

VÁLTOZÁSOK A KÁLI-MEDENCE LAKÓINAK TÁPLÁLKOZÁSÁBAN (1840—1960)

Gyűjtési és feldolgozásai terveimben a Kál-völgy falvai táplálkozásának az a szakasza szerepelt, mely az emlékezettel elérhető időtől, a XIX. század végétől nagyjából a nagyüzemi gazdálkodás kezdetéig tartott. Régebbi időkre nem mertem volna gondolni, hiszen ahhoz sokkal több időt igénylő, szinte évtizedes munkálkodás lett volna szükséges, s ez a korábban tervezett somogyi táplálkozási kutatásaim mellett nem volt lehetséges.

De az eddig előkerült emlékezés- és írásos anyag feljogosít bizonyos feltevésekre és fontos problémák megfogalmazására, ha megoldására nem is. Sürgetett az a tény, hogy a kismemesi falvak táplálkozásáról, illetve a kismemesi és paraszti hagyományok együttéléséről még vártak magukra a feldolgozások.

A Káli-medencében — köztudottan — kismemesi református (Köveskál, Balatonhenye, Monoszló) és evangélikus (Kövágóórs) őslakosságú, valamint katolikus, paraszti eredetű őslakos és beköltözött népü (Kékkút, Salföld, Mindszentkál, Szentbékál) falvak találhatók. Ezenkívül máshonnan bekerült iparos- és cselédcsaládok tették még tarkábbá a társadalmi képet. A középkorban a ma tisztán parasztinak tartott falvakban is laktak kismemesek.

E feltételezett táji csoporton belül kissé eltérő a paraszti többségű falvak viszonyulása a táplálkozási hagyományok továbbviteléhez, új vonások átvételéhez, mint a nemesi rétegeké, különösen a módosabbaké. A reformkorra vonatkozóan azonban lényegesen többet tudunk a nemesi táplálkozásról, mint a jobbágyokéról. A későbbi kutatások még kiegészíthetik ezt a hiányos, kissé féloldalu képet. A XIX. század végétől kezdődően viszont a visszaemlékezések révén átfogó képet lehet kapni az egyes rétegek eltérő szokásairól, táplálkozásáról.

Az 1850-es években a táplálkozási rend hierarchiáját tekintve az élen az 50-80 holddal rendelkező nemesi réteg áll a velük együtt megfelelő gazdálkodási szintre vergődött értelmiségiekkel. Jövedelmüket elsősorban boreladásból nyerték,¹ esetleg állatok, takarmány,² gyapjú, méz³ értékesítéséből. Szántóföldi termelés tekintetében inkább önellátásra szorultak. Gyümölcsből lett volna kínálat, de ekkor még nem keresték a kereskedők és nem vásárolták fel a kofák. Köveskál boreladása révén ismert, keresett lett, a borkereskedő hiencczek⁴ felvásárlóútjai átszelték. Sikerült 1825-ben mezővárosi rangot és két országos vásár tartására jogot

nyernie.⁵ Joggal feltételezhető, hogy Köveskálnak a kulturálódás, polgárosodás terén jelentős hatása lehetett a környékre, ami a fogyasztási javakban bekövetkezett változásokat illeti. Újságokat járattak, naptárakat olvastak, a borcenzárok állandóan tájékozódtak az árak alakulásáról, több volt az írni-olvasni tudó; még az asszonyok között is szép számmal akadt ilyen, ezek aztán a régi kalendáriumokból és a későbbi naptárakból fontos recepteket irtak ki.

Ezek a gazdák bizonyos termelési ágakban képesek voltak az igényesebb művelésmódok és feldolgozások fenntartására vagy bevezetésére (szőlészet, borászat, méhészet). De a középnemesek és a módosabb kismemesek maguk is rászorultak, hogy részt vegyenek a mezőgazdasági munkákban, különben a XVIII. században éppúgy az elszegényedés fenyegette volna őket, mint 100 évvel később is. Már Bél Mátyás⁶ is megjegyezte — ugyan rosszalóan —, hogy a középnemesek legtöbbször „odatapad az eke szarvához és dicstelen földműveléssel homályosítja el nemességük fényét”. Ez a kis- és középnemesesség, amely a magyar reformkorszak, a forradalom és szabadságharc idején képes volt a politikai haladáshoz kapcsolódni, abban aktívan részt venni, a gazdasági életben — tőke hiányában — nehezebben tette ezt, de megkísérelte igényesebb művelésmóddal egyes gazdálkodási ágakban (szőlészet, borászat, méhészet) és háztartása polgárosultabb megszervezésével. A reformkor s a szabadságharc szelleme, bővölete ma is él néhány család jó emlékezetű, kiváló tagjában — de ez az eleven történelmi tudat az akkori hétköznapokról alig sejt valamit.

A XIX. század második felére vonatkozó adataimból úgy látom, hogy azok a javaslatok, amelyeket Nagyváthy János⁷ 1825-ben megjelent *A magyar házi gazdaasszony* című könyvében és más gazdasági szakírók a XVIII. század végétől a korszerű háztartás vezetéséről közzétettek, a Káli-medence módosabb nemesi családainál többé-kevésbé megvalósultak. Nagyváthy a zalai és somogyi nemesi háztartások problémáit, lehetőségeit alaposan ismerte. Az általa javasolt gazdaasszony-ideál vagy -modell olyan, hogy rajta tartja szemét minden munkán, ami a háztartásban történik, maga is részt vesz a konyhakerti munkákban, figyelemmel kíséri a gyümölcsösöket, maga figyel a mezőn, erdőben gyűjtögethető gombákra, teákra, gyümölcsökre, fűszernövényekre, a télire való konzerválásra, a baromfiudvar ügyeire, a tejfeldolgozásra, sütés-főzés

munkáira. Általában segítséggel (cseléddel) tudja csak ellátni ezt a sokirányú feladatkört, de a különlegességeket maga intézi el (befőzés, finomabb tésztafélék, csemegék készítése). Nagyváthy is írja, hogy baromfit és tojást jól el tudnak adni a gazdaasszonyok, Csorba József emlékezik meg arról, hogy a Vas és Sopron megyei tyukászok járják az egész Dunántúlt.⁸

A Káli-völgyben a nemesi családok a káposztáskertek művelésére külön gondot fordítottak. Csoma Zsigmond írta le,⁹ hogy mind a nemeseknek, mind a jobbágyoknak, sőt az egyházaknak is több káposztáskertje is lehetett, ez derül ki a családi levelesládák régi adásvételi szerződéseiből. Cserjési Károly idéz egy iratot, mely szerint Köveskálón 1838-ban a Mosó-patak „Séd” melletti kaszálókat felosztották nyolc család között... hetente kétszer locsolhatták e kerteket.¹⁰ A tanítók, lelkészek számára is biztosították a konyhakertet, ugyanúgy méheskertek kialakítására is törekedtek. Márton Gábor köveskáli lelkész 1816-ban méheszkönyvet is adott ki,¹¹ hangsúlyozta, mennyi hasznot hozott itt a mézeladás; s a méz használatát erősen javasolta a megnövekedett, de igen drága cukorfogyasztás ellen-súlyozására, pl. kávéba is. Ötletei nemeseknek és értelmiségieknek szóltak, hiszen cukrot, kávé-t a jobbágyok akkoriban nem fogyasztottak.

1. TÜZELŐBERENDEZÉSEK VÁLTOZÁSA

Jankó János a Balaton északi partján járva, a XIX. század végén Kővágóörsön és Salföldön is kutatott. Arra a megállapításra jutott, hogy a XIX. század első felében még csupa sövényház volt e területen. A nemesi kúriák már kőből készültek, de ugyanolyan beosztással, mint a parasztházak, csak a helyiségek lettek tágasabbak, levegősebbek.¹² A monoszlói református paplak szobabeli kereszt-mestergerendájának felirata szerint 1761-ben lett átépítve, Oroszi Sámuel prédikátorsága idején. Erről az egyházi iratok is vallanak. Valószínűleg ekkor lett kőfalú. A kémények építése is a kőfalú házakban indult meg. De a XIX. század első felében a jobbágyparaszatok portáin még a füstös konyhák voltak többségben, helyel-közzel a szegényebb nemeseknél is. A főként kismesek lakta Köveskálón 1815-ben, Márton Gábor lelkész méhesének megtekintésekor, a következőket írták: „Kösziklákon készült kis kertben volt a méhes 6 öl hosszú 4 öl széles... Előtte emelve vagyon napkeletről négy ölnyre a paróchiális ház, délről hat ölnyre a torony és templom. Napnyugotról mellette és alatta vagyon a közönséges székérút; s azontúl kémény nélkül való füstös házak, melyek egyéberánt is körös-körül terjednek.”¹³ A kőfalú házak viszont jóval nagyobb számban lehettek, mint Jankó feltételezi, különösképpen a Kál völgyben. A legrégebb típusú tüzelőberendezés füstös konyhában az, amikor a kemence közvetlenül a szoba fala mellé került, nem középre. A kemence mellé nem kellett külön tűzhely, a tetején főztek. Balatonhenyén a Kossuth u. 80. sz. telken lévő kettős, hosszú lakóház hátsó egységében lévő konyha

ma is ilyen: egy kemencével, kályhalukkal, mindkettő a szobafal mellett, és nincs külön sárpadka formájú tűzhely. Mivel a szoba felőli falnál a kályha szájában jól lehetett főzni, a célszerűség diktálta, hogy a legtöbb helyen tűzhelyet építettek elé, s a kemence a konyha hátsó falának közepére vándorolt. Richard Bright angol kutató 1815-ben megjelent könyvében szerepel egy Balaton-felvidékről származó konyha rajza.¹⁴ Ebben a konyhában középen áll a kemence a hátsó fal előtt, a két oldalsó fal mellett tűzhelyek láthatók, egyik végében katlannal; edények, pecsenyevilla, hasábtartó vasmacska is van a képen.

Mivel — emlékezet szerint — nagyobb családok számára egyszerre 8 kenyert kellett sütni, hatalmas méretű kemencék készültek, néhány még ma is áll. Nemesi háztartásokban, papoknál, tanítóknál, ahol több hús, több tészta sült, gazdaságosabb volt, ha külön kisebb kemencét is építettek a nagyobbik mellé e célra. Bright rajzán hasonló sejtethető. A monoszlói református parókián 1846-ban már kéményes konyha volt, mert kéménytisztításért fizettek; a pap- és tanítólakban cserépkályhák álltak, mert az elszámolás szerint ugyanakkor 1 újat rakattak és három „avultat” átraktak. A rektori ház konyhájában ugyanekkor tűzhelyet kellett építeni.¹⁵ Az iskolába 1874—75-ben már vaskályhákat vettek és kályhakürtöket rendeltek. Az írásos nyomoknál sokkal változatosabban mutatják a tüzelőberendezések számos változatát a máig fennmaradt darabok, és jól kiegészítik a visszaemlékezések az így kialakult képet. Pl. mikor a sövényvázás kemencék helyett téglából valókat kezdtek építeni, nem sárpadkára (tűzhelyre), hanem közvetlenül a padlószintre tették. A kemence szája olyan alacsonyra került, hogy gödörbe kellett állni, hogy berakhassák a kenyereket. Ezt említi Jakó is Kővágóörsről, de emlegetik Balatonhenyén is. A kémények időközben megkisebbedtek. Az 1900-as évek elejétől már külön elkerítették őket kaminos megoldására, vagy egyenesen a vastag falba építették őket. Nyílt tűzhely helyett először téglából vasplatnival építettek ún. „berakott sparheteket”, hogy ne kelljen nyílt tűzzel füstölni. Többnyire egybeépítették a kemencét, oldalán a berakott sparhettel, „katlannal”, kenyérsütő része felett egy vagy két kisebb sütőrészlettel, „rennel” és egy „vizmelegítővel”.¹⁶ Henyében 1910 körül történt az első kéménybontás a református papnál, utána többen követték a példát. A füstös konyhák a paraszti rétegeknél még a XX. század elején is többségben voltak.

2. EDÉNYKÉSZLETEK ÉS TÁROLÓESZKÖZÖK

A nemesi konyhákban a sütő-főző eszközök a célnak és lehetőségeknek megfelelően nagyjából azonosak voltak a jobbágyokéval. De a tárolóedények sorában drágább alapanyagú, rangosabb készletek voltak, mint: cintálok, -tányérok, -kupák, habán-, porcelán- és üvegféle, de szebb mázas cserépedények is. A monoszlói reformá-

tus ekkor készletei között 1836-ban számon tartottak ilyeneket: „... két tányér pakfongból egy nagyobb, másik kisebb ... fedeles tzin korsó van három, ahhoz való tzin pohár kettő, zöld mázas korsó ... 3 vagy 4 ittész egy ... keresztelő edény, amely áll egy tzin fedeles korsóból és egy nagy tzin tálból”.¹⁷ A felsoroltak az úri háztartások finomabb tálalókészleteinek feleltek meg. A sütő-főző eszközök között elsősorban az egyszerű cserépedények jöttek ekkor számításba minden rétegnél. Tűzálló tepsiket, fazekakat, lábasokat a sümegei,¹⁸ tapolcai fazekasok, tál- és korsóféleket a lányfalui mesterek¹⁹ készítettek, ők látták el a Balaton környékét. A főzőfazekak helye keményes konyhákban a kéményt tartó gerenda elülső vagy hátsó oldalán vagy mindkét felén lévő „fazéktartó deszkán” volt. Ilyen volt a monoszlói papné konyhájában, de a rektoréknál — talán ott füstös konyha lehetett, mert — „fazekaspad”-ot irtak össze 1836-ban.²⁰ A sajtárokat „asztalon” vagy padon tartották („sajtártartó pad”). A borfeldolgozó és -tároló eszközök komoly értéket képviseltek, mert a legtöbb vagyoneleltárban ezeket pontosan feljegyezték, míg az egyszerűbb fa-, cserépedényeket nem vagy alig. A monoszlói ekkor készletei között 1836-ban: „prés ... erős kád 2, 1 botska és két csőbör, 5, 5 és fél akós hordót”, a lakóháznál 7 és 6 akós boroshordót és egy „törkölyös hordót” tartottak számon. A gabonátárolásra szolgáló nagyméretű „hombárt” („derek, nagy”) a papék kamrájában vették számba, ennek őrletartalma 24 kila volt.²¹

1846-ban csak az épületeket részletezték a monoszlói parókia és rektorház vizsgálatánál. Meg kell jegyezni, hogy ezen a vidéken a falusi értelmiségieket a jobb módúak közé lehet számítani, mert vagy valóban a helybéli vagy környékbeli kisnemes- és tehetősebb családokból kerültek ki, vagy házasság révén tettek szert némi készletekre, de ha egyik sem adott meg, hát szőlőtermeléssel és boreladással megszédhették magukat. Érdekes, hogy a monoszlói parókia csaknem teljesen azonos ma is az 1846-os leirással: „A paplak ... áll két régen épült süllyed szobákból ... melynek közel kerített udvarán van (1. ábra) a házhoz tartozó bolt pince-kamara, itt ebbe az istállónak 24 kilás hombárja ... istálló ... fészter, disznó, tyúk ólak, egy árvult hidas ... a kamara végiben méhes és ehhez tartozó bekerített kis kert”. Ma csak a méhes hiányzik, s a konyha alakult át időközben. A tanítólak is már boltra épült, 1846-ra „csinos”-nak jelzik, tehát új lehetett akkor, itt sem hiányzott sem a kamara, istálló, méhes, kút, az udvaron a fészter, disznó és tyúkól, a boltos pince, de a különálló káposztáskert sem.²² Figyelemre méltó az ételtárolásra szolgáló boltives pincék emlegetése, ilyen nem minden portán készült. Köveskálón is rendelkezett vele néhány család, de ott feljött a talajvíz némelyikbe.

Ide kívánczik egy 1796-ban Nyírlakon, Sümeg mellett megölt kocsmároscsalád hagyatékának idézése, ami az edénykészleteiket illeti. Azért, mert igen részletes és körülbelül azt a



1. ábra. A monoszlói református parókia épülete 1982-ben, előtte a pincével. XVIII. század közepéről való
Abb. 1. Das Gebäude des reformierten Pfarrhauses in Monoszló im Jahre 1982, davor der Keller. Aus der Mitte des XVIII. Jahrhunderts

színvonalat, mennyiséget képviseli, amilyen egy-egy módosabb kisnemesi háztartás lehetett a XVIII. század végén, a XIX. század első felében:²³ sütő-főző edény: „vas fazék lábostul egy ... fazék (cserép) pohárral együtt 18 ... vas serpenyő 1 ... vas lábas 4 ... kis nyárs 1, főző kalán új 3 avétt 1”. A kenyérrel kapcsolatos eszközök a következők voltak: „teknő 1, sütőruha 1, szita 8, szakasztó véka 8, sütő lapát 1”. Tejfeldolgozással összefüggő edények közül feljegyezték: „túrós sajtár 2 db ... új köpű 3 ... tejesfazék 15 db”. A tálaló edények egy része drágább holmi volt: „czin tányér 1 ... üveg pohár 1 ... pálinkás üveg 3 ... iczés üveg 1 ... fél iczés karasina 1”, de a többség egyszerű cserépből való „korsó ... tál ... tányér”, lehetett; tányért fából való is ismertek. Néhány bádogból való edény is akadt: „bádog tálca, kalántartó bádog, sós bádog kánná”. A keményfából való dongás, abrónccos eszközök közül találtak itt: „vízhordó sajtárt” 1-et, „káposztás, ecetes pálinkás hordót” 1—1-et, borosat 3-at, „tőtiket” 1-et. Ételkészleteket „vékákban” tároltak a kocsmárosok mint „zutatlan kukoricát” és tojást, túrot két sajtárban. Az ételkészletek közül még tudatnak kevés hordós káposztáról, 12 icze „borsórol” (bab lehet), két koszorú fokhagymáról, 11 akó borrhól két hordóban és 3/4 akó pálinkáról. A „hosszú vágó szék” jelzi, hogy már bontószéken darabolták fel a disznót, volt „disznófogó vas” is a vadabb kanok elkapására.

3. SZÓRVÁNYADATOK A XIX. SZÁZAD 50—80-AS ÉVEINEK TÁPLÁLKOZÁSÁRÓL: NYERSANYAGOKRÓL, ÉTELEKRŐL

A monoszlói református egyház számadáskönyvéből a nagyobb dologidő étkezésére és részben az ünnepekre vonatkozóan is akadnak adatok.²⁴ 1874/75-ben „számadásra” marhahúst, borjúhúst, lisztet, sót, tojást, zsírt, két és fél

kenyeret hozattak. Borfejtéskor pl. reggelire 15 tojás fogyott el; ebédre 4 font disznóhús és egy kenyér megvételét jegyezték fel. Szüretkor 42 font birkahúst készítettek el, ezenkívül liszt, só, tojás és 3 mersze rozs (kenyérnek való) fogyott el. Egyházlátogatáskor récét és birkát szereztek be, az utóbbiból 12 fontnyit s kenyeret.

A munkásoknak többnyire pénzt fizettek, esetenként kenyeret is, pl. 1850-ben a metszők, kapálók és nádazók részesültek ebben. Többnyire a bor volt a teljes fizetség, pl. szekeresnek, meszelőnek, favágónak, szántónak, méheskertigazítónak, borkóstolónak, kötözőnek, borfejtőnek, szőlőgyepülőnek, metszőnek.²⁵

A nemesi és papi konyhák süteményigényéről igen becses kéziratföredék tanúskodik. Györfly Kálmánné Kenessey Kornélia őrizget Köveskálón egy családi ereklyét. Ezt 1850 körül a monoszloi papné írta le az ő szépanyjának,²⁶ a recepteket aztán Köveskálón is kipróbálták. A leírásban a következő csemegék készítési módja szerepel: „rántott alma kocsonyával, birs alma sajt, kenyér torta, gesztenye torta, cukrozott citrom kása, bor kása, liszt puding, mandula-, reszkető-, holandus-, citromos-, átlátzó puding, porhanyó tészta, almás tészta”. Későbbi és másik kézírás örökölte meg a „máktorta, csokoládé máz, diós lepény, mandula kártya, diótészta, kráfli, piskóta, Kossuth-kifli, linzer” receptjét. Érdekes, hogy a felhasználható almák közül a „masánszkit” emlegeti a kéziratíró. A „kása” szó tulajdonképpen kochot jelent itt, csak az akkoriban gyakoribb kásaételek nevét kölcsönözték az újfajta ételhez. A „porhanyó” tészta vajas tésztát jelöl. Az 1920-as években már paraszti körökben is általános kráfli, piskóta itt ekkor szerepel egy nemzetes asszony feljegyzésében.

Vannak nagyon áttételes emlékek a nemesi konyhának korábbi — később furcsaságnak tűnő — vonásaira. Köveskálón emlegetik, hogy korábban a resztelt májba is tettek ecetet, ami a savanyított ételek egykori nagy közkedveltségére utal. Emlékeznek arra is, hogy Monoszlón valamikor az egész szalonnát felfüstölték és aztán a füstöltből olvasztgattak alkalmanként zsírt, ez parasztnak, kismemeseknél is így volt.²⁷ Emlegették Köveskálón, hogy eleik a hurkába aszalt szilvát is tettek,²⁸ meg általában jobban fűszereztek, a sertéshúsból lehetőleg mindent felfüstöltek, a tüdőt is. A füstölt tüdőből savanyú tüdőleves készült. A kövágóórsiek emlegetik, hogy 4-6-féle gyümölcsacetet, borecetet és bolti ecetet is használtak, mindegyiket máshoz.²⁹

4. A XIX. SZÁZAD VÉGI TÁPLÁLKOZÁSI ADATOK TANULSÁGA

A XIX. század végi állapotokat tükröző, bősegebben rendelkezésre álló adatsorok egy minden tekintetben önellátásra törekvő, de az eladási lehetőségeket is kihasználni tudó (tejtermék, baromfi, tojás, gyümölcs) változatos és egészséges konyhát megvalósító kismemesi háztartást mutatnak. A Káli-völgy falvaiban a századfordulótól új lehetőségek nyíltak a vasút, az

idegenforgalom megindulásával. A tejtermék, tojás, gyümölcs, zöldség iránt megnő a kereslet. Korábban a szüretidő hozott vendégeket, meszsebb vidékeken lakó, de e vidéken szőlőt birtokló családok érkeztek ide és borkereskedők, különösképpen a hienczek. Köveskálón 3 kocsmáros is jól megélt a boreladásból és a vendégek ellátásából, mert konyhát is vezettek, de közvetítettek is — cenzárkodtak — a gazdák és a kereskedők között. A századfordulóra a városoknak megnövekedett a lakossága, a vasút szállította az ellátásukhoz a falvakból a fölösleget. A balatoni fürdőzés megindulása a nyári időre újabb lehetőséget teremtett az eladásra. Ezeket a lehetőségeket mind a kismemesek, mind a parasztasszonyok kihasználták. A szentbékállai asszonyok, de részben a környékbeli többi község is ráálltak a káposzta nagymértékű termelésére — mint erre Csoma Zsigmond rámutatott —, már a szabadparaszti gazdálkodás megindulása után. Kövágóórsön az Imre-napi vásáron értékesítették, kocsiról kínálva a friss fejeiket. A káposztát elsősorban a falusi lakosság vette,³⁰ míg a nyaralók tejet, túrót, vaját, tojást, kerti veteményeket, gyümölcsöt. Ugyanezeket vásárolták fel a kofák is. Míg a tehetősebbeknek nagyjából megtermett a kenyérnek valója, a henyei, monoszloi szántóföldek kedveztek is a rozs termelésének. De a kövesebb határokon lakók keservesebben szenvedtek meg a szántóföldek megműveléséért. Sokan átjártak Somogyba aratómunkásnak az 1820—30-as években éppúgy,³¹ mint a XIX. század végén vagy később. Legendák szólnak a viharos Balatonba fulladt, Somogyba aratásra induló csoportokról is. De Boglár és Révfülöp között hajók szállították a gabonafélét Kövágóórsre, ott volt egy, a vidék ellátására épített magtár gabonafélének. Itt vették meg a környékbeli lakosok a somogyi gabonát, olcsóbban lehetett hozzájutni, mint a veszprémi vásáron.³² Az aratómunkásoknak több búzájuk volt, mint aki a maga termelte gabonáját fogyasztotta. A Káli-medencében a kertészkedés, szőlészet adott továbbra is lehetőségeket. A XIX. század végétől a kertészkedésre adó volt nemes, és a parasztasszonyok munkaköre új tevékenységgel gyarapodott: a szőlő- és gyümölcsoltásban mind a szentbékállai, mindszentkállai, salföldi cseléd- és parasztasszonyok, mind a köveskáli „nemzetes” és parasztasszonyok nagy jártasságra tettek szert. Részben a saját szőlő- és gyümölcsállományukat nemesítették, részben másoknál dolgozva, keresni is tudtak vele. Az oltást az iskolában tanulták. Volt olyan cselédasszony, aki elvadult terület szőlővel való betelepítését, forgatását is vállalta, mialatt családjának férfi tagjai Somogyban voltak aratni. A kiszedett elvadult alanyokba aztán saját szőlőjében oltott nemes vesszőket. A monoszloi és henyei asszonyok aránylag kevesebb részt vállaltak a piacozásban, mint a többi község lakói. Részben messzebb is laktak az értékesítés helyeitől, részben aránylag kedvezőbb termelékenységű földjeiken jobb gabonájuk, kukoricájuk termett. Bort, gabonát adtak el vagy házalóknak, vándorkereskedőknek a tojást, baromfit vagy más jószágot.

A gyümölcsök felfrissítése új fajtákkal, részben a felekezeti iskolák tankertjének jóvoltából,³³ részben a Balatonhenyén létesített Kerkápoly-féle gyümölcsfaiskola és utódja készleteinek megvásárlásával történt. Egyelőre a módosabb és igényesebb gazdák költenek gyümölcsfaoltványokra. De szélesebb körben megindult a vad alanyok nemesebb ágakkal történő oltása vagy jó fajú magoncok, azaz magról növelt fák ápolása. A fő jövedelmi forrás mégis a boreladás maradt, a szőlőtermelés válságai ellenére újra és újra erőre kap a borgazdálkodás e területen, a filoxeravész után is, mert piaca van. Az igazán nagy válságot az első világháború utáni helyzet, a burgenlandi eladási lehetőségek megszűnése jelentette. Pótolta részben az idegenforgalom erősödése. Divattá vált a csemegezőlők termelése is, melyet kosárban a fejükön hordtak le „házakhoz”, a Balaton mellett nyaralóknak. A szegényebbje a saját szükségletére való dolgokat is kénytelen olykor eladni; vaját sokan csak eladásra készítik inkább, saját gyermekeiknek alig jut, mások a felfüstölt húsokat értékesítik.³⁴ Hamarosan közigazdászok kezdik számítani a Balaton-felvidéken élők gazdálkodásának ráfizetéses voltát.³⁵ Jóllehet vannak családok, ahol minden lehető munkaalkalmat elvállalnak: aratás, szőlőmunka, erdei munkák.

A századforduló az az időszak, amikor a régi kismesesi — a jobb módúakét érte rajta — és a paraszti táplálkozás különbségei és hagyományos közös elemei még elég plasztikusan észrevehetőek.

A jobb módú kismesesi háztartás a XX. század elején számos olyan jellegzetességet hordozott, amelyet általában a régi magyar „úri konyha” vonásaiként tartunk számon, ilyenek:

a) A hústelek nagyobb mennyisége, többféle-sége alapanyag és feldolgozás tekintetében. Vad és hal is több, mint a paraszti konyhán. Azt tartják, az a jó és egészséges, ha mindennap van hús, az úgynevezett „tészta napokon” is legalább a levesben. Gyakori étek a főtt hús mártással és a belsőségekből való savanyú levek. A vadasok, pörkölték elkészítésében a férfiak is remekeltek — főképp pincei lakomák alkalmával, nők kizárásával.

b) Sokféle mártást ismernek, még rebarbara- és zsemlemártást is. A mártások főtt húsok mellé készültek.

c) A parasztihoz képest aránylag sok a fűszer felhasználása az ünnepi húslevesekben, borlevesben, mártásban, süteményben, kochban, vadasban, gyógyító céllal pálinkában, égetett italokban.

d) Érdeme az itteni konyhaművészetnek a kerti vetemények nagyarányú felhasználása főzelékbe, levesnek, salátának, savanyúságnak. De a sóska, spenót szinte ismeretlen, még gyermekeknek is csak az 1920-as évektől készítették. Kialakultak ún. „főzelékes napok”, és vasárnap is tálaltak főzeléket, de akkor mindig hússal.

e) Tészták tekintetében hétköznap, egyszerű vasárnapokon szinte azonosság a paraszti által készítettéssel, de a pépek, kásák jelentősége kisebb. Nagyobb, jeles nap (karácsony, húsvét, farsang, pünkösd) és családi ünnepeken (szüle-

tés, lakodalmak) szinte tobzódás a sokféle csemegeben és édességben. A gazda vagy gazdaasszony névnapját évente megtartják, nagy családi összejövetel keretében. Külön vendégváró ételeik is voltak (borleves, perecfélék), farsangban nagy mulatozásokat tartottak.

f) Egy korábbi sokoldalú gyümölcsfogyasztási és -feldolgozási rendszer maradványai fellelhetők: sokféle aszalt gyümölcsöt fogyasztottak, sőt a parasztsaládoknál nem, vagy kevéssé ismert liktárium két fajtájának (aszalt szilva mandulával vagy dióval vagy cukrozott gyümölcs) eltevése, szőlőméz ismerete, többféle gyümölcs-ecet + borecet előállítása és felhasználása. Többféle lekvár és kompótféle eltevése, de csak szilvából nagyobb mennyiségű lekvár, minden másból 2-3 üveggel.

g) A tűzelőberendezés nagyjából azonos a paraszttal, illetve egy fokkal előrébb jár. Külön hús- vagy süteménysütő kiskemence és nagyméretű kenyérsütő is van egymás mellett.

h) Az edénykészletben a tálaló-, reprezentatív edénykészletek drágábbak, finomabbak a kismeseknél, mint a parasztnál. Sok örökölt cín-, réz-, ónmázás cserép- és porcelánedények, díszes üvegek kedvelése vagy becsben tartása jellemzi ezeket a családokat. Külön említendő a tálalás, terítés gondossága, kulturáltsága. Mindenkinek külön tányérja volt, és a legszegényebb kismesek is porcelántányérból ették a főtt ételt hétköznap is. Ezekből a készletekből ma is látható még néhány jeles darab. A hús feldarabolására, a saláta elhelyezésére, a behozott ételek elrendezésére a magukra adó „nemzetes asszonyok” nagyon ügyeltek, még ha a napszamosok vagy cselédek etetéséről volt szó, akkor is. A sütő-főző edények tekintetében az újdonságokra hamarabb reagáltak a jobb módú konyhák, az öntött vas és zománc edények hamarabb hódítottak tért itt, de hát a „rakott sparhetok” is, amelyeken ezekkel az edényekkel jobban lehetett boldogulni.

i) A zsírozók között a vaj, tökmagolaj is jelentős, különösképpen a katolikus nemesi családokban.

j) A kávé fogyasztásáról — pontosabban, mint a reggeli részéről — már az 1810-es években megemlékezik Márton Gábor, amikor is izesítésére a drága cukor helyett mézet javasolt.³⁶ Bright ugyanebből az időből jelzi, hogy Pécssett úri családokban kávé a szokásos reggeli-re.³⁷

Szemben az úri konyhára jellemzőnek tartott vonások kiemelésével, joggal hangsúlyozhatók azok az azonosságok is, amelyek ezen a területen egyaránt jellemzik mind a nemesi eredetű, mind a parasztsaládokat. Ilyenek:

A) A rozskenyér általános fogyasztása és számos, mindkét népességnél ismert főtt, sült, kelt és kelesztetlen tészta, egyszerűbb és kimódoltabb (főtt, sült) perecek kedvelése.

B) A sertés feldarabolásának módja — többek között az ún. orjára bontás³⁸ — a füstre szánt darabok kiválasztása, megkülönböztetése, friss és füstölt húsból való levek, pecsenyék sora, a töltelékes készítmények fajtái, a belső-

ségek felhasználása, a zsirnyérés és -tárolás módjai.³⁹

C) A hétköznapi étrend bizonyos vonásai szintén azonosak: mint a tésztás (szerda, péntek) és főzelékes napok (csütörtök, szombat) megléte. A főzelékes napok kialakulása a parasztság módosabb rétegénél az úri konyha hatására történt. A hétköznapi ételfélék többsége hasonló volt a két csoportnál.

D) Az ünnepi és a nagy dologidő étrendjének számos vonása megegyezett. Pl. szüretkor a birkapörkölt szinte mindenkinél egységesen elmaradhatatlan volt. Akinek nem volt szüksége egy egész birkára, az a szomszédjával vagy valamelyik rokonával közösen vett egyet és felezték. Jelesebb alkalmakon a főtt húsok és hozzá való mártások kedveltek.

E) A tehéntej feldolgozásának módjai egyformán megvoltak. Vajat, tejfelt, túrót eladtak, füstölt és keserű túrót hosszabb ideig tároltak. Birkatartó gazdák birkasajtot is készítettek.

F) Általánosan elterjedt, hogy a rántást és a habarást együttesen alkalmazták, csak bőjtős időben maradt el a rántás, vagy akkor se, mert vajjal, tökmagolajjal készítették.

G) Aránylag sok gyümölcs és tejtermék fogyott addig, amíg nem nőtt meg ezek iránt a kereslet.

A legszegényebb rétegek — a cselédek, napszamosok — sok tekintetben kivételek e megállapítások alól. Mivel tehenet nem tartottak, a tejtermékfogyasztásuk minimális. Az ünnepi tésztafélékhez tejért is elmentek napszámba. Gyümölcsből is kevés jutott nekik. A tartalmasabb főzelékek helyett is inkább üres leveseken („vizileves”-nek nevezte az egyik asszony) és főtt tésztákon éltek a legnagyobb dologidőben is. Az 1930-as években ugyanez a helyzet. Cserjési Károly is megállapítja, hogy Köveskálón a cselédek és napszamosok étkezése nem, vagy kevésbé kielégítő.⁴⁰ Hogy a gazdáknál mit kaptak a munkások, az nagyon különböző. Voltak jobb szívű, cselédeikkel, napszamosaikkal patriarchális viszonyban lévő családok, ahol, bár külön volt az étkezések nagy része, aránylag jó kosztot kaptak mindig, nemcsak aratáskor és nagy szőlőmunkák idején. De volt, aki üres prószákkal, gánicákkal etette nap mint nap a cselédjét. Hogy az ügyesebb cselédnők milyen sokat tanulhattak egy-egy nevezetesebb gazda-asszonytól, az kiderül abból, hogy aki közülük tehetősebbé vált, rögtön igyekezett megvalósítani azokat az elképzeléseket, amelyeket gazda-asszonya háztartásviteléből magára nézve fontosnak tartott. Így közvetítődtek bizonyos receptek, étrendek; a tálalás igényesebb volta, konzerválási módszerek szélesebb körben elterjedtek. Általában elmondható, hogy nem a gazdák kosztján élő cselédek táplálkozása volt a szegényesebb, hanem azoké, akik saját maguk gondoskodtak ételükről. Az átvételek — a szegényparaszi konyha színvonalának javítása dolgában — nemcsak a helyi módosabb „nemzetes asszonyok”, papnék, de a katolikus pap szakácsnői vagy a polgárit végzett kisnemes- és gazdagparasztlányok is tettek valamit. Ami szembetűnően más volt még a XIX. század vé-

gén a paraszti táplálkozásban, mint a kisnemeseknél, a következők:

a) Lényegesen kevesebb húst fogyasztottak, hetente csak egyszer vagy kétszer volt főételként hús. Baromfi csak ünnepen került asztalra; télen és nagy dologidőben a sertéshús fogyott leginkább.⁴¹ Nagyobb sokadalomban, mint szüreten, torban, lakodalomban birkát tálaltak. Aki nem tehetett, az kacsát vágott ilyenkorra. Vad, hal, borjú, marha ritkán fogyott. A XIX. század közepén még több hal volt. Kővágóörsön „vacsorahal” elmaradhatatlan volt halászlé idényben és pótolta más húsféléket is. A kővágóörsi parasztoknak és kisnemeseknek részese-désük volt a Balaton területéből, ezért részestültek aránylag jól a halhozamból. De 1880—90-ben már szembetűnően csökkent a halállomány, nemcsak a Balatonban, de a Káli-vidék tavai-ban is.

b) Fő ételeik a kenyér, pép és tésztafélék, levesek, főzelékek voltak. A nyersanyagok mennyiségi sorrendje szerint: rozs, burgonya, zab, káposzta, kukorica, lencse követi egymást. Zöldfőzelékek tekintetében elmaradtak a kisnemesek mögött. Ezek inkább 1920 után kezdenek tért hódítani. Pépes ételek (gánica, prósza, sterc), egyszerű pogácsafélék, esetleg kelt tészták majdnem mindennap készültek. A szegényebb parasztok, napszamosok, cselédek a pépes ételeknek nyersanyag, forma, ízesítés szempontjából számos változatát ismerték. Különösen Mindszentkálláról vannak erről részletes adatok.⁴² Gyümölcs és tejtermék fogyasztása a jelzett időben kielégítő lehetett volna — a földteleneket, 1-2 holdasokat kivéve —, de akadtak családok, ahol a tejet, tejterméket, gyümölcsöt kevésbé igényelték.

c) A XIX. század végi paraszti étrendben még általános volt a napi kétszeri étkezés. Reggel hideget adtak vagy egy tál meleg ételt (a leggyakoribb a sült krumpli, sült káposztával, esetleg hússal — ugyanúgy, mint Somogyban⁴³), estére két tál meleg ételt tálaltak (leves + tészta: főtt vagy sült; esetleg pépes étel). A legrovidebb téli napokon később is — a fonás és szövési munkák idején — az asszonyok nem értek rá délre főzni, így délben keveset és hideget fogyasztottak. Az ünnepek és vasárnapok kivételként képeztek ez alól a rendszer alól, akkor délben ott gőzölgött az asztalon a meleg leves, és utána még egy fogás volt, pl. főtt hús mártással stb.

5. VÁLTOZÁSOK

A XX. SZÁZAD ELSŐ FELÉBEN A PARASZTOK, VOLT KISNEMESÉK ÉS CSELÉDEK ÉTKEZÉSÉBEN

A nemesi konyhán a XIX. század végétől kevés változás történt. Megkísérelték azt, hogy tartsák korábbi életvitelüket, gazdálkodásuk és életmódjuk addigi színvonalát. De sokan elszegényedtek. Ez esetben közeledtek a paraszti táplálkozás szintjéhez. Kevesebb húst, zsírt, tejfölt fogyasztottak, költségesebb tésztákra, kompótok-

ra nem telt. Az elszegényedést rendszerint azal magyarázták: megitta a borát, barátaival elmulatta, ahelyett, hogy eladta volna. Vagy aki nem foglalkozott a maga gazdaságával, azt másra bízta, hamarosan tönkre is ment.

Az elszegényedett „nemzetes” asszonyok a meglévő lehetőségek között is igyekeztek legalább változatosan főzni, elővenni minden háziasszonyi leleményt, ötletet ennek érdekében. Ha rossz szilvatermés volt, pl. szederlekvárt főztek be úistszámra. A szedret az erdőben gyűjtötték. Köveskálón a nemesasszonyok is elmentek másokhoz gyümölcsfát, szőlőt oltani, s ezzel keresethez jutottak, de nem restelltek piacra járni sem. Monoszlón, Henyén aránylag több volt a jobb módú kisnemesi család, mert kedvezőbbek voltak a talajviszonyok. Köveskálón kétszer annyi munkával érték el eredményt a szántóföldeken és kertekben. Azok a volt kisnemesi családok, amelyek tartani tudták gazdasági szintjüket, könnyebben vették át azokat a polgári, városi hatásokat, ami bizonyos húsfélék elkészítésében (fasírt, töltött hús), köretek, saláták, új sütemények és csemegék elkészítésében nyilvánult meg. Gyakorivá lett új nyersanyagok bevitelére a hagyományos ételekbe pl. rizs, zsemle a hurkába. De lényegesebb ennél az ízlésváltozás. A savanyú leveéseket kevésbé kedvelik, nem kell már többféle gyümölcsöt. Olcsóbb a bolti ecet, van, ahol meg is szólják azt, aki boracetet készít, hogy megecetesedett a bora. Azért vannak, akik ragaszkodnak a házi készítésű ecet-hez. A fűszerezés egyszerűsödik, de nő a zsírosabb húsételek szerepe. Ennek oka részben a régi tájfajta, a bakonyi sertés helyett a mangalica térhódítása. Mivel a sertések iránt is megnőtt a kereslet, sokan eladásra is hizlaltak. Ha nem sikerült eladni, azt is elfogyasztották. Az ünnepekre libát, kacsát hizlaltak, ebből is került eladásra is. Az ünnepi étrenden nőtt az édességek, süteményfélék sora, s ezzel a cukorfogyasztás. De a mai méreteket meg sem közelítette pl. diós töltelék (kifőtt tészta, kifli, kalács) nem tettek cukrot vagy csak igen keveset. Különösen híresek voltak a henyéiek süteményeiről, „magyar zserbónak” nevezték őket a környéken. A télire eltett lekvárok, befőttek sokasága divattá vált a magukra adó úri háztartásukban, de nem mondtak le az aszalt gyümölcsökről sem. A leggyakoribb lekvárok, a legnagyobb mennyiségű szilva mellett, a kevesebb barack-, bicske- és mustban főzött birslekvár volt. A savanyúságok is széles repertoárt mutattak, a savanyú káposztán, kerékrépán, uborkán, paprikán, céklán, zöld paradicsomon kívül dinynyét is tettek pl. el.

A volt nemesi családok nagyon differenciálódtak, 80-100 holdas is lett (maradt) közülük, de egyeseknek már földje sem maradt, ha sikerült, ipart tanultak, ha nem, napszámosként, cselédként tengették életüket. A boreladási lehetőségek megszűnése a kevésbé termékeny, köves, „égemény”-földű Köveskálót sújtotta legjobban. Ez is hozzájárult, olyan komoly anyagi válságba került az egykori mezőváros, később falu, s a szomszéd falvak a „koldus nemzetes urak hazájának” tartották a tehetséges, értelmes népű hely-

séget. A nemesi attitűd egyik maradványa az itteni falvakban, hogy a rokon családok lehetőleg összetartottak, összejártak, a komákat is többnyire a családból választották,⁴⁴ összejártak legalább jelesebb ünnepeken, szüretkor, farsangban, a gazda és a gazdaasszony névnapján. Ez az összetartás némi jótékonykodással is járt. A szegényebb, sokgyerekes, csecsemős rokont támogatták időnként, pl. tejjel, gyümölcscsel; magára maradt beteg, öreg rokonoknak fát, meleg ételt vittek. Az első szőlőszedésből Köveskálón ma is visznek a legközelebbi rokonoknak, s főként azoknak, akiknek már nincs szőlője. Az összetartásnak lehetett valamikor gazdasági alapja, mint a Györffy családnál; ezeknek közös malma volt, és évente ún. malomvacsorák keretében tartották egyszer a gazdasági ügyek megbeszélését, s a frissen sült kenyérből szelték a „Györffy-karéjokat”, s küldtek belőle a távollévőknek is.⁴⁵ De az összetartásnak inkább az volt a célja, hogy különállásuk, nemesi származásuk, dicső múltjuk hangsúlyoztassék. Farsangi mulatságaikat is külön tartották, nem a paraszttal együtt.

A parasztcsaládokban az összetartásnak ilyen tudatos vállalása csak a legközelebbi rokonokkal állt fenn, a távolabbi ágakkal lazábban kötődtek a szálak. A lakodalom és tor volt az a két alkalom, ahova a legtávolabbi rokont is meghívta, aki tehette.

A XX. század első felében a terület azon községeiben, ahol paraszti és nemesi rétegek éltek egymás mellett, gyorsabban vették át az újdonságokat a szegényebb parasztok is. A tisztán paraszti lakosságú falvak közül aránylag a legjobb módú Szentbékállá, az itteniek jól ki tudták használni korábban a bor-, később a káposzta-, rozsmaring-,⁴⁶ gyümölcs-, tej-, tejtermék-, zöldségeladási lehetőségeket. Táplálkozásukban a tartalmasabb ételek inkább megtalálhatók, mint Mindszentkállán, Salföldön és Kékkúton. Tejfölősebben, főzelékesebben alakították étrendjüket, dologidőben több húst ettek, a húsos és tésztás ételek újdonságai előbb tért hódítottak náluk. Mindszentkállán sok volt a cseléd, napszámos, néhány holdas. Az itteni lakosok iszonyú erőfeszítések árán, mindenféle munka felvállalásával (summásnak, aratónak elszegődés, szőlőmunka, erdei munka), piacozással egész éven át dolgozva, a kicsiny gyerekeket sem kimélve, gyomrukon spórolva tudtak egy kis birtokra szert tenni. Táplálkozásuk nagyjából levesből, kifőtt vagy sült tésztából, prószából állt. Jóllehet ismerték a főzelékeket, inkább csak babból, krumpliból, lencséből készítették, zöldfőzeléket alig.

A kenyér- és tésztafélék repertoárjának változásához nagy mértékben hozzájárult a paraszti konyhán is a malomtechnika fejlődésével elért többféle lisztminőség. 1900-1910 körül az Eger vizen és a környéken lévő vízimalmokat modernizálták, turbinásra szelvélték át, szitával, hengerekkel látták el⁴⁷ (Kapolcs, Monostorapáti, Dörög, Diszel — 2. ábra; Zánka), ezekben öröltették a kenyérnek (rozs) és finomabb tésztaanyag való lisztet. A helybéli (Köveskálón 2, Henyén 1) malmok még sokáig kövesek, „ko-



2. ábra. A diszeli Dobrovits-féle malom 1981-ben
Abb. 2. Die Dobrovits-Mühle in Diszel im Jahre 1981

tyogósak" maradtak, ezekben ezután már inkább csak daráltattak, csak ritkábban öröltettek lisztnek valót. A különlegesebb süteményekhez így megfelelő liszt állhatott rendelkezésre. Lakodalomra, paszítára az 1920-30-as években már a paraszt- és cselédasszonyok is piskótával, cuk-



3. ábra. Szentbékállá, Felszeg, Zrínyi u. 5. 1816-ban épült kőfalú parasztház homlokzata az udvarban száradó paprikafüzérékkel

Abb. 3. Die Fassade des im Jahre 1816 gebauten steinwandigen Bauernhauses in der Zrínyi-Gasse 5 in Szentbékállá mit den im Hof trocknenden Paprikabünden



4. ábra. Szentbékállá, Zrínyi u. 5. sz. ház kamraajtója, előtte Horváth József és Lengyel Mária, 1982

Abb. 4. Die Kammertür des Hauses in der Zrínyi-Gasse 5 in Szentbékállá, davor József Horváth und Mária Lengyel (1982)

ros pereccel, kráflival, kevert vagy pörkölt tortával álltak elő. De hétköznapokon rozs-, kukorica-, sőt árpaliszt, kukoricakása fogyott.⁴⁸ A házi kenyérsütés és a kemencék használata az 1960-as évekig tartott. A parasztcsaládok többségénél a füstös konyhák helyett a boltíves, nagy kéményesek lesznek általánosak. Korábban a kályha szájában, vagy a „póczikon”, „tűzhelyen” vas háromlábakon „csúcsos fenekű” cserépfazekakban főztek, kétágú vasvillával emelték ki az edényt, s azzal tették a parázsra. A katlan rendszerint a tűzhely végében, a sarokban volt, ezt főként disznóöléskor használták vízmelegítésre, zsírsütésre, máskor az állatoknak való burgonya főzésére. Amikor „berakott sparhetokat” kezdtek készíteni (1910 után), már nem felelt meg a cserépfazekak, inkább vasfazekakat, vaslábosokat kezdtek használni. A sütőben viszont megfelelt a cseréptepsi is, bádogtepsi is.

A hétköznapi étrendben változások történtek az 1900-as évektől. A téli időszak napi kétszeri étkezése helyett három lett, de délben csak hideget fogyasztottak. Az iskolai tizóraizás hatására otthon is követelték a gyermekek az ételt.⁴⁹ Az őrögyerekeknek májustól októberig, mikor hajnali 4-5 órakor elindultak ki az állatokkal, a kezébe nyomtak egy szelet kenyeret és gyü-

mölcsöt. Mire 9-10 órakor hazahajtottak, „meleg reggeli” várta őket. Az iskolába járó gyermekek egy részének otthon tejeskávét adtak, másoknak pl. rántott levest, ismét mások magukkal vitték az iskolába a reggelit is, azaz szárazat.

A nagy dologidő étrendjében lehetőleg a leg- táplálóbbnak (energiapótlás), laktatónak, és szomjoltónak tartott étkek szerepeltek. Szomjoltásnak a leves, gyümölcs, tejtermék, laktatónak a tésztaféle és húsféle számított. E jelzett időszakban a leves+tészta helyett a leves+főzelék vagy főzelék+tészta kezd tért hódítani. A húst a levesbe vagy a főzelékbe főzték bele. Tejterméket uzsonnára szoktak kapni a munkások.

Lakodalomban a korábban szokásos tejeskása helyett 1920 után egyre divatosabb a rizskoch. Pörkölt mellé a tehetősebbek rizsgarnírungot tálalnak, a véres hurka töltelékébe is rizs kerül a kukoricakása helyett. A sertésfeldolgozásnál is módosulások történnek: egyre kevesebbet füstölnek fel, a hús egy részét zsírban lesütik, a tüdőt sem füstölik, hanem kövesztik. A kásával töltött gömböc helyett svártlit készítenek. Ünnepi alkalmankor fasírozott, rántott hús, töltött hús is megjelenik.

A nyári eladási lehetőségek hatására a zöldségeskertekben egyre többféle kerti növényt gondolnak. Ők is kezdik készíteni a tök-, zöldbab-, zöldborsóból való főzeléket. Telente a nagyobb mennyiségű savanyú káposzta és szilvalekvár mellett kisebb tételben aszalt gyümölcs, szárított paradicsom, de már 2-3 üveg másfajta lekvár, 1-2 üveg kompót, savanyú uborka, néhány üveg paradicsomlé is sorakozott a kamrában. A szórópaprikát is maguk szárították (3., 4. ábra) és törték össze. Korábban vettek ilyet házaló árusoktól. A szegény embernek sokszor egy volt a kamrája, pincéje, szóval mindent egy helyen tárolt (mint pl. Szentbékállán ma is az egyik, 1810-ben épült öregház idős lakói: 5—6. ábra). Másoknál több pince és kamra is akadt.

Összefoglalva: A Káli-medencében a táplálkozás területén a jobb módú nemesi háztartásoknak az újítások átvételében, továbbadásában igen fontos szerepe volt. A náluk cselédeskedő lányok-asszonyok, de a papszakácsnék is fontos szerepet játszottak ezeknek az újításoknak a közvetítésében. A nagy vendégeskedések, lakodalmak, paszíták, halotti torok, névnapok, farsangi mulatságok az ilyenkor tálalt ételek kimódolt-

ságát segítették elő az úri konyhákban. De számos módszert, ételfélet megőriztek a XVIII—XIX. századi elődeiktől is. Ezek egy része a kemence használatához kötött (kelt tészták, aszalt gyümölcsök stb.). Számos különbség adódott a nemesi falvak táplálkozása között is, de apróbb eltérések az egyes paraszti rétegek étkezési szokásai között is. Kimondottan szegényesnek és egyhangúnak csak a cselédek táplálkozása volt mondható.



5—6. ábra. A Szentbékállán, Zrinyi u. 5. sz. lakóház kamrája 1982 szeptemberében
Abb. 5—6. Die Kammer des Wohnhauses in der Zrinyi-Gasse 5 in Szentbékállán im September 1982



Rövidítések — Abkürzungen

EA = Néprajzi Múzeum Etnológiai adattára.

Népr. Közl. = Néprajzi Közlemények.

MMMK = Magyar Mezőgazdasági Múzeum Közleményei.

VMMK = Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei.

VMMK = Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei.

1. PÁKAY Zsolt: A veszprémi püspökség uradalmainak összeírása 1802-ből. VMMK, 1978/13. 241. írja le, hogy Mindszentkál lakóinak tizedbeszolgáltatásából a legnagyobb értéket a bor 858 Ft 43,5 xr-al képezte, a rozs értéke csak 163 Ft 24 xr.
2. CSOMA Zsigmond: Nyugat-magyarországi terményfuvarosok. MMMK, 1981—83. 183—207. Leírja, hogy a hiencz kereskedők útvonala Köveskált érintette, elsősorban bort vettek, néha pálinkát, és hoztak almát, körtét. Lovainak szénát hoztak magukkal, de zabot itt vettek nekik.
3. MÁRTON Gábor: Gazdaságos méhtartás. Győr, 1816. 235—42. Beszámol arról, hogy 1811—14 között 1 kas méhe 44-re szaporodott, ezalatt tiszta jövedelme 1256 forint lett. Köveskált és környékét rendkívül alkalmasnak tartja a méhtartásra.
4. FÉNYES Elek: Magyarországnak és a hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statisztikai és geographiai tekintetben. Pest, 1841. I. 451. Nagy gonddal részletet a Balaton-felvidéki borokat. Kiemelte Köveskált, Szentbékállá és Kővágóórs nemes borát: „minthogy lakosai vízzel sohasem vegyítik, a hiencetől élénken kereskednek”. Még a korabeli leggyakoribb tájfajtákat is felsorolta. Balatonhenye savanyú borát tartósnak és keménynek ítéli.
5. CSERJESI Károly—VASS János: Köveskál kisközség monográfiája. EA, 4489. írja, hogy: „Bora révén ismert, keresett s tekintélyes lett s ezért kérték mezővárossá való előléptetését”, s kapták meg 1825-ben azzal a joggal, hogy két országos vásárt is tarthatnak. A hagyomány szerint 5 kocsmája volt a mezővárosnak. Később borcenzárók közvetítettek a kereskedők felé. I. füzet, 36.
6. Idézi VAJKAI Aurél: Néprajzkutatás Veszprém megyében. VMMK, 1978/13. 308. Fatér Mihály szentbékállai plébános feljegyezte, hogy szőlője rigolirozását azon a vidéken elsőként ő végeztette el. (Historia et annales paróchia Szentbékalis 1859. évi bejegyzés 8. p.)
7. NAGYVÁTHY János: A magyar házi gazdaasszony. Pest, 1825.
8. CSORBA József, Szakácsi: Somogy vármegye ismertetése. Pest, 1857. 74.
9. CSOMA Zsigmond: Káposztáskertek a Káli-medencében. Néprajzi gyűjtőúton a Káli-medence falvaiban. Veszprém, 1983. 17—33.
10. CSERJESI i. m. 68.
11. MÁRTON i. m. javasolja „némely süteményekbe... borlevest, teát, sőt még a kávé is meg lehet mézzel inni”. Leírja, hogy mi mindenképp készül kávé: kukorica, árpa, búza, bab, répa, cikória, makk, földimogyoró; 1809-ben Köveskálton látta elődje kassait az ablak alatt a kis kertben. Balatonhenyén az oskolamester kaptárai a tornácon voltak, másoknál a hidas tetején voltak a méhek — emlékezései szerint.
12. Dr. JANKÓ János: A Balaton-melléki lakosság néprajza. Budapest, 1902. 210—212.
13. MÁRTON i. m. 232.
14. BRIGHT, Richard utazásai a Dunántúlon 1815-ben. Veszprém, 1970. Szerecz Imre fordítása.
15. „A monoszlói Református Nemes és Szent Eklésia ingó és ingatlan javát egész kiterjedésében magában foglaló könyvecske 1846. és a „Monoszlói Nemes és Szent Eklésianak Protokolluma 1748-tól”. „A monoszlói Református Szent Eklésia Communióhoz való és házi eszközei”, 1836.
16. Balatonhenyén a Székely család házába 1921-ben raktak ilyen komplett kemencés-renes-berakott sparhetes-katlanos, parádés, egybeszerkesztett tüzelőberendezést, rézveretes díszekkel; a kémény a falba került, illetve a közvetlen a fal mellé. A vas- és fémrészeket üzletben vették, a kőművesmunkát helyi specialisták — nem szakképzettek — végezték.
17. Ld. a 15. jegyzet. A felsorolt iratok 1981-ben még Monoszlón voltak a parókián, 1982-től a Pápai Egyházi Levéltárban.
18. NÉMETH József: A sümegi népi fazekasság. Népr. Közl., 1960.
19. OLÁH József: Balaton mellyéki tudósítások barátságos levelekben. Tud. Gy. 1834. III. 81. írja: „Leányfalu... Itt igen sok fazekasok laknak, kik leginkább talakat, tányérokat és lábasokat készítenek.”
20. KRESZ Mária: Fazekas, korsós, tálas. Eth., LXXI. (1960.) 318—21.
21. De az is lehet, hogy tejfazekak száradtak rajta. Ld. „Monoszlai Ref. SZ. Eklésia Communióhoz való és Házi eszközei”, 1836.
22. „A monoszlói R. Ns és Sz. Eklésia ingó és ingatlan javait egész kiterjedésben magában foglaló könyvecske”. Pápai Ref. Egyházi Levéltár.
23. Sokszor más község határában volt a káposztáskert. A szentbékállaiak 1850 előtt Lesencetomajon bérletet káposztáskertet, volt, akinek Balatonrendesen volt a káposztáskertje. A köveskáli káposztáskertek a Bozót-kertből, Győrffy-, Bédéy- és Püspök-kertnél feküdtek. CSOMA i. m. 19.
24. HORVÁTH József: Néprajzi és helytörténeti jellegű adatok a nagyvázsonyi úriszék irataiból. VMMK, 10 (1971). 86—87.
25. 1850 előtti táplálkozási adatok egy része a vidék pinceszerezési szokásairól szólnak. Pl. OLÁH i. m. 94. Köveskál tájáról írja, hogy az asszonyok külön pinceszereznek és visznek ki magukkal kolbászt, rétest, sódort, fánkot, sült baromfit. A másik téma a halászat, halfajták felsorolása (OLÁH i. m. 93.). Tihanynál a garda, másutt a Balatonban: harcsa, fogas, fogassüllő, ponty, compó, ön, csuka, keszeg, koncér, pirosszárnyú, fehérszárnyú, küsz; a rákoknak három fajtáját ismerteti: fekete-, fecske- és cseresznyerák. Az utóbbit megfőzik, sózzák és héjastól fogyasztják, mert csak akkora, mint a makk és vörös színű. Köveskál határában lévő két tóban kárászokat fogtak, a Kornyita-tóban csík is, kárász is tenyésztett (OLÁH i. m. 76—77.). A vidék gyógyvízeit is leírja, köztük a kékkút is (OLÁH i. m. 72.). Fényes Elek többnyire az ő adatait idézi.
26. Számadáskönyv a Monoszlói Ref. Ns és Szent Eklésia bor és pálinka bevételeiről, kiadásairól. 1846-tól.
27. Csekő Ferencnek 1840—50 körül írta le Nagy Zsófia. Csekőéknek 36 hold szántójuk volt, ezenkívül birkalegelő és valamennyi szőlő.
28. Győrffy Kálmáné Kenessey Kornélia közlése (ref. volt kisnemes sz. 1908), Köveskál, Fő u. 40.).
29. Sebestyén Margit közlése, ref. volt kisnemes, nagyon elszegényedtek, ő városban volt cseléd, sz. 1909. Köveskál, Bozót u. 4.
30. Vörös Gyuláné Nagy Erzsébet 58 éves ev. volt jó módú kisnemes, Kővágóórs, közlése. Elmondása szerint módosabb portákon legalább háromféle ecet volt, de akár lehetett hétféle is. Kővágóórsön vad vagy bármilyen gyümölcsből való, borecet, kukorica- sőt rebarbaraecet is volt. A szegényebb parasztok, cselédek vadgyümölcscezetet készítettek.
31. CSOMA i. m. 18. Legalkalmasabb területe Mindszentkállának, Szentbékállának és Kékkútnak volt a káposztatermesztésre.

31. **HRABOVSZKY Dániel:** Néhány levelek Balatonról és Balaton mellyékéről. Tud. Gy. 1827. X. 86. 92. „Régi szerencsétlenség a monda szerint, hogy a Kővágó Eörsi vizen egy csapat Somogyba indult arató rettenetesen belé veszett” — írta, de azt is, hogy „aratni még is átjárnak a bő Somogyban, mert a legtöbb a jobb helyeket mégis e honnak Bachus foglalta el”.
32. **OLÁH** i. m. 71.
BARCSAI Tibor: Kővágóórs és környéke. Szeged, 1939. Leírja, hogy messzi területekről jöttek Kővágóórsre gabonáért. 21. p.
33. Monoszlón az egyház jövedelmét képezte az 1870-es években egy faiskola. 1870-80-ban Henyén Kerkápolyi Károly pénzügyminiszternek 30 holdas faiskolája és kertészete volt. Később a kertésze Henyén telepedett le és jófajta gyümölcsöket termesztett.
NEMESBUKI András: Községeink A-tól Z-ig. Balatonhenye. Veszprémi Napló, 1968.
A kővágóórsieknek egy füredi kertész adott el jó gyümölcsfacsemeteket.
34. A piacon kofák vásárolják fel a tejterméket, tojást, baromfit, gyümölcsöt.
35. **SZALÁNCZI Károly:** Néhány magyar földművescsalád-típus élete számokban. Debrecen, 1932. 31. Írja: „... a trianoni határok miatt, a fő piac Burgenland felvevőképessége megszűnt... a belföldi borvásárlás alkalmi lett, nem sikerült a borral való faluzás sem... A két üdülő hónap hoz némi fellendülést” (9. p.).
36. **MÁRTON** i. m. 69—70. Gazdagabb családok babkávét hoztak, szegényebbek árpa- vagy cikóriakávét fogyasztottak — tejeskávét rendszerint.
De nagyobb dologidőben a férfiak nem elégedtek meg reggelire tejeskávével, hanem tartalmasabb tojásos, húsos vagy szalonnás ételt kaptak.
37. **BRIGHT** i. m. 89.
38. **KISBÁN Eszter:** A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. Népi kultúra — Népi társadalom, II—III. 103—116. 1969.
39. **KNÉZY Judit:** Orgyaskáposzta, csöngöröcsont, gömbóc és egyebek. Néprajzi gyűjtőúton a Káli-medence falvaiban. Veszprém, 1983. 44—47.
40. **CSERJÉSI** i. m. 74. „A cselédek fő tápláléka burgonya és kenyér. Legtöbb gazdasági cseléd fizetését természetben kapja, azt hamarosan feléli, hisz ki van éhezve, azután koplal...”
41. **JANKÓ** i. m. 219. ugyanezt írja az egész Balaton mellékéről. Viszont birkahús több fogyott a Káli-medencében, mint pl. a Balaton déli partján.
42. Páhi Ferencné Csóka Lujza (sz. 1911. kat. volt cseléd), Mindszentkál: a következő, gyakran készített kásákra, pépekre emlékezett: „kukoricakása, kukoricadödölle, prósza (sült pép), krumpligánica, dödölle vagy selemgánica (főzelékpép), lisztessterc, darasterc” ezenkívül még néhány archaikus ételfélére: „kukoricagombóc” (levesbe), „árpakorpa pogácsa”, „böjti laska” (lepénykenyér).
43. **BORÓK Edit:** Lányok, asszonyok Mindszentkállán. Veszprém megyei Honismereti Tanulmányok, 2 (1979) 63. írja, hogy télen délre nem főztek ebédet. A legtovább a téli napi kétszeri étkezést a reformátusok, közülük is inkább a parasztok tartották.
44. **LACKOVITS Emőke:** A komaság a Káli-medence falvaiban. Néprajzi gyűjtőúton a Káli-medence falvaiban. Veszprém, 1983. 87. „A terjedelmes familiákban nem szoktak kimenni a rokonságból messzire komáért.”
45. **JÁMBOR Lajos** kézírata, pályázata. Magyar Mezőgazdasági Múzeum adattára, IV. 497.
46. **CSOMA Zsigmond:** A szentbékállai rozsmaringos asszonyok. Néprajzi gyűjtőúton a Káli-medence falvaiban. Veszprém, 1983, 33—40.
47. **VAJKAI Zsófia:** Malomtípusok és a molnár-mesterség a XIX. századi Magyarországon. MMMK, 1978—80. 352—3.
48. **KNÉZY Judit:** Köményleves, prósza, aszalt gyümölcs és egyebek. Néprajzi gyűjtőúton a Káli-medence falvaiban. Veszprém, 1983. 40—44.
49. **KNÉZY Judit:** Néprajzi kutatások a Káli-medencében. Hírek a Mezőgazdasági Múzeumból, 1983. IV. évf. 1. sz. 2—5.

VERÄNDERUNGEN IN DER ERNÄHRUNG DER BEVÖLKERUNG DES KÁLER BECKENS (1840—1960)

In Káler Becken gibt es kleinadlige und Bauerndörfer bzw. gemischt bewohnte Dörfer. Die Kleinadligen sind zum größten Teil reformiert (Köveskál, Monoszló, Balatonhenye), zum kleineren Teil lutheranisch (Kövágóórs), die Bauern zum größten Teil katholisch und zum kleineren Teil reformiert. In den Schränken der katholischen, reformierten und lutheranischen Pfarrhäuser zeugen viele alte Aufzeichnungen vom Leben der damaligen Bevölkerung und enthalten die Briefschatullen der Kleinadligen interessante Daten auch in Bezug auf die Ernährung.

Auf dem Gebiet der Ernährung besaßen die wohlhabenderen adligen Haushalte in der Übernahme und Weitergabe von Neuerungen eine sehr wichtige Rolle. Die bei ihnen dienenden Mädchen und Frauen, aber auch die Köchinnen der Pfarrer spielten bei der Vermittlung der Neuerungen eine wichtige Rolle. Die großen Gastmahle, Hochzeiten, Taufschmäuse, Totenmahle, Namenstage und Faschingsvergnügen förderten in den Küchen der „wohlgeborenen Frauen“ die Vielzahl und Erlesenheit der dabei aufgetischten Speisen. Da die Kleinadligen in der Kunst des Lesens und Schreibens den Bauern etwas vorausgingen, ergab sich bald die Möglichkeit des Ausprobierens und der Einbürgerung der im Druck erschienenen Rezepte. Aber es tauchte auch das nach 1850 von Hand geschriebene Rezeptbuch der Familie Kenessey auf. Für die Ernährung des Volkes in dem Gebiet in den vergangenen 100-120 Jahren ist folgendes charakteristisch:

1. Das Übergewicht der Teigwaren. In ihrer Anfertigung ist ein wesentlicher Fortschritt gegenüber der Bauernschaft des südlichen Transdanubiens, daß die komplizierteren Gebäcksorten früher erschienen, und zwar schon nach der Jahrhundertwende. Die Backkunst der wohlhabenderen Adelsfrauen von Balatonhenye lobte man damit, daß man sie in der Gegend nur so erwähnte, daß dort das „ungarische Gerbeaud“ sei. In dem Gebiet aß man übrigens Roggenbrot, wobei die Wohlhabenderen auch aus feinstem weißen Roggenmehl gebackenes Brot verzehrten. An größeren Feiertagen waren die Brezelsorten sehr beliebt, die aber auch wochentags gebacken wurden.

2. In Bezug auf die Fleischsorten blieb die Bauernschaft sowohl in der Menge als auch in der Vielfalt wesentlich hinter den wohlhabenderen Kleinadligen zu-

rück. Die meisten Bauernfamilien aßen wöchentlich nur einmal eine warme Fleischspeise, höchstens jedoch zweimal. In frischer Form wurde hauptsächlich das Geflügel zugerichtet. Schweinefleisch aß man frisch nur nach dem Schlachten, den größeren Teil nur geräuchert. Fisch bekamen die Einwohner von Kövágóórs in größeren Mengen, da sie am Gebiet des Balatons beteiligt waren. Die Bauern der anderen Dörfer bekamen Wild und Fisch kaum oder überhaupt nicht. Zur Weinlese versuchte jederman, Schafsgulasch zu kochen, da dies die größte wirtschaftliche Feier war. Das Überbleibsel der alten herrschaftlichen Küche war die Verwendung verschiedener Soßen zu gekochten Fleisch und bei feierlichen Speisefolgen die Verwendung von Reis als Beilage.

3. Die Vielfalt der für den Winter konservierten sauren Einlagen und an Dörrobst sowohl in den adligen als auch in den bäuerlichen Küchen ist ebenfalls ein Zeichen der Verbürgerlichung in dieser Gegend. Nach 1920 fertigten auch schon die Bäuerinnen verschiedene Muse und Kompotte an, wobei diese jedoch neben der größeren Menge Pflaumenmus nur 2-3 Gläser darstellten. Die Adelsfrauen beschäftigten sich schon früher damit und fertigten auch Liktarium und Weinhonig für den Winter an.

4. Ebenfalls als Zeichen des Entwicklungsstandes kann angesehen werden, daß für die reformierte, lutheranische und katholische Bevölkerung dieser Gegend gleichermaßen die Existenz von Gemüsetagen (Donnerstag, Samstag, Sonntag) neben den Teigwarentagen charakteristisch war. Die Gemüsespeisen wurden mit Einbrenne und rahmiger Anrühre verfeinert.

5. In den Gegenden des südlichen Transdanubiens war das Fett der Armen das Kürbiskernöl. In dieser Gegend jedoch wurde davon relativ wenig verzehrt. Statt dessen verwendete man Fett oder eine rahmige Anrühre zu den Suppen und Gemüsespeisen, manche benutzten in der Fastenzeit Butter.

6. In Bezug auf die Feuerungsanlagen erschien in dieser Gegend — bei Kleinadligen und bei der Dorfintelligenz — der bogenförmige Rauchfang früher als in den Gegenden südlich des Balaton. Bei den wohlhabenderen Familien kam es sehr oft vor, daß man neben dem großen Backofen für Brot auch einen kleinen Bratofen oder Backofen für Gebäck baute.