

## Adatok az Észak-Tiszántúl ünnepi táplálkozásához

D. Rác Magdolna

Mint a címből kitűnik, jelen tanulmány szerves folytatása az „Adatok az Észak-Tiszántúl népi táplálkozásához” címmel 2009-ben megjelent írásnak (RÁCZ 2009.). A két tanulmány közel két évtizedes kutatómunka eredménye. Igyekszem összegezni bennük az egyes témakörökben végzett sokrétű vizsgálataimat. A kutatási terület kiválasztása számomra teljesen magától értetődő volt, hiszen húsz évig éltem és dolgoztam néprajzos muzeológusként Nyírbátorban.

Munkám elsődleges célja, hogy bemutassa az észak-tiszántúli tájegység hagyományos paraszti táplálkozáskultúráját, háztartását. Az előző tanulmányban a táplálkozáskultúra területén belül törekedtem az azt befolyásoló tényezők vázolására, az eltérő vallási előírások miatti különbségek megvilágítására a hétköznapi és ünnepi alkalmak során. A hagyományos paraszti táplálkozás vizsgálatát a vadon termő növények táplálkozásban betöltött szerepével, a vad és a hal fogyasztásának, valamint a méz megszerzésének bemutatásával indítottam. A megtermelt táplálékok közül a növényi eredetű nyersanyagokból készült táplálékok bemutatása után az állati eredetű, valamint a tejből készült ételeket vizsgáltam.

Igyekeztem teljes képet adni az itt élő emberek által fogyasztott, az új generáció által néha csak hallomásból ismert ételekről, ezek elkészítési módjáról, a fogyasztásukhoz kapcsolódó alkalmakról és szokásokról. Megpróbáltam összehasonlítani adni a környező vidékek táplálkozáskultúrájáról, és egyben megvizsgálni, hogy a kutatott terület hogyan illeszkedik az őt körülvevő tájak hagyományaihoz (RÁCZ 2009.).

### *Ünnepnapok, egyéb alkalmak ételei*

#### I. Az emberi élet fordulóihoz kapcsoló táplálkozási szokások

##### *1. Születés*

A kisgyermek érkezése jelentős esemény volt a családban. A *gyermekágyas* asszonynak a komaasszonyok, rokonok, szomszédok vittek ételt. Előre megegyeztek, hogy melyik nap ki viszi. Egy-egy koma régen hatszor főzött, később csak háromszor. Először a gyermek keresztanyja vitte az ebédet a *komakendőbe* (a tírjákoknál *szervianka* a neve) kötött *komacsészében*, *kasornyába* tett *komaszilkében*. Másnap a keresztapa felesége következett. Mindenből a legfinomabbat vitték. Tyúk- vagy marhahúsleves csigatésztával, a tírják családoknál galamblevest (BODNÁR 1999. 24.), később kásalevest, rántott leveseket – hogy sok teje legyen –, főtt húst szósszal, pörköltet, süteményeket (pogácsa, csőröge, fánk), madártej, tejberizst, sőt italt is. Annyi ennivalót pakoltak, hogy a család is jóllakjon belőle. Gyakran 8–10 féle ételt is vittek. Egy szabály volt: savanyúságot nem lehetett adni. Az ételhordást a keresztelés után hagyták abba. Mielőtt a templomba mentek, lapátra

zsarátot tettek, azt a gyerekekkel a kezében a keresztanyának át kellett lépnie, s közben ezt mondanía: „*Pogányt viszünk, keresztényt hozunk*” (BIM adattár 45–71/77 N). Maga a *keresztelő* eleinte nagyon egyszerű volt: kaláccsal, itallal kínálták a vendégeket, később azonban olyan lett, mint egy kis lakodalom. Meghívták rá családostul a keresztanyát meg a keresztapát, ha volt másik gyerek, annak a keresztzüleit, rokonokat stb. Senki sem jött üres kézzel. Mindenki hozott valamit: tésztafélét, ajándékot vagy virágot. Az ebéd: húsleves csigatésztával vagy gulyásleves, főtt és sült hús, töltött káposzta, sült tészták (pogácsa, mákos kalács) volt. Pálinkával, borral kínálták a vendégeket. A tírják családoknál a keresztelőről hazatérve örömkalácsot fogyasztottak, utána pálinkát ittak (BODNÁR 1999. 24.). Beregben szokás volt a keresztelő után, hogy a komaasszony a gyerekágyasnak *füzérebédet* vitt – egy karján vagy két karján, sőt olykor segítővel is. Egy „füzér” négy egységből állt. Az elsőben komaszilkében volt a húsleves, a másodikban komacsészében a töltött káposzta, a paprikás csirke, főtt hús mártással. A harmadik füzérben rántott hús rizzsel, esetleg tarhonyával, tejbefőtt kása. A negyedikben pedig szilkében madártejlet vittek (SZABÓ 1989. 238–239.).

## 2. Lakodalom

Az emberi élet leglátványosabb, legkiemelkedőbb eseménye a *lakodalom* volt. Leginkább ősszel tartották, mert addigra befejeződtek a nagy munkák. Megvolt a betakarítás és a szüret, így több minden rendelkezésre állt a vendégséghez. A lakodalmat megelőző kézfogóra meghívták a rokonokat, barátokat, ismerősöket. Süteménnyel és itallal kínálták őket. Ha nagyobb vendégséget rendeztek, akkor több fogásból álló vacsorát készítettek, esetleg zenészeket is fogadtak. Mára már ennek az aktusnak a jelentősége elhalványult.

A lakodalom előtt a meghívottak *vittek* tyúkot, csirkét, lisztet, rizst, cukrot, tojást, fűszereket, káposztát, sok helyen még tányért is. Kosárba tették, kendővel letakarták. A lakodalom előtt 2–3 héttel elkészítették a *csigatésztát*. A vőfély tiszte volt meghívni a lányokat, asszonyokat. A csigacsinálókat megvendégelték. A süteményeket – a XX. század elején *kalácsot*, *kürtősfánkot*, *csörögét*, a század közepétől *linzereket*, *piskótákat*, *krémes süteményeket*, *tortát* – előre elkészítették. Az utóbbiakat csak a lakodalom előtti napon. A lagzi előtt (legalább 2 nappal) *levágták a disznót*. A tírják családok ilyenkor borjút is vágtak (BODNÁR 1999. 25.).

Felállították a sátrat. A segítőknek reggelit, ebédet, legtöbb helyen *gulyáslevest* főztek, *töltött káposztát* készítettek, ezt vacsorára is feltálták. Az ételek elkészítésében a nyoszolyóasszonyok, szakácsasszonyok, a főszakács és a hentes segítettek. 25–30 db tyúkot, csirkét vágtak.

*Káposztát* töltöttek, *fasírtot*, *rántott húst* készítettek. A lakodalom napján a háború előtt reggelire *kakaót* és *tejeskávét* kínáltak *kaláccsal*. Mára ez a szokás elfelejtődött. Az ebéd *gulyásleves* és *sült tészta* volt. Ma ebédre még néhol *gulyáslevest*, de inkább *pörköltet*, *sült húst* és *fasírtot*, uzsonnára *hideg sültet*, *kolbászt*, *hurkát* tálalnak.

A szakácsasszonyok az *aprólékból* levest főztek maguknak, meg egy kis adag *káposztát*, azt ették. Az esküvőről hazatérőket a kapuban *kenyérrel* és *pálinkával* kínálták. A fiatal párra *rizszemeket* vagy *búzát* szórtak, hogy sok gyerekük legyen. A *vacsora* nyolc-kilenc óra tájban kezdődött. Az ételek sorát a *hagyományos húsleves* nyitotta. Az általam lejegyzett bátorligeti és egy tarpai vőfélyvers a *metélt levest* említi. „*Ügyes szakácsnéink készek mindenekkel, elsőbb is a jó metélt levestel...*” (BIM adattár 92–84 N) A nyírbátori rigmus *csigalevest* említi „*Ügyes szakácsnőink készsen mindenekkel, legelsőbb pedig a jó csigalevestel...*” (BIM adattár 246–85) Egy másik nyírbátori vers is csigalevest említi: „*Legelső tál étel, mit hozok tormával, gyökér is főtt benne, tejes fokhagymával...*” (BIM adattár 92–84 N) Aztán következett a *főtt hús*, *sült hús*: „*Most pedig húst hoztam, mégpedig kétfélét, behoztam a kakast, meg vele a jércét...*” (saját gyűjtés). A tálon egy feldíszített egész kakast hoznak be, amelynek hátuljába egy kolbászt dugnak. Ezt az ifjú pár elé teszik. Egy

szatmárcsekei adat szerint miután a kakast megkopasztották, a bőrt a begyinéél felszúrták, egy nád-szálon keresztül felfűjták. Ezután a begyét kivették, kibelették, s a bél helyére egy héjas tojást dugtak. A kakast ráültették egy tyúkra, a nyakát kikötötték. A menyasszony elé tették, neki kellett felvágnia (LUBY 1935. 124.). Manapság a lakodalomban a főtt tyúkokat – hogy egészben tálalhassák – egészben felfűzik, egy nagy fakanálra aggatják, és az üstbe lógatva főzik. Így szebben lehet tálalni a zöldséggel és a töltelékkel együtt.

Majd következett a *pörkölt* és utána a *töltött káposzta*. Szokás volt, hogy készítettek a fiatal pár számára *egy nagy káposztát, amelybe sok kicsit töltöttek*. Ezt tálalták fel nekik, hogy sok gyermekük legyen. Több helyen a nagy levélbe 12 kis káposztát töltöttek, és egy nagy csigába 12 kis csigát tettek, így tálalták a menyasszonynak (BIM adattár 242–85.).

Régen a vacsorát a *köleskása*, később a *tejberizs* zárta (LUBY 1935. 125.).

Kásaköszöntő:

„*Ez eledelt hoztam, melynek nincsen mása,  
Melynek magyar nyelven ékes neve kása,  
Meg van a teteje erősen cukrozva,  
Nem is fogta meg a tűznél a kozma.  
Nem kell ennek erő a megrágására, csak  
egy gyenge szellő a megfívására.  
Ó te áldott kása, melynek nincsen mása,  
Melynek Tótországból van a származása.*” (BIM adattár 92–84 N)

A hagyományos ételek sora ezzel véget is ért. Hagyományos menü a vacsorán a különböző falvakból származó vőfélykönyvek alapján a következő módon alakult:

*Tarpa*: húsleves metélt tésztával, pecsenye (kakas, jérce), paprikás, túrós csusza, lepény, italként bor (BIM adattár 92–84 N).

*Piricse*: leves, borjúhús tormával, pecsenye (kakas, jérce), káposzta, sütemény (mazsolával készült, cukros), italként bor (BIM 89–84/12–16).

*Nyírbátor*: csigaleves tormával, gyökérrel és fokhagymával főzve, hús: gyenge borjú tormával, töltött káposzta, sült hús, fokhagymás pecsenye marhahúsból, tyúkhús, kása, italként pálinka és bor (BIM adattár 92–84N).

*Nyírbátor*: csigaleves, leveshús (kakas), káposzta, sült hús, sütemény (cukros, krémes), italként bor (BIM adattár 246–85.).

*Encsencs*: leves, főtt hús, káposzta, pörkölt, sütemény, italként bor (BIM adattár 89–84/1–16).

*Bátorliget* (Aporliget): húsleves metélt tésztával, hús (kakas, jérce), pörkölt (sertés), töltött káposzta, sütemény, italként bor (saját gyűjtés).

Az újabb szokás szerint ezek után még következett *rántott hús krumplival, fasírt*, esetleg *töltött dagadó*. A menyasszonytánc után tálalták a *hurkát, kolbászt*. Ezekhez *sima kalácsot* adtak. Majd sorra jöttek a *sütemények*. Régen *kótt kalácsot, mákos- és diósrudat, pogácsát, piskótát*, később *vaniliás kiflit, linzert, kókuszkokkát* kínáltak. Mióta emlékeznek, *torták* is szerepelnek a sütemények között. A *menyasszonyi tortát* a menyasszony és a vőlegény osztotta szét.

Hagyományos ital a *pálinka* és a *bor* volt, később az 1960-as évektől *sört* is adtak az ételek mellé. Még éjfél előtt sor került a *kásapénz* szedésére, ahol ez szokásban volt. Hajnalban a maradékot újra feltálalták. Ekkor már a szakácsasszonyok etethették, itathatták a vendégeket, hogy azt a lakodalmat később is megemleghessék a faluban. Néhol előfordult, hogy utóvendégséget csináltak a lakodalmi maradék ételekből. Ezen férfiak vettek részt. A megmaradt ételekből a rokonok,

szomszédok és a közeli barátok kóstolót kaptak. A tirpák lakodalom után reggel a vendégeknek korhelylevest vagy becsinált levest adtak, hogy a gyomrukat rendbe hozzák. A megmaradt ételt pedig a következő vasárnap ették meg, a morzsavendégekkel közösen (BODNÁR 1999. 27.).

A század elején a módos gazdáknál a több napig tartó lakodalom utolsó napja volt a *hérész*. Ekkor kapta meg az új asszony a főköttöt (LUBY 1935. 134–135.). Ma ez már nem szokás.

### 3. Halál

Az élet utolsó földi állomása a *halál*. Nyírbátorban két fiatal fiút küldtek hívogatni a virrasztóba és a temetésre. Hívogató botot vittek magukkal, amelyen egy fekete rózsa volt (BIM adattár 60–82/269 N). A halott mellett *virrasztókat* illett megkínálni. A háború előtt csak *borral* és *pálinkával*, később *süteménnyel*. Volt, ahol *szalonnát*, *sonkát*, *kenyeret*, *pálinkát* és *bort* kaptak. A tirpákok *kemencében sült tyúkkal*, *túrós-mákos kaláccsal* vendégelték a virrasztókat (BODNÁR 1999. 27.).

A sírásóknak *kenyeret*, *szalonnát*, *kolbászt*, *egy demizson bort*, *két üveg pálinkát*, *süteményt* vittek ki a temetőbe. A temetés után a rokonokat *halotti torra* hívták. A tor nagysága változó volt. Aporligeten pl. úgy tartották, minél nagyobb a tor, annál hamarabb megtisztul a lélek. A torra *húslevest*, *sült húst*, *káposztát* vagy *pörköltet* főztek, *süteményt* készítettek, *pálinkát* és *bort* tettek a vendég elé. Sok helyen a halottnak is terítettek. Néhány faluban a temetés után szoktak a koldusnak cipót adni, hogy imádkozzon a halottért. Él az emléke a húsvéti halott etetésnek is. A szentelményekből tettek a sírra. Ez a hagyomány a roma lakosság körében ma is elevenen él.

## II. Jeles napokhoz kapcsolódó táplálkozási szokások

### 1. Karácsony

*Karácsony böjtjén*, december 24-én a református családok húslevest, töltött káposztát vacsoráztak. A *katolikus* családoknál sokáig élt a szokás, hogy egész nap *nem ettek* semmit. A század közepétől már nem tartották be szigorúan a böjtöt, és *reggelire piritóst* szolgáltak fel *savanyú káposztával*, esetleg *olajban sült bundás kenyeret*, *cukros-mézes kenyeret* fogyasztottak. *Vacsorára* sok helyen *aszalt szilvából* főtt levest, *olajban sült halat*, *káposztás csíkot* ettek, az evangélikus tirpákoknál a hal fogyasztása nem volt szokásban (BODNÁR 1999. 28.), *sült gombát*, *diós*, *túrós*, *mézes*, *mákos bobájkát* vacsoráztak. Ez utóbbit azért, hogy sok pénzük legyen. A *bobájkához* a kifli alakúra sodort sült tésztát vagy a *kiflit* feldarabolták, cukrozott forralt tejet öntöttek rá, majd mákkal megszórták.

Ez volt az ideje a különböző varázs cselekményeknek is. Ismert szokás volt a galuskafőzés. Az éjfél mise előtt összejöttek a lányok. *Galuskát* gyúrtak, mindegyikbe egy fiú nevet rejtettek. Mikor feljött a víz tetejére, mindenki kikapott egyet, s amilyen nevet talált benne, olyan nevű fiú veszi el. Ezt a jóslást egyedül is csinálták. Hét-tíz galuskát készített a lány, s amelyik hamarabb feljött, azt kikapta a vízből. Hívták ezt *aranygaluskának* is (BIM adattár 44–71/65N). Egy másik szokás szerint a lány süttött egy *kis kalácsot*, s éjfélkor kiállt vele a kapuba. Aki arra jön, míg a kalácsot eszi, az veszi el feleségül. Másik szokás, hogy a lányok kimentek a kúthoz. Egyikük beletartotta a tükröt, ezért volt *aranyvíz* a neve, egy az órát nézte, egy pedig pontban éjfélkor felhúzta a vízzel teli vödört. Korsóba öntötték, bevitték a házba. Néhány háznál a mosdótálba pénzt tettek. Mindenki megmosdott benne, hogy szép legyen. A pénzt ezután a templomi perselybe tették, majd mentek a misére. Az éjfél mise után *kolbászt*, *hurkát* ettek (BIM adattár 44–71/8 N, 44–71/84 N).

Vilia este kántálni jártak. *Sült tököt*, *pogácsát*, *kalácsot*, *kokucát*, *kukucát* kaptak érte. A *kokucát* sima kalácstésztából készítették. Kis rudakat gyúrtak, megkötötték, borsból szemet csináltak neki, a farkát megvagdalták (BIM adattár 44–71/150 N). Sok faluban csillagosok és betlehemek is jártak.

Este az asztalt szépen megterítették. Az *abrosz alá* tettek egy kevés *búzát, árpát, rozstot*. Ezt *mustármagnak* mondták. Másnap a szülő átküldte a gyereket a szomszédba mustármagért. A szomszédasszony a gyereket egy pálcával meglegyintette, hogy egészséges legyen. Körbe az asztalon vagy a szoba padlójára szalmát hintettek szét, amely egész ünnepen ott volt, mert a kis Jézus szalmán született. *Almát, diót* tettek az asztalra. Az almát annyi fele vágták, ahányan az asztal körül ültek. Közösen fogyasztották el, hogy ha valamelyikük eltéved, az hazataláljon (vö. SCHWALM 1989. 466.).

Az asztalon mindig volt egy egész *kalács*. Étkezés előtt egy pohár *pálinkával* kellemes ünnepeket kívántak egymásnak. A vacsora ekkor már megegyezett a más ünnepeken fogyasztott ételekkel. Karácsony napján *csigaleves, főtt hús, pörkölt, oldalas, hurka, kolbász* került az asztalra. A tirpák családoknál ilyenkor az év közben piacra szánt, ezért ritkán fogyasztott *sült pulyka, kacs, kövér liba* szerepelt az ételek sorában (BODNÁR 1999. 28.). Erre az alkalomra *mákos és diós kalácsot* sütöttek. Az idősebbek emlékeznek a *kölessel* vagy *káposztával* töltött *bütös bélesre*, s a *karácsonyi lekváros, diós, mákos kiftire*. Szokás volt ilyenkor *sült tököt* enni: „*Tököt együnk, bécsi tököt, akkor lesz sok pénzünk!*” – mondták. (BIM adattár 60–82/121 N).

## 2. Szilveszter, újév, vízkereszt, farsang

*Szilveszterkor* a katolikusok *böjtöltek, halat* vacsoráztak. Ma már *fasírtot, virslit* esznek. Aporligeten úgy tartották, hogy ha az új év az asztalt üresen találja, rossz esztendő köszönt a családra. Ezért *sült disznóhúst* és *süteményt* fogyasztottak. Volt olyan falu, ahol ilyenkor húzták a lányok az aranyvizet (ld. előbb!). A tirpákok viszont *táncos mulatságot* rendeztek, *malacot sütöttek, disznótorost* ettek (BODNÁR 1999. 29.). Gyakori volt ezen az estén a kolompolás. A gyerekek nagy zajt csapva járták a falut és kiabáltak: „*Akinek van három jánya, hajcsa ki a szüzgulyára!*”

*Újév* reggelén elmentek a templomba. Az ebéd a karácsonyhoz hasonlóan bőséges volt, hogy egész évben úgy legyen. Az *újévi kalácsot* már karácsonykor megsütötték, gazdagon töltötték (BIM adattár 44–71/237 N). Szívesen főztek *lencsét*, vagy *pattogatott kukoricát* ettek, hogy az új esztendőben sok pénzük legyen. Babot nem főztek, nehogy kelésesek legyenek. Szárnyast nem volt szabad főzni, mert az elhajtja a szerencsét, pénzt sem adtak ki a házból, mert akkor egész évben kevés lett volna belőle.

*Vízkeresztkor* több helyen *kocsonyát* főztek.

*Farsangra fánkot, kött palacsintát, „futó”* (sima) palacsintát és *töltött palacsintát* készítettek. Ez úgy készült, hogy a rizst tejben megfőzték és a kött palacsintába töltötték. A farsangi köszöntgetőket ezzel kínálták meg.

*Hamvazószerdán* a templomba mentek a katolikusok, csütörtökön pedig beállt a böjt. *Nagyböjtben* – akárcsak a környező vidékek lakói – *olajjal, vajjal, tejjel* készült ételeket fogyasztottak (vö. VARGA 1993. 169–170.). *Olajos kenyér, vajjas kenyér* és sok *hal*: a zsírtalan ételek hétfőn, szerdán és pénteken kerültek az asztalra. Nagyböjt első vasárnapjának neve: „*húshagyó*”, ekkor *tyúkot* és *káposztát* főztek (BIM adattár 44–71/267 N, 44–71/268 N). Böjt utolsó napja „*vajhagyó*” volt.

*Olajütőről* több helyről tudunk. A napraforgót lehajalták, darálták. Liszt lett belőle. Ezt présbe tették, kisajtották belőle az olajat. Ami visszamaradt, az olajpogácsa. Ezt vízben kiáztatták, és az állatoknak adták.

## 3. Húsvét

*Nagypénteken* a katolikusok éjfélig *semmit* sem ehettek, ez volt a legszigorúbb böjti nap. Ezt a reformátusok és az evangélikusok is betartották, leggyakrabban *pattogatott kukoricát* és *bobájkát* ettek (BODNÁR 1999. 29.). A beregi Tiszaháton *ciberét* és *bobájkát* fogyasztottak, és

a református vallásúak körében már 1920 előtt böjti volt a *szilvás étel* és a *diós*, esetleg *mákos laska*. Nagypénteki csemegének számított a *bagolytüdőnek* nevezett *aszalt alma*, az *aszalt szilva dióval*, a *főtt szemes tengeri*, a *pattogatott kukorica*. A gyerekek *pászkát* sütöttek, *vadkacsatojást* gyűjtöttek (SZABÓ 1962. 131.). Ehhez fűződő emlékeit eleveníti fel Szatmárról szóló írásaiban Farkas József. Nagypénteken náluk is *aszalt szilva*, *habart leves* és *pattogatott kukorica* került az asztalra (FARKAS 1988. 127.). Nagyszombaton csak *teát* ittak, és *vajas* vagy *olajos kenyeret* ettek. Míg a nagyböjt tartott, az asszonyok sötét ruhában jártak: leginkább barnában, bordóban, esetleg zöldben (BIM adattár 59–81/186 N).

*Húsvétkor* aztán annál jobb ételek kerültek az asztalra. A *kalácsot*, később *tortát* is előző nap megsütötték. *Húslevest* főztek, *káposztát* töltöttek. Előkészítették a *szenteltetni való* ételeket: *főtt tojást*, *húst*, újabban *töltött tyúkot* (CSERVENYÁK 1992. 353.), *sonkát*, *kolbászt*, *kalácsot*, *tormát* és *sót*, a görög katolikusok *pászkát* és *sárga túró*t is vittek. Szalvétába göngyölve kosárba tették, és a kosár tetejét szóttas kendővel letakarták. Húsvét első napján szenteltettek. Az aszalt pászkaterítővel terítették le, addig senki nem ehetett, amíg el nem mondtak egy Miatyánkot. A végén állva, hangosan mondták: „*Nekem nincsen is húsvétom, ha nem szentelnek.*” (BIM adattár 58–80/235 N).

Aporligeti adatközlőm édesanyja kivett egy szentelt tojást a kosárból, az édesapja anyni szeletre vágta, ahányan voltak, és azt mondta: „*Engedje meg az Isten, hogy a család továbbra is egyetértésben éljen, és úgy tartozzon össze, mint ennek a tojásnak a darabjai.*” Ezután mindenki elvett egy darabot, megette, majd asztalhoz ültek. A háznép és a vendégek a szentelményekből kaptak. A pászka négy sarkát kereszt alakban levágták (BIM adattár 58–80/233 N). Egyetlen morzsát sem dobtak el, azt az állatoknak adták. A tojás héját s a csontokat elégették. A reformátusok és az evangélikusok nem szenteltettek ételt. Hétfőn *húslevest* és *töltött káposztát* ebédelték. A locsolók *piros tojást* kaptak, *itallal*, *süteménnyel* (mézes puszedli, linzerkifli, pipiske) kínálták őket.

*Pünkösdkor* is ünnepi ételt készítettek, ha futotta. *Tyúkhúsleves*, *főtt hús*, *sült hús* vagy *pörkölt* és *töltike*. *sült kalács* és *piskóta*, *bor* járta.

*Búcsúba* a görög katolikusok és katolikusok több helyre is elmentek: Máriapócsra, Máriacellre, Rakamazra. Előtte két hétig böjtöltek, csak *olajos kenyeret* és *káposztát* ettek (BIM adattár 59–81/42 N). Egy kosárba útravalót vittek magukkal: *húst*, *sonkát*, *kenyeret*, *gyümölcsöt*, *sót* és *vizet* vagy *kemencében sült mákos kalácsot*, *csirkehúst*, *fasírtot*. Aki nem vitt, az tudott vásárolni, mert a búcsúban ételt és gyümölcsöt árultak.

### III. Egyéb alkalmak

#### 1. Névnapok

*Névnapokra* (Erzsébet, Katalin, András, János) vendégségbe a rokonságot, keresztkomaságot és azok gyerekeit hívták. A mondás úgy tartotta: „*Kínálva nem lesz senki, de jól ehet mindenki.*” Ezt be is tartották. A vendégek verssel köszöntötték az ünnepeltet. Aztán asztalhoz ültek. Ünnepi ételek kerültek az asztalra: *csigaleves*, *főtt hús*, *rántott hús*, *töltött fasírt*, *torta* és persze *bor*, *sör*, *pálinka*.

#### 2. Társas munkák

Aratás, cséplés idején igyekeztek minél táplálóbb ételeket készíteni. Aratáskor *sonkát*, *töltött kalácsot* adtak reggelire, az ebéd *csirkepörkölt* volt. Az ételt kosárban, tarisznában vitték ki a mezőre, a vizet hordóban. Volt *sör*, *bor*, *pálinka*. Csépléskor ebédre *húslevest*, *főtt húst*, *töltött káposztát* készítettek, a háznál tálaltak.

A szüretelők *reggelire pálinkát, sonkát, szalonnát, kenyeret* kaptak, ebédre *húslevest* vagy *birka-gulyást, töltött káposztát, kalácsot*.

Lekvárfőzés idején fiúkat és lányokat hívtak segítségül a magvaláshoz. *Cukros tengerivel, kaláccsal* kínálták őket.

### Összegzés

Áttekintve Észak-Tiszántúl ünnepi táplálkozáskultúráját, megállapíthatjuk, hogy az szervesen illeszkedik a környező vidékek hagyományaihoz. Az ünnepi étrend alapját a húsleves csigatész-tával, a főtt hús, töltött káposzta és a kalács alkotta. A gyermekágyas asszonynak tyúk-, marha- vagy galamblevest, majd kásalevest, rántott leveseket vittek, hogy sok teje legyen. Másodikként főtt húst szósszal, pörköltet. Csemegének madártejet, tejberizst. Süteménynek pogácsát, csőrögét, fánkot. Valamilyen italt is illett vinni. Ez a szokás ugyan még él valamelyest, de eltűnőben van.

Lakodalomra disznót vágtak, esetleg borjút és tyúkot. A hagyományos menüben szerepelt a húsleves, főtt borjúhús, főtt tyúkhús, töltött káposzta, pörkölt és kása. Ma már sok az újítás: rántott hús, fasírt, töltött dagadó. A menyasszonytánc után tálalják a hurkát, kolbászt. A sütemény régen a lepény, a mákos és diós rúd, a pogácsa, esetleg a piskóta és a torta volt. Később felváltotta ezeket a vanília-s kifli, a linzer, a kókusz-kocka. Hagományos ital a pálinka és a bor, később sört is kínáltak. Ha sok volt a maradék, vagy szétosztották, vagy utóvendégséget csináltak. A lakodalmi szokások alig változnak, csupán a fogások száma bővül. A hagyományos ételek mellett megjelennek az újítások is.

Haláleset alkalmával a virrasztókat és a sírásókat illett megkínálni. Szalonnát, kenyeret, pálinkát és bort adtak. A temetés után tort tartottak. Húslevest, káposztát, pörköltet főztek, süteményt sütöttek. A halottnak is terítettek. Ma már virrasztani és főleg sírt ásni a nagyobb településeken nem szokás, azonban mindenütt tartanak halotti tort.

A karácsonyt vallási hagyományaiknak megfelelően ünnepelték. Vília napján a katolikusok böjtöltek. Vacsorára aszalt szilvából készült levest, olajban sült halat, káposztás csíkot, sült gombát vagy bobájkát ettek. Az asztralra egy egész kalácsot, almát, diót tettek. Az evangélikusok nem ettek ilyenkor halat. A reformátusok húslevest és töltött káposztát vacsoráztak. Karácsony első napján bőséges ünnepi étel került mindenhol az asztralra.

Nagypénteken a katolikusok és az evangélikusok is böjtöltek. Húsvét első napján a katolikusok ételt szenteltettek: főtt tojást, sonkát, húst, töltött tyúkot, kolbászt, kalácsot, tormát, sót, a görög katolikusok még pászkát és sárga túrót is. Ez utóbbi kizárólag a mi vidékünkön jellemző. Ezen a napon csak a szentelt ételt eszik. Húsvét hétfőn a locsolókat piros tojással, süteménnyel és itallal kínálták. Az idősebbek közül ma is sokan őrzik a hagyományokat és próbálják átadni a fiatalabb generációnak.

### Irodalom

BODNÁR 1999.

Bodnár Zsuzsanna: Tirpák népi ételek, étkezési szokások. Agrármarketing Centrum, Nyíregyháza 1999.

CSERVENYÁK 1992.

Cservényák László: Nyírcsaholy karácsonyi és húsvéti ételei. [Speisen zu Weihnachten und zu Ostern in Nyírcsaholy.] In: Kultúra és tradíció I. Tanulmányok Ujváry Zoltán tiszteletére. Szerk. Viga Gyula. Herman Ottó Múzeum, Miskolc 1992. 351–355.

FARKAS 1988.

Farkas József: Néprajzi írások Szatmárból. Folklor és ethnographia 39. Debrecen 1988.

LUBY 1935.

Luby Margit: A parasztélet rendje: népi szokások, illendő magatartás, babonák Szatmár vármegyében (Szamoshat, Tiszahát, Nyírség). Centrum Kiadó, Budapest 1935.

RÁCZ 2009.

D. RÁCZ Magdolna: Adatok az Észak-Tiszántúl népi táplálkozásához. [Traditional nutritional culture and households in Northeast Tisza Region.] *NyJAMÉ* LI. 2009. 205–230.

SCHWALM 1989.

Cs. Schwalm Edit: A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapokon. In: Palócok III. Termelés és a javak felhasználása. Szerk. Bakó Ferenc. Heves Megyei Múzeumok Igazgatósága, Eger 1989. 379–495.

SZABÓ 1962.

Szabó László: A nagypénteki és a húsvéti táplálkozás a beregi Tiszaháton. [Sibi del Venerdì Santo e di Pasque a Tiszahát nel comitato de Bereg.] *NyJAMÉ* IV–V. 1961–1962. (1964) 129–139.

SZABÓ 1989.

Szabó Gyula: Történeti és néprajzi dolgozatok Tarpáról. Jósa András Múzeum kiadványai 29. Nyíregyháza 1989.

VARGA 1993.

Varga Gyula: A népi táplálkozás Hajdú-Bihar-megyében a XX. század első felében. A Hajdú-Bihar megyei múzeumok közleményei 52. Debrecen 1993.

D. RÁCZ Magdolna

Jósa András Múzeum

Nyíregyháza

H–4401 Pf. 57.

e-mail: [damne@jam.nyirbone.hu](mailto:damne@jam.nyirbone.hu)

## Data on feast dishes in the northern part of the territory beyond the Tisza

Reviewing the feast dishes in the northern part of the territory beyond the Tisza we find that they were organically linked with the traditions of the neighbouring regions. The basis of the *feast menu* was composed of *meat soup* with shell-shaped noodles, *cooked meat*, *stuffed cabbage* and *milk-loaf*. Chicken, beef or pigeon soup, then mush soup and thick brown soup were given women with newborn babies so that they could have ample milk. The next dish was cooked meat with sauce and goulash. The dessert was floating islands and rice pudding, round cake, fritter-like cake or doughnut. They were also given drinks. This tradition still exists, but it is on the brink of disappearance.

Pig, sometimes a calf and chickens were killed for the wedding feast. The traditional menu contained meat soup, cooked veal, cooked chicken, stuffed cabbage, goulash and mush. Nowadays there are new elements: breaded meat, meat balls and stuffed thin flank. Sausages are served after the

bridal dance. Formerly, griddle-cake, bars with poppy and nuts, round cakes, perhaps sponge cakes and cake composed the desserts. Later they were replaced by vanilla rolls, linzer and coconut cubes. The traditional drinks were brandy and wine, later beer was added. When much food remained it was either distributed or a post-wedding feast was organised. The wedding traditions barely change, only the number of the dishes increases. New elements also appear beside the traditional ones.

Those who kept vigil beside a dead person and the grave diggers were also offered food. They got bacon, bread, brandy and wine. A funeral feast was organised after the funeral. Meat soup, cabbage and goulash were cooked and pastry was baked. A place was reserved for the dead as well. Keeping vigil and digging graves is out of custom in larger settlements but funeral feasts are organised everywhere.

Christmas was celebrated according to religious traditions. The Catholic kept fast on Christmas eve. The dinner consisted of a soup made of dried plums, fish fried in oil, pastry with cabbage, fried mushroom or bobajka. A whole milk-loaf, apples and walnuts were placed on the table. The Lutherans did not eat fish on this occasion. The Calvinists had meat soup and stuffed cabbage for dinner. On the first day of Christmas, a real feast menu was served everywhere.

On Good Friday, both the Catholic and the Lutherans kept fast. On the first day of Easter, the Catholic had the food consecrated: boiled eggs, ham, meat, stuffed hen, sausages, milk-loaf, horseradish, salt, the Greek Catholic added matzo and yellow curd. The latter one is a local characteristic. This day only the consecrated foot was eaten. On Easter Monday, the “sprinklers” were given red eggs, cakes and drinks. Many of the elderly people have preserved the traditions and try to pass them over to the younger generations.

Magdolna D. RÁCZ

Jósa András Museum

Nyíregyháza

H-4401 Pf. 57.

e-mail: [damne@jam.nyirbone.hu](mailto:damne@jam.nyirbone.hu)

