bőrön
marad, csak kifordítják. Ekkor jön csak ki a bél. A le-
vágott fejből a nyelvet a nyelőcsővel együtt veszik ki és
az „mén be a konyhába”, a tüdővel együtt. Lefejtik az
oldalast és a hosszúpecsenyét”, valamint kivesszik
a „keresztcsontokat” is. Lefejtik a hájat és levágják
a szalonnát. Van „hasalj” és „oldalszalonna”. Szét-
bontják a fejét, lekanyarítják az alsó állkapcsot. Fél
tíz felé jár már ilyenkor az idő. Bent kész már a friss
pecsenye, amely „szálkashúsból” és „soványhúsból”
sült. Pecsénye mellé bort kapnak a dolgozó férfiak.
Evés után a férfiak és a „böllér” nekilátnak a „húst
csinosítani”. Ez azt jelenti, hogy a szalonnáról, zsírnak
valórol, sonkákról levagdadják az apróbb húsokat.
Ezek a „csinosított húsok” egy halomba kerülnek és
ez a kolbászba megy majd. Disznóöléskor májleves és
töltöttkáposzta szokott az ebéd lenni, amihez természe-
tesen bőven bor is. A férfiak ebéd után a sózásban se-
gédkeznek. A „hasaszalonnát” beteszik az „abáléba”
de csak gyengén abárolják meg, aztán a bőrkét lefejtik
róla és hidegre teszik. Ebből másnap zsírt sütnék majd,
de így jobb a töpörtyűje. A többi szalonna is bekerült
már az „abáléba”, így a férfiak nekiláthatnak a kol-
básztöltésnek. Az „abáléban” közben kifőzik a kását,
tüdőt, „fehérmájat”, szívet. Ezek ledarált állapotban
a hurkába kerülnek majd. Fele „fehérhurkát”, vagyis
kásashurkát és fele „véreshurkát” szoktak készíteni.

A hurkát is a férfiak töltik. Ha elkészültek ezzel is, lemossák az asztalokat és ezzel munkájuk végét is ért. „Polongyáspohárból”, vagyis borospohárból iszogatják a jó bort, két vízben „abárolt” véreshurkát eszegetnek hozzá. Jön a vacsora, ami hurka, kolbász, „kódushurka és sült disznóész” szokott lenni. „Kódushurka” az a töltelék, ami nem fért bele a bélbe. Vacsorára hájaspogácsa is szokott lenni. — Gubányi Imre, Kerekegyháza.

166. A „disznófősjatot” hólyagba töltik. A hólyagot kimossák, majd felfújva a padláson megszáritják. Ismételt kimosás után töltik meg. — Csiky Sándor, ref. fm. 1923, Lőrincfalva, Marostorda m.

167. A disznósajtot „pucorba” és a „kispályájába” töltik. Az előbbi a disznó gyomra, az utóbbi egy bél neve. — Gubányi Imre, Kerekegyháza.

168. A „gömböc” úgy készül, hogy a disznó gyomrát kifordítják, kimossák és késsel levakargatják. Ebbe a kitisztított gyomorba főtt kása, vér, meg kövér húsdarabok kerülnek. A húst nem darálják, csak késsel apróra vágják. A „gömböc” nem kerül füstre, csupán kifőzik. Így egy-két hétig eltartható. A „gömböcöt” karikára szelve, zsírban palacsintasütőben megsütik fogyasztás előtt. Abból a léből, amiben a gömböcöt kifőzték, jó leves készül. — Csiky Sándor, ref. fm. 1923, Lőrincfalva, Marostorda m.

169. A „hájszélyes” egy hurkafajta neve. A disznó májánál tölséres bél van, ebbe töltik a kb. 60 cm hosszú „hájszélyest”. Elbeszélés alapján a disznó vakbéléről lehet szó! Kövér hús, máj, tüdő és kása a tölteléke. Fel-füstölik. — Csiky Sándor, ref. fm. 1923, Lőrincfalva, Marostorda m.

170. „Rizst és vért” úgy készítik el, mint a véreshurkát szokták, de több vért vesznek hozzá, mint a hurkához szoktak. A vérbe belsőrészt, tüdőt, májat stb. is belevágnak. Mikor már minden elfogyott a „friss disznóöléses ételek közül”, tepsiben, sok zsírral megsütik. — Tagai Mihály, Nagytarcsa, Pest m.

171. Disznóölés után azt, aki a disznót leszúrta, valamint annak családját, a jó barátokat szomszédokat és rokonokat meghívják disznótorra. Étrend húseves, főtt hús mártással, peccsenye, hurka, kolbász, „disznóhusos káposzta” és hájaspogácsa, amihez bort isznak. „Kóstollót” annak küldenek, aki nem tudott a „toron” részt venni. — Kiss István, rk. vincellér, 1923, Hegyesd, Veszprém m.

172. Disznótorra a szomszédokat és rokonokat hívják meg. Aznap este van a disznótor, mikor a disznóölés történt. „Húseves, főthús savanyúuborkával, sült hús zsírral leöntött törtkrumplival, töltöttkáposzta, sült hurka, egyszóval kártoló” az étrend, amit hájaspogácsa egészít ki. — Beőr Bálint, ref. fm. 1923, Hangács, Borsod megye. (A családnak 30 kat. hold földje van, három testvére van.)

173. Akaliban a jó ismerősöknek, rokonoknak szoktak küldeni „kóstollót”. Porcelán tányéron jó púposan áll a sült hús, hurka, kolbász. Ezt aztán viszonzni illik hasonló visszaküldésével, amikor ott ölnék disznót. — Horváth Imre, rk. vasutas, 1909, Akali, Veszprém m.

174. Hasonló a „kóstoló” Hangácson is. — Beőr Bálint.

175. Disznóölés napján kétféle leves van ebédre, „káposztaleves” és „májleves”. Ezekből, valamint a déli ételekből is küldenek „kóstollót”. A kész ételek utána következő nap is küldenek „kóstollót”, ekkor töpörtyűt, kis „karika” hurkát és nyers disznóhúst szoktak csomagolni. — Horváth József, rk. fm. 1910, Karmacs, Veszprém m.

176. Disznóöléskor szokásos az úgynevezett „nyársdugás”. Este, amikor az öléssel már végeztek és a vacsorát sütik már, a fiatalabb fiúk egy hosszú, hegyes fanyárral iparkodnak lopni a disznóölés során készült ételekből. Ha ez sikerül, a gyerekek csófolják a gazdaasszonyt, hogy nem tudott vigyázni az ételekre. Ha a gazdaasszony elcsípi a gyerekeket „nyársdugás” közben, seprővel jól elfenekeli őket, majd utána meghívja a gyerekeket az esti „disznótorra”. Lengvöltőti-ban az elbeszélő 10—12 éves korában maga is csinálta az elmondottakat. — Lakos István, rk. tisztviselő, 1922. Szülei jómódú földművesek.

177. Disznóöléskor szokásos a „nyársírás”. Többágú bot egyik ágára papírra írt verset tűznek és ezt az ablakhoz kocogtatják, vagy az ajtóhoz támasztják. Lényeg az, hogy a háziaknak nem szabad meglátni, hogy ki a „nyárs” gazdája. A háziak beveszik a „nyársat”, elolvassák a verset és a „nyárs” minden ágára tűznek valamit. Hurkát, kolbászt, pogácsát stb. Az így ellátott „nyársat” kiteszik az ablakba, honnét a gazdája elviheti. Kisberki magyar és sváb népességű község. Amikor Pozsony környékéről új lakó érkezett a faluba, nem ismerve a szokást, igen megsértődött a „nyársra írt vers” miatt. A következő évben maga kérte már, hogy neki is „írjanak nyársat”. A „nyársra írt versek így szoktak kezdődni: „Jó estét kívánok disznóölő urak!

Mikor reggel arra jártam,
János bácsit disznó hátán láttam.
A disznó elszaladt Csomába,
Jancsi fogta a farkát,
Jóska bökte a valagát. . .”

Csoma Kisberkivel szomszédos falu. A lényeg az, hogy mindenki meg legyen említve a versben. — Nyári György, rk. fm. 1923, Kisberki, Somogy m.

178. Az említett „nyársírásnak” Taszáron, Kisberkitől kb. 10 km-re, a Kapos völgyében fekvő faluban „nyársalás” a neve. Különösen a községi kanász csinálja, kinek családja minden disznótornál „nyársal”. — Fonai Gábor, rk. fm. 1923, Taszár, Somogy m.

179. Disznóöléskor fel szoktak öltözni „cigánynak”. Van aki disznót árul, van aki borjút. Ez abban áll, hogy az egyik legény állatbőrt húz magára, a másik meg árulja. Elmondanak egy csomó monókat. Vagy megvendégelik őket, vagy adnak nekik valamit. — Füleky Benedek, rk. fm. 1923, Gyöngyössolymos, Heves m.

180. A gyerekek disznóöléskor el szoktak menni „cigánynak”. A fiúk lánynak, a lányok fiúnak öltöznek. Aki lánynak öltözött, az fejszét, csipővasat, ami

meg fiúnak, az „melencét” vizs. „Nem beszélnek, csak táncolnak”. Ajándékot kapnak. — Gelencsér Lajos, rk. fm. 1914, Rezi, Veszprém m.

181. Disznóöléskor a szegények álarcot kötnek és elmennek húst kérni. — Urbán József, ref. fm. 1923, Abara.

182. „Druzbának” nevezik, aki „maskurának” öltözve megy el a disznótorba. Tréfáskedvű emberek szokták ezt csinálni. Vigyáznak, hogy fel ne ismerjék őket. Szórakoztatják a vendégeket, majd ajándékkal jól megrakódva távoznak. — Csikós Gábor, rk. fm. 1923, Vámosmikola.

183. Ugyanígy tudja Morva István rk. fm. 1923, Csömör, Pest m.

ÉTELEKKEL KAPCSOLATOS SZOKÁSOK ÉS BABONÁK

Vö.: I/18, 19, 21, 119, 248, 266, 273—275, 277, 291—297, 299—303, 305, 306, 309, 311, 315, 317, 365, 406, 410, 415, 421, 422, 463, 465, 502, 504—509, 511, 513, 515—518, 520, 524, 525, 532, 561, 562, 570, 610, II/3—5, 16, 54, 55, 59, 66.

184. Sót nem szokás kölcsönadni, mert „szerencsétlenséget hoz!” — Miklóssy István, rk. tisztviselő, 1919, Brassó.

185. Sótartó feldöntése szerencsétlenséget, vagy pört jelent. — Általános.

186. A tejszó csipetnyi sót szoktak tenni, hogy „meg ne rontsák a tehenet”. — Petrinyec István, Domoszló, Heves m.

187. Ha elfogy az asztalra tett étel, szép idő lesz — Általános.

188. Pénteken nem jó kenyeret sütni és borotválkozni. Különösen áll ez nagypéntekre. — Németh Sándor, rk. gazdasági alkalmazott, 1915, Keszthely.

189. Pénteken nem sütnék és nem kezdenek fontos munkába. — Lukács Mihály, rk. fm. 1923, Székelyvécke, Marostorda m.

190. Hónap első péntekjén nem jó kenyeret sütni. — Iván Kálmán, rk. fm. 1923, Vöckönd, Zala m.

191. Elbeszélő nagyanyja szerint búzavetés napján nem jó sütni, mert „üszkös lesz a gabona”. — Mátyás János rk. fm. 1923, Monó, Szilágy m.

192. Szent Flórián napján nem szabad kenyeret sütni. — Dénes Ferenc, Erdőszentgyörgy, Zala m.

193. Amikor a tehénnek „suly” van a testén, karácsony hetében süttött és eltett kenyér „vakarékával” háromszor körülhúzzák. — Horváth József, rk. fm. 1923, Karmacs, Veszprém m.

194. Édesanyja a kenyér „bevetése” után mindig keresztet rajzolt a sütőlapáttal. — Nagy Lajos, rk. fm. 1923, Nemesapáti, Zala m.

195. Elbeszélő édesanyja kenyérsütéskor, a kenyér bevetése után mindig „keresztet vet” a sütőlapáttal a kemenceajtóra. — Dobra József, Kiskunhalas.

196. Addig nem szabad a „cipót” késsel vágni, amíg a kenyereket ki nem szedték a kemencéből, mert

„a kenyér elválk az aljától!” — Tamás Pál, rk. fm. 1923, Görömböly.

197. Kemencéből kivett kis „cipót” addig nem szabad késsel vágni, amíg a kenyereket ki nem vették a kemencéből. — Füleky Benedek, rk. fm. 1923, Gyöngyösolymos.

198. Kenyérsütéskor az elbeszélő édesanyja mindig szokott sütni „lepényt” is. Ezekből mindig félre szokott tenni és mindig figyelmeztette is őket, hogy azt „ne törjék meg”, mert a szegényeknek akarja adni. — Szilveszter Antal, rk. fm. 1923, Gyergyóalfalu.

199. Minden kenyérsütéskor sütnék egy-két „lepényt” a szegényeknek, hogy azok imádkozzanak a család halottaiért. A halál évfordulóján két-három darabot is szoktak sütni. A „lepényeket nem az imádságoskódusok” kapják, hanem a falu arra igazán rászoruló szegény családjai. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

200. A protestánsok ugyan nem vetnek keresztet, de a kenyér megszegése előtt ők is keresztet karcolnak késsel a kenyér aljára. — Agárdi József ev. tanító, 1915, Nyíregyháza.

201. A kenyérbe soha nem szúrják bele a kést, hanem egy vágással metszik azt. — Agárdi József ev. tanító, 1915, Nyíregyháza.

202. Mielőtt szegnek a kenyérből, keresztet vetnek arra. — Sulák István rk. fm. 1923, Sur, Veszprém m.

203. Nagyapja és édesapja szerint a kenyeret nem szabad „szegésével” az ajtó felé fordítani, hogy „a gazdaság is kifelé ne álljon!” — Nagy Lajos, rk. fm. 1923, Nemesapáti, Zala m.

204. Kenyeret „szegésével” nem szabad az ajtó felé fordítani. — Urbán József, ref. fm. 1923, Abara.

205. Kenyeret nem szabad „szegésével” az ajtó felé fordítani, mert „szerencsétlenséget jelent!” — Katona Ferenc, rk. fm. 1923, Andrásfalva, Románia.

206. Kenyeret nem szabad „szegésével” az ajtó felé fordítani. — Rokay Alajos rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

207. Kenyeret nem szabad „szegésével” az ajtó felé fordítva letenni. — Sulák István, rk. fm. 1923, Sur, Veszprém m.

208. Kenyeret nem szabad „szegésével” az ajtó felé fordítani. — Füleky Benedek, rk. fm. 1923, Gyöngyösolymos.

209. Ha tejet esznek, nem vagdalták bele késsel a kenyeret, hanem úgy tördelik, mert különben „megrepedezik a tehén tőgye”. — Haviár Mihály, rk. fm. 1923, Erdőkürt, Nógrád m.

210. Evés közben nem szabad a kést az asztalhoz „pengetni”, mert „szegénységet jelent”. — Gedeon Zoltán, Szentegyházfalva.

211. Elbeszélő a bátyjával ment és egy keresztúton kockacukrot találtak. A bátyja felvette és megette. Erre aztán a kezén és lábán tele lett szemölcse. Egy öregasszony azt ajánlotta neki, hogy egy olyan búzaszállal, amelyen kilenc csomó van, mérjen kilenc ütést a szemölcsökre. Aztán ássa el a búzaszálat olyan helyen, ahol senki sem jár. Mire az a búzaszál a földben elrot-

had, elmúlnak a szemölcsök is. „Így is lett!” — Guti Ferenc, Nagyut.

212. Ha a lány el akarja magát vetetni valakivel, egy hajszálát pogácsába süti és azt megeteti a kiszemelt legénnyel. Elbeszélő sógorától hallotta, hogy az édesanyja figyelmeztetni szokta, ahová nem akar benősülni, ott ne egyék pogácsát. — Csizmadia Ferenc, rk. tanító, 1920, Nagykanizsa (családja gazdálkodó).

213. Ha a lány pogácsába süti a haját és a pogácsát megeteti a legénnyel, az elveszi. — Vaskuti József, rk. tisztviselő, 1922, Palin, Zala m.

214. Ha a lánynak kételyei vannak, hogy melyik legény udvarol neki komolyan, meghívja az érdekelt legényeket és pogácsát süt erre az alkalomra. Aki a legények közül elsőnek vesz a pogácsából, az lesz az igazi. — Benkő Béla, rk. tanító, Apc, Nógrád m.

215. Ha a lány férjhez akart menni és valakit kiszemelt már magának, akkor szokta a boszorkány hírében álló „Sára néni” (Jakabfi Sára) ajánlani, hogy „valamilyen halottnak törölje meg vizes ruhával a száját és a ruhát csavarja kiválasztottjának borába”. — Vaskuti József, rk. tisztviselő, 1922, Palin, Zala m.

216. „Jakabfi Sára néni teeményt szokott csinálni” és ezt süttette bele a lánnyal a pogácsába, hogy a „legény szeme megakadjon rajta”. Ez a „teemény” szárított füvekből és virágokból állott. — Vaskuti József, rk. tisztviselő, 1922, Palin, Zala m.

217. A fájó, lyukas fogba fokhagymát szoktak tenni. — Móró Mihály, rk. fm. 1923, Nemespécse.

218. Szilveszter este „málét”, vagy „görhét” szoktak enni a faluban. — Sinka András, ref. tisztviselő, 1920, Nyírbogdány.

219. „Bobájka szentesti vacsoratészta”. — Balázs Imre, Ungtarnóc.

220. Újév napján nem szabad gömbölyüt enni”. — Dr. Dlusztus József, Németboly, Baranya m.

221. „Újév napján nem szabad gömbölyüt enni”. — Rokay Alajos, rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

222. „Nagypénteken nem szabad babot enni”. — Csizmadia Ferenc rk. tanító, 1920, Nagykanizsa.

223. „A csiramálé böjti étel”. — Pungor Gyula, Szombathely.

224. „A csiramálé böjti étel”. — Hegedüs Antal, rk. tisztviselő, 1920, Markota.

225. „Mindenszentek másnapján” a házaknál kiosztják a szegényeknek az ünnepről megmaradt „süteményeket”. — Szőcs János, rk. cipész, 1923, Torja, Háromszék m.

226. A vért megenni bűnnek tartotta az elbeszélő öreganyja. „A vért el szokták eresztetni”. — Csiky Sándor, ref. fm. 1923, Lőrincfalva.

227. Nőnek baromfit vágni bűn az erdélyi görögkatolikus oláhok szerint. — Miklóssy István, rk. tisztviselő, 1919, Brassó.

228. Az oláhoknál nő soha nem vág le baromfit. Tyúkot, libát stb. a férfi baltával fejezi le. — Sata Mihály, rk. villanyszerelő, 1923, Pécska, Arad m.

229. Egy beszélgetés során jegyezhettem fel: A harangot tejből kifőzték, hogy ne legyen olyan erős a hangja, mesélte Mátyás János, rk. fm. 1923, Mónó, Szilágymén.

230. Születésnap vendégségben az első és utolsó pohár bort az ünnepelt poharából sorra isszák. — Nagy Dániel, Trizs, Gömör m.

231. Ha „erdőt járó ember” pásztorral találkozik, feltétlenül megkínálja: „Faljon a tarisnyából”. — Sandi Tibor, rk. fm. 1923, Futásfalva, Háromszék m.

232. Ha étkezik a család és idősebb székely lép be, az így szokta köszönteni a háziakat: „Isten áldja meg a reggelijöket (ebédjüket, vagy vacsorájokat), jó étvágyat az elfogyasztásához!” — Rokay Alajos rk. fm. 1923, Gyergyócsomafalva.

233. Ha reggeliző családhoz lép be öregebb székely, így köszön: „Álddja meg az Isten, adjon segédelmet s áldást munkájok után s álddja meg a jó Isten reggelijöket es!” A háziak erre felelik: „Köszönjük, jöjjön s használjon velünk!” Feleli az érkezett: „Köszönöm, miénk es megvolt Isten jóvoltából!” — Kelemen Béla, baptista asztalos, 1923, Kiskalambfalva, Háromszék m.

Sági Károly

Ungarische Volkstraditionen im Bewußtsein der Soldaten des zweiten Weltkrieges

III. ERNÄHRUNG

Die Abhandlung umfaßt den dritten Teil des auf Ungarn bezüglichen ethnographischen Materials, das im zweiten Weltkrieg und während der diesem folgenden Kriegsgefangenschaft gesammelt wurde. Die Umstände der Sammlung und andere notwendige Bemerkungen wurden schon in der Einleitung zum ersten Teil der Veröffentlichungen zusammengefaßt. Die ersten zwei Publikationen aus dem Thema

erschieden in den vorigen Bänden der Mitteilungen. Vorliegende Studie behandelt die Volksspeisen, die Gebräuche des Schweineschlachtens und die mit Speisen zusammenhängenden Gebräuche und Aberglauben. Die Besprechung der Sammlung wird fortgesetzt, im folgenden Band unseres Jahrbuches besprechen wir das von uns gesammelte Material über das Dorf und das Dorfleben

Károly Sági

Conscience des traditions populaires chez les soldats de la deuxième guerre mondiale

III. ALIMENTATION

L'étude constitue la 3^e partie des matériaux folklorique hongrois recueillis au cours de la deuxième guerre mondiale et de la captivité consécutive. Nous avons déjà résumé dans l'introduction de la première partie les circonstances du rassemblement de matériaux en donnant les autres indications nécessaires. Les deux premières publications ont paru dans

les numéros précédents de notre bulletin. Notre présente étude s'occupe de mets rustiques, de coutumes et de superstitions en connexion avec les mets et avec la saignée du cochon. Nous continuerons la publication de notre cueillette: le numéro prochain présentera les matériaux se rapportant au village et à la vie du village.

Károly Sági

Венгерские народные обычаи в сознании солдат второй мировой войны

III. ПИТАНИЕ

Это третья часть публикации этнографического материала, собранного мною во время второй мировой войны и последующих лет нахождения в плену. Обстоятельства, при которых собирался этот материал, и все необходимые об этом сведения описаны мною при помещении первой части публикации.

Первые две части материалов опубликованы в двух

предыдущих ежегодниках. В этой части публикуются материалы о жизни народа, об обычаях и поверьях, связанных с убоем свиней, о приготовляемых блюдах.

Публикация материалов будет продолжаться в последующих ежегодниках. Содержанием следующей части будет описание деревенской жизни.

Карой Шаги

Egry József két levele Oltványi Imréhez

A két levél közlésével Egry József szinte meghökkentően hiányos életrajzához szeretnénk néhány adalékot szolgáltatni. A művész az oka elsősorban annak, hogy oly kevés állomását ismerjük életének. Hallgató, magának való ember volt, órákig tudott szótlanokodni még társaságban is. Másokat és magát figyelte ilyenkor szinte gerinctörésig kegyetlen őszinteséggel. Zalaujlaki gyerekkoráról, fiatalkori hányódásairól, a már érettebb férfikor küszködéseiről még barátainak is vajmi keveset beszélt. Ezért van nagy jelentősége a budapesti műterem lángjaiból megmentett naplónak és a lassan-lassan előkerülő levelek közlésének.¹

Oltványi Imrével már régebben ismerték egymást. Még valamikor a 20-as évek végén találkozhattak, ha ugyan nem jóval előbb.² Megismerkedésük körülményeiről semmit sem tudunk, ám azt igen, hogy 1932-ben ő írt elsőként — akkor még Ártinger néven — monográfiát Egry művészetéről.³ Oltványi ez időben a Magyar Jelzalog Hitelbank tisztviselője volt és komolyan foglalkozott művészeti kérdésekkel. 1945 után a Nemzeti Bank elnöke, majd 1947–48-ban berni követünk lett. 1950-től nyugdíjazásáig — tehát a levelek írásának idején — a Szépművészeti Múzeum főigazgatói tisztét töltötte be.⁴ Levélváltásukból ez ideig csak az alábbi két levél került elő.

1

Kedves Imrém,

szíves soraid mint a névnapj jókívánásokat örömmel és köszönettel vettük.

Különösen nagy örömmel vettük a Szépművészeti Múzeum igazgatói kinevezésed, amihez őszinte szívvel gratulálunk és kívánjuk, hogy ebben a szép megbízatásban munkád, törekvésedhez minél több eredmény fűződjön. Tudom, nem kis dolog vár Rád ebben a megbízatásban a mai egyoldalú követelmények közt. Azonban azt is tudom, a követelmények s világ sem áll meg a mánál...

Sajnálattal vesszük a szemeidre való panaszod és Lillián nem kifogástalan egészségére vonatkozókat.⁵ Na de reméljük, ezek csak átmenetiek és mielőbb meggyógyultok, amit őszintén kívánunk. Annál örvendete-sebb a gyerekekről szóló híred, Ambrusról — Noémi-

ről. Különösen Ambri érettsége, nagyosodása tekintetében. Istenem, de elrohan az idő... Én bizony még ma is csak a kis Ambrót látom magam előtt a pici Noémivel együtt. Talán már meg sem ismerném őket. Az elmúlt évek alatt sokszor gondoltunk Rátok és szerettünk volna látni Benneteket, de a körülmények, sajnos, ezt a vágyunkat is áthúzták több mással együtt.

Május felé szeretnénk 1—2 napra fölnézni Pestre, de nem tudom meg e tudom ezt is valósítani. Ma már ez is a nehezebb eseteim közé tartozik. Foglalkozom gondolatban valami esetleges kollektív kiállításommal is. Nem tudom erre nézve milyenek a lehetőségek és bírná-e az ilyesmivel járó strapát és költségeket.⁶ Különben a képem sem valami sok. Sajnos, amiket kínosan gyűjtöttem, el kellett adogatnom és pótolni nem igen tudtam.

Télen a dolgozóhelyem kifűthetetlen, nem dolgozhatom. A téli tüzelőt alig tudom beszerezni egyébként is, az 500 forint életjáradékomból a pusztán életre is alig elég. A keszthelyi múzeumba elvitt 11 képem, nem tudom miokból, még mindég nem kaptam vissza s ezek is igen hiányoznak. Főnyinak, aki elvitte, már többször írtam, eredménytelenül. (1-et közülük az ősszel megvettük.) Azt sem tudom mi van Főnyival és kihez forduljak ebben az ügyben.⁷ Az egészségem sem olyan, hogy személyesen utána járhatnék a dolognak. Na de nem terhellek tovább bajaink sorozatával. S végül, akár hogyis van, bízom a jobbakban. Bízom a közelgő melegebb tavaszi napokban, munkalehetőségben és az egészségem javulásában a kegyetlen csúnya telünk után.

És hogy el ne felejtsem; azt is örömmel vettük soraidból, hogy Pali és Csorba Kossuth-díjat kapott.⁸ Szegény Csorba; gondolom, különösen örül a kitüntetésnek. Különösen jól esik az a tudat, hogy a barátaink állják a sarat és értékelve vannak ma is. Nagyon örülök neki. Annak is igen örülök, hogy Berény,⁹ Fruchter,¹⁰ és Cseh-szombathyék¹¹ jól vannak és együtt lehetnek. Most csak ennyivel terhellek k. Imrém.

Még egyszer köszönve minden szíves figyelmed és Lilliánnak kézcsókom jelentve kívánunk Juliskával¹² mielőbbi jó egészséget és örömteljes napokat mindannyitoknak

sok öleléssel

Egry József

Badacsony 950 III. 25