

Dr. Nyisztor Tinka

A LEVESÉTEL SZEREPE ÉS JELLEGE PUSZTINA TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRÁJÁBAN

A moldvai táplálkozáskultúra számos régies európai vonást őriz. Télen a középkori eredetű, ún. kettős étkezési rendben főznek és esznek, nyáron pedig többnyire háromszor, úgy, hogy a fenti étkezésekre főznek, a kettő közé iktatott harmadik étkezésen pedig hideg maradékot esznek.¹ A régies köznépi vonások közé tartozik még az egyfogásos köznapi étkezés (délkelet- és észak-európai régiókkal megegyező sajátosság), valamint az erjesztett kenyér fogyasztásának hiánya. A savanyú ízlésirány szerepe Pusztinán igazolni látszik azt a hipotézist, hogy, legalábbis ebben a tekintetben, valóban a Keleti-Kárpátok táján található két nagy táplálkozási táj az újkori Európában.

Mivel a pusztinaiak XVIII. századi székely telepések, régiesebb állapotot őrző táplálkozásuk bizonyos rétegei közvetlenül világíthatnak rá korábbi, azóta átalakult erdélyi viszonyokra. Vizsgálendő kérdés marad az adaptálódás a moldvai környezethez, majd legújabbán a változások gyors egymásutánja, ahogy kibocsátott fiatalsága révén a falu bekapcsolódik a modernizációba, a régió iparosodásába, s immár rokoni kapcsolatok révén lát bele a városi kultúrába.

Télen délelőtt és délután vannak az étkezések, az ebéd 9–11 óra között, a vacsora pedig sötétedéskor, „amikor Máriára harangoznak”, azaz délután, kora este, 5–7 óra közötti időpontban. Nyáron is elfogadott megoldás a télihez hasonló, napi csupán kétszeri étkezés is, viszont a nagy nyári munkák idején, napjain feltétlenül három állandó étkezés követi egymást a nap folyamán. Így van ez kapálás, kaszálás, aratás idején, amikor a mezőn dolgoznak, vagy ha otthon a ház körül napszámosokkal vagy kalákában (házépítés, kútásás) végeznek nehezebb munkát. A mezei munkákra virradatkor mentek ki a határba (a kollektivizálás után sem sokkal később), és ezt szervezett étkezés soha nem előzte meg, a munkába indulók ételt magukkal nem vittek.

1 Lásd még Kisbán Eszter: Az étkezések napi rendjének újkori átalakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv*, LXXI. 1975, 177–185. p.

Az ebédet számukra a gazdaasszony otthon főzte meg, melegen vitte ki a mezőre, lehetőleg úgy, hogy 9–10 óra között odaérjen.² Ekkor leültek, és melegen ették meg az ebédet. Az étel mennyisége annyi volt, hogy a következő, ugyancsak a mezőn elfogyasztott étkezésre is elég legyen, amire du. 2-3 óra között került sor. Ez alkalommal hidegen ették meg a megmaradt ételeket. Ennek az étkezésnek tulajdonképpen nincsen neve, mert az ebéd megnevezés le van foglalva a délelőtti étkezésre, a vacsora a nap utolsó étkezésére, amire majd a munka után, otthon került sor. A szóban forgó nyári második mezei étkezésnél csak azt mondják: „leültek enni”. A vacsora a munkából hazatérve a lakóházánál van, a gazdák a nap folyamán velük dolgozó napszámosaikat rendszeresen a vacsorához is leültették a családdal együtt.

A mindennapos háztartásvezetésben tehát napi kétszeri főzés állandó feladat. Nyáron ehhez még hozzájön a reggeli, kora délelőtti ebédhordás. Az ebédhordó asszony vállon átvetett tarisznyában viszi a puliszkát, és kezében, manapság nagy fémedényben (kanna), a levesétét. Gyakran sebestejnek nevezett vert tejet/savanyú tejet is vittek italtak vagy puliszkához kanalaznivalónak, ezt cserépfazékban, kantárban, a másik kezükben hordták.

A faluban használatos a frustuk elnevezés is. Ez nem szervezett, és nem az egész családnak szóló étkezés, hanem olyan helyzetben kerülhetett rá sor, amikor a falun kívül, távolabbi útra indult valaki, és nem számíthatott a szokásos ebédre. Egy nagygazda családból való asszony szerint: „Reggel soha nem ettünk, csak mikor kifőztük a málét, 9-10 felé; és ha a mezőn dolgoztunk, akkor vártuk, hogy hozják otthonról az ebédet. Reggel csak futtába beaptunk valamit, de nem örökké, csak vaj egyszer, ha mentünk városra. Annak azt mondtuk, frustuk.” Fuvarozással foglalkozó férfiak, akik gyakran indultak korán útnak, érthetően gyakrabban frustukoltak, haraptak valamit a pálínkához.

A fenti mindennapi étkezések, kevés kivétellel, egyfogásosak. Az egyfogásos meleg ebédek, vacsorák télen-nyáron frissen főtt levesből és frissen főtt puliszkából (málé) állnak. A két étel nem képez külön-külön fogást, a puliszka állandó hozzávaló a leveshez (úgy,

2 Vö. Szabó Bálint: Az étkezés rendje Nyárádszentimrén. *Népismereti Dolgozatok 4.* Bukarest, 1981, 81–96. p. és Kisbán Észter: Ételhordás reggel. A nyári reggeli a Kárpát-medence parasztkultúrájában. In Halász Péter (szerk.): *A Duna menti népek hagyományos műveltsége.* Budapest, 1991, 393–400. p.

ahogyan más régiókban főtt ételekhez a kenyeret eszik). Valójában a pusztinai táplálkozás az egész vizsgált időszakban mindössze két ételosztályon nyugszik, az egyik a leves, a másik a puliszka.

Az étkezések változatosságát, rangját a levesétel megválasztása adja, ugyanis sokféle levest ismernek. A puliszka viszont semleges velejáró, mindig azonos formában. Az asszonyok erről így beszélnek: „Ha reggel főztem egy nagy kanna levest, akkor vót mit enni egész nap”; „...a mezőn a leves erőst jólesett. Lehetett az faszulyka, pityóka, céklalapi vagy saláta, úgy szakadott a máléval, hogy alig ért kézbe. S osztá' délután még jobb vót, akkor kicsibb jutott, de akkor még ettünk egyebet es.”

A pusztinai határban kenyérgabonát és kukoricát egyaránt termeltek, változó arányban, de mindég a kukorica (terebúza) dominált. Ebből készül a puliszka (málé), amit tört pép formájában főznek. Mindig kerek üstben készül, amiből egyben ki lehet borítani deszkára, ahol cérnával szeletelik fel.

Az 1960-as évektől a napi ingázók látták a városokban a mindennapos kenyérfogyasztás táplálkozási mintáját, s keltették fel odahaza is erre az igényt. A mindennapos fogyasztása azonban nem vált gyakorivá (elsősorban az ellátási nehézségek miatt), és rendszeres házikenyérsítésre a falu nem állt át.

Korábban csak egyes jeles alkalmakon (templombúcsú, keresztelő, lakodalom, halotti tor étkezésein) ettek puliszka helyett sült tésztát, nevezetesen elsősorban kukoricalisztből készült pitánt leveshez vagy galuskához. Egyes nagygazda családok az 1920-as években családi körben megült ünnepekre, húsvétra, karácsonyra sütöttek otthon búzakenyeret (olyan alkalomra nem, amikor nagy számú vendég volt) a régóta általánosan szokásos kétféle kelt kalács mellett. A falu számon tartja, hogy egy 1945-ben, a katonaságtól hazatért férfi, az ott tanultakat felhasználva, segédkezett fizetségért családoknak a lakodalmakra kenyeret sütni, ami gyorsan elterjedt ez alkalomra a terebúzapitán helyett.

Ma az összes említett ünnepi étkezéseken ott van a kenyér. A pitán legtovább a torban tartja magát, ahol ma is feltétlenül szerepel, de már kenyér mellett. Mindez a puliszka fontos mindennapi szerepét nemigen érintette. Az 1970-es években kapálásnál a reggeli ebédén puliszkával

ették a levest, mikor pedig másodszor ültek le enni, a maradék hideg leveshez adhattak málé helyett, ha volt, kenyeret.³

A faluban termelt búzát elsősorban gyúrt, metélt tésztához használták, amit a legtöbb levesbe tettek, továbbá ünnepi süteményekhez.

A napi kétszeri főzés, a téli-nyári félévek, a mezőn és a lakóháznál elköltött étkezések, a köznap-vasárnap, a mindennapok-nagyünnepek, az absztinens és kötetlen étkezések vizsgálata mind a leves ételosztály tagjainak nagy változatosságát mutatja az alapanyagok tekintetében. Ugyanakkor nagyon egységesek a levesek valami másban, nevezetesen a savanyú ízlésirány tekintetében. Amikor pusztinaiak életükben először jutnak el például Magyarországra, legmeglepőbb számukra az étkezésben az, hogy nem savanyúak a levesek.

A korai közép-európai néprajzi munkákban, amikor megfelelő területi áttekintéssel még nem rendelkezettek, elhangzottak olyan vélemények, hogy a savanyú ételek kedvelése keleti szláv sajátosság lenne. Ma, nagyobb anyag birtokában bebizonyosodott, hogy a savanyú ízlésirány korábban Európa igen nagy területein a táplálkozáskultúra jelentős vonása lehetett, ami idővel a peremekre, Kelet-Európa területére húzódott vissza.⁴ Az európai etnológia ma a Keleti-Kárpátok vonalára teszi a közép- és kelet-európai régió közötti, az étkezés formáiban jellegzetes kulturális határt.

LEVES ALAPANYAGOK

Tavasztól ősziig a természet szolgáltatja az alapanyagokat: a veteményeskertből kerül ki a hagyma, fokhagyma, murek (sárgarépa), petrezselyem, zeller, paradicsom, káposzta, paprika, saláta, sóska, retek, pityóka (burgonya), haragos faszulyka (karóra futtatott bab, szárazbabként használják), gyalogfaszulyka (bokorbab, használják zöldbabként is), a helyben céklának nevezett, étkezésre is használatos takarmányrépa levele és a nádmézcékla (cukorrépa). Minden kertben ott van a csombor és a kapor, újabban a lestyán is, amelynek használata azonban nem általános. A természetben gyűjtögetett levesbevalók közül leggyakoribb az ún. erdei saláta, a csalán és a köménymag használata.

3 A kenyér hiányát jelezte a moldvai magyar táplálkozásszerkezetben Domokos Pál Péter. Lásd *A moldvai magyarság*. Budapest, 1931, 126. p.

4 Wiegelmann Günter: *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*. Marburg, 1967, 226. p.

A martilapu leveléből tavasszal, nyár elején – amíg friss, zsenge a levél – főznek szívesen levest, egyébként nem levesnek, hanem elsősorban az ún. galuska levélburkának használják fel (a töltött káposztához hasonló étel).

Ünnepi alkalmak, kiemelkedő munkaalkalmak, vasárnapok levesének fő alapanyaga a húsféle. Télen gyakrabban fő húsos leves, mint nyáron. A húsos levesek többnyire friss húsból, tyúkból, kacsából, lúdból, galambból, juhból, marhából, disznóból készülnek, télen füstölt disznóhúsból is. Ünnepen, s lehetőleg vasárnap is elsősorban tyúkból.

Számos levesbe főztek laska nevű házi metélttésztát, ma már gyári tésztákat is használnak. Önálló ételnek a faluban egyáltalán nem készítettek bő vízben megfőzött, leszűrt, gyúrt tésztát. Szélesebb házi metélttésztából főztek tejes laskát, amit senki nem tekint levesnek, noha valójában bő édes tejben főtt levesétel. Ezt olykor-olykor vacsorára főzték, ahol a leves helyére lépett. Csemege, amit a férfiak nem is fogadtak el komoly ételnek. Laska önálló ételnek leggyakrabban zsíros húslében főtt, böjtösen vagy szegényesen pedig egyszerűen vízben. Készítésmódját tekintve mindkét étel tésztakása.

Hústól absztinens nap a péntek, nagyböjt folyamán pedig a péntek és a szerda. Kifejezetten böjtös levesnek számít a kásaleves, ami savanyú káposzta levében főtt kukoricadara. A második világháborúig hamvazószerdán minden háznál főzték, sok helyen ma is készítik.

A szárazbablevesnek kifejezetten „böjtös” változatai a zsirtalanul, poréghagymával és cukorrépával (nádmézcékla) főtt, illetve a forrázott sommal-szilvával készült bableves. Ezek a levesek nyáron, pénteki napokon kívül, szerdán és kedden is rendszeresen szerepelnek az étkezésben. Absztinens napokra alkalmas továbbá az aszalt szilva cibrelve, ugyancsak zsirtalanul, közvetlenül bele vágott vöröshagymával.

A LEVESEK SAVANYÍTÁSA

A levesek mindennapos savanyítására a háztartásban állandóan készen áll egy vagy többféle savanyító. Ezek nem helyettesíthetik egymást tetszőlegesen, noha egyes levesek készülhetnek esetenként különféle savanyítóval is. Több alapanyaghoz kifejezetten egy bizonyos savanyító használata kapcsolódik. Maguk a savanyítók a következők: erjesztett korpálé (derce) vagy erjesztett kukoricaliszt leve (borcs); savanyított savó; speciálisan kezelt aszalt gyümölcs; friss savanyú

gyümölcs; savanyú káposzta leve; kiegészítő és szükségmegoldásként ecet, citromsó. Egyes levessavanyítók rövid időközönként újra és újra frissen készülnek, mások egész évre előre.

A borcs

Ezt, noha készen egy darabig eltartható, legszívesebben alkalmanként frissen készítik, vagy ahogy mondják, „öntik”. Akinek nincs hozzá az előző alkalomról félretett, egyszer már megerjesztett anyakorpája (hustya), az egy nagy edényt félig tölt az örleménnyel, hozzá élesztőt tesz, és langyos vízzel feltölti. Ha van hustya, azzal indítja az erjesztést. A keverék erjedni kezd, 3-4 órán keresztül emelkedik, időnként meg kell keverni, mert érik és kifutna. Később aztán leülepedik, üledékre és tiszta folyadékra válik szét. Leszűrt leve savanyú ízű, ezt használják a leves savanyítására. Az öntés kezdetekor meggyfaágacskákat, csombort is tesznek a keverékbe, ízesítőnek.

Ennek a savanyítónak csak a borcs elnevezése használatos, nem nevezik sem korpaciberének, sem csorbának a pusztinaiak. Egyébként a moldvai román nyelvhasználatban ugyanennek a készítménynek szintén borş a neve.⁵

Ezzel a savanyítóval készülnek a húslevesek friss és füstölt húsból egyaránt, beleértve az apróra feldarabolt, zsírban lesütve tárolt füstölt húsos alapanyagot is. Használják e savanyítót továbbá szárabbhoz is. Az öreg, rágós húst a főzés kezdetétől borcsban teszik fel, savanyúban főzve ugyanis az ilyen hús jobban megpuhul, ami egyébként kémiailag is igazolható. Ilyenkor viszont a leveshez a zöldséget külön kell megfőzni, a savanyú lében nem puhulna meg. Egyéb húsokat, babot vízben főznek levesnek a zöldséggel együtt, s csak a végén főzik hozzá a borcsot.

Mivel elsősorban a húsos levesekkel jár együtt, a borcs a legrangosabb savanyító. Nyáron vasárnap használatos, mert akkor készült húsos leves; télen gyakrabban szükséges a borcs. Nagyünnepi, nyilvános étkezések, vendéglátások alkalmára mindig öntenek friss borcsot, elképzelhetetlen, hogy ilyenkor szükségmegoldásként savóval helyettesítsék, ami szükség esetén máskor megtörténhet.

Az összes savanyú levesek közül a pusztinaiak csak a savanyú húsleveseket nevezik savanyúlének, savanyúlevesnek, de azokat mindet így nevezik.

5 Szláv borscs szóból.

A savanyított savó

A tehén- vagy juhsajt készítésekor az oltott tejből melléktermékként keletkező friss savóból készül. A községben gyakorlatilag egész éven át folyamatosan készítenek sajtot. A tehéntartók a faluban rendszeresen oltott tehénsajtot csinálnak, innen marad savójuk, mások az esztenákról hozhatnak haza juhsajt készítésénél visszamaradó savót. Savanyítónak az édes savó még nem alkalmas, meleg helyen állni hagyva azonban néhány nap alatt megsavanyodik, azaz, ahogy mondják, „jó sebes” lesz. Közel egy hétig jó, utána, noha eláll egy hónapig is, már túl savanyú. Egész évben van savanyított savó a háztartásokban, de mégis elsősorban nyáron használják, mert akkor főzhetnek friss zöldségféléből, zöld levelekből hústalan, ún. „szűz” leveseket, márpedig „a savótól kövérebb lesz az étel”. Ezeket a leveseket vízben teszik fel, a befejező szakaszban a savóval együtt főzik.⁶

A faluban a savanyított savót sebes savónak nevezik, amennyiben leveskészítésre szánják-használják; és az összes levessavanyító közül csak ezt nevezik savanyítónak. Arra a nyelvtörténeti kérdésre, hogy mikor savanyú a sebes, vagy mikor sebes a savanyú, még nem született válasz. Ismert a sós és a savanyú szavak egy töről való kései elágazása, de a sebes hasonló jelentésének viszonya hozzájuk még tisztázatlan.⁷ Pusztinán 'savanyú' jelentésben, egyetlen kivétellel, csakis a sebes szót használják. A kivétel a savanyúlé, savanyúleves összefoglaló megnevezése, ami a húsos savanyú levesekre vonatkozik. Amikor viszont már egy ilyen húsleves tulajdonságáról beszélnek, az lehet „sebes”, „gyenge sebes” vagy „erőst sebes”, azaz különböző mértékben savanyú ízű.

Gyümölcssavanyítók

Levesek savanyítására friss és tartósított gyümölcsöt egyaránt használnak. Friss gyümölcsök közül leginkább az éretlen szilvát, az érett meggyet és a zöld szőlőt, de az év nagyobb részében a gyümölcs

6 Gunda Béla a Gyalui-havasokból nagy mennyiségű juhtej őszi savanyításáról tudósít, amit aztán tavaszig kifejezetten ételsavanyítás céljára használtak. A teje tett sóska szerepe nem egészen tisztázott. A természetes növénytakaró jelentősége a Gyalui-havasok és a környező hegyvidék népének táplálkozásában. In: *Ethnographica Carpathica*. Budapest, 1966, Akadémiai Kiadó, 13–63. p.

7 Mokány Sándor: Sebes 'savanyú'. *Néprajz és Nyelvtudomány*, XXXIV. Szeged, 1991–1992, 85–87. p.

szárított, aszalt állapotban használatos savanyító. Minden háztartás nagy gondot fordít arra mindmáig, hogy elegendő készlete legyen.

A forrázott szilva és a forrázott som a legközkedveltebb savanyítók. Ezeket először forró vízzel leforrázzák, így nem érnek, édesednek tovább, s csak utána szárítják meg egyszerűen napon, levegőn. Elsősorban a szárazbaleves savanyítására használják télen, együtt vagy külön-külön is (somos-szilvás baleves). A babot és a gyümölcsöt előbb külön, végül együtt főzik puhára. Ezekből aszalnak is füstön, azaz aszalókemencében, de az így tartósított gyümölcs más célra való. Gyümölcs alapanyagú leves, ahol a gyümölcs nem a savanyító szerepében, adalékként szerepel, csak a télen szokásos aszaltszilva-leves (cibreleves), ami hagymával készül, és ugyanennek a nem absztinens napokon füstölt hússal készült változata.

Káposztalé

Az előbbieknél jóval ritkábban, de rendszeresen használják a savanyú káposzta levét, elsősorban az ún. kásalevesek savanyításához. A hidegen összekevert tormás káposztalevet, amit nagypénteken tört babbal esznek, nem tekintik levesnek.

Szükségmegoldások

Ha rosszul sikerült a borcs (ami egyébként ritka eset), vagy nem elég savanyú még a savó, amikor főzni kellene, javítható, pótolható az étel savanyítása ecettel vagy citromsó hozzáátételével. Hangsúlyozni kell azonban, hogy egyik sem tartozik a rendszeresen használt, vagy akár a kívánatos levessavanyítók sorába.

A savanyú levesek további ízesítése

Minden savanyú levesre „reá rántanak”, azaz rántást főznek bele. A rántás szót főnévként nemigen használják. A rántás úgy készül, hogy az alkalomnak és a levesételnek megfelelő különböző étkezési zsiradékban vöröshagymát, az évszakok szerint friss, otthon tartósított zöldségeket párolnak-pirítanak (paprika, paradicsom), őrölt pirospaprikát kevernek bele, végül pedig kevés lisztet. Olykor a liszt el is maradhat. A rántásnak nem az étel sűrítése a feladata, hanem az ízesítése. Nagyon fontos, hogy a savanyú levesek, és különösen a húsos savanyúlevesek készen szép piros színűek legyenek. A zsiradék lehet olaj absztinens

napon, egyébként elsősorban kockára felvágott szalonna, esetleg olvasztva tárolt disznósír is.

A NEM SAVANYÚ LEVESEK

Kevés nem savanyított leves szerepel a pusztinai levesételek között, de az étkezések hierarchiájában egyiküknek fontos szerepe van. Ez a tyúkhúslevesnek az édes változata, amire még visszatérek. Ezenkívül aszalt szilvából, körtéből fő nem savanyított, s ez esetben valóban édes ízű, manapság meg is cukrozott leves. Ezekben nincs rántás, valójában inkább kompót szerepűek. Télen többnyire este szokták megfőzni, s célzatosan majd csak reggel, hidegen tálalják fel. Füstölt hússal vagy csontjával kombinálva szerepe már ismét leves. Új burgonyából készül még „édes” leves, amit levesnek neveznek, noha valójában sűrűbb a többi leveseknél, és savanyúsággal fogyasztják, mint más sűrű ételeket.

Az édes tyúkhúsleves mindössze két alkalommal szokásos, és két változata ismeretes. Egyetlen nap van az évben, amikor a falu minden családja édes tyúkhúslevest főz, ez húshagyókedd. Egyúttal ez az egyik olyan ritka alkalom, amikor a levesben főtt hús nem a levesben, ún. egytálételként, hanem a leves szűrt húslevesként, a kiemelt tyúk pedig, megtöltve, külön ételként, mindkettő vacsoránál kerül az asztalra.

A másik alkalom, a dolog természeténél fogva, nem érintheti az egész falut egyszerre. Ez ugyanis az az időszak, ami a gyermekágyas asszonyok két-három hétig tartó ellátásával kapcsolatos és a keresztelői lakomával ér véget. A faluban máig nagyon fontos dolog, hogy a gyermekágyasnak az egész időszakon keresztül sokan hordjanak ételt, ebédre és vacsorára egyaránt ellássák. Sok fiatalasszony azért jön haza a városokból, hogy ebben része legyen. Ennek során levest mindenki hoz, a gyermekágyas sokféle jó levest kap (27 asszony hozott ételt, „még a disznyó es savanyúlevet evett” – mondja saját esetéről egy mai fiatalasszony). Az alkalomhoz elsősorban kötődő leves azonban a keményleves, a savanyítás nélkül készült tyúkhúsleves, köménymaggal ízesítve. A húsos levesek nagy többségétől eltérően, de a húshagyókeddi tyúkhúsleveshez hasonlóan, ebben a levesben is egészben főzik a tyúkot, és az étel elkészültével kivesszik. A gyermekágyasnak a tyúkot is elvihetik külön, keresztelőre pedig töltött tyúknak készítik el. Ez a köménymagos tyúkhúsleves sok esetben szerepel a gyermekágyasnak vitt ételek közt, majd okvetlenül ismét a keresztelői lakomán. Az

utóbbin nem, a gyermekágyas ellátása során azonban szokásos nem tyúk, hanem zöldségleves alapú változata is, ugyancsak köménymaggal ízesítve, savanyítás nélkül. A köménymagos leves mindkét változatába, miután elkészült, felkockázott vastag palacsintát, manapság gyakran pirított kenyérkockát tesznek.

Tovább vizsgálendő még, hogy mennyire volt elterjedt korábban az a gyakorlat, amit egy, a századfordulón született asszonynál láttam, aki húshagyókedden – noha gyermekei ellátták a kész húshagyókeddi ételekkel, szűrt, édes tyúkhúslevessel és töltött tyúkkal –, magának mégis borcsos tojásrántottát, más néven kaszáslét főzött, ami savanyú lében tálalt tojásrántotta.

AZ EGYTÁLÉTEL ÉTELFORMA

Mint fent már említettem, évi egyetlen nap és a gyermekágyas asszony körüli időszak kivételével a húsos leveseket a bennük főtt hússal együtt tálalják. Azoktól az alkalmaktól eltekintve, amikor nagy vendégsereget kell ellátni, a húst eleve egy-egy személynek való darabokban teszik fel főni a leveshez, tehát a baromfit is eldarabolva. Lakodalomra és torra, amikor több száz fős lehet a vendégsereg, egészben főzik a tyúkokat a savanyúlében, viszont azután még a felkészülés során kiszedik, a húst a csontokról kézzel letépi, majd végül tálaláskor csak a húst teszik vissza a levesbe. Az így kezelt húst szagatott húsnak nevezik.

TÖBB LEVES ÜNNEPÉLYES ÉTKEZÉSEEN

A keresztelői lakoma (radina) az az alkalom, amelynek formalizált menüjén rendszeresen háromféle, mégpedig három meghatározott levesétel szerepel. Erre az alkalomra az ételeket nem a gyermekágyas háznál főzik, hanem a vendégek hozzák, a vasárnap reggeli mise előtt szállítják a házhoz, majd a mise utáni ebéddel kezdődik az ünnepélyes lakoma. Egyébként a vendégek tíz-tizenkét óra hosszat együtt maradnak, az asztalra újra és újra ételt hoznak. A három leves háromféle tyúkleves, két édes és egy savanyú. Az egyik édes tyúklé bordán serített laskával, azaz csigatésztával készül, a másik keményleves formában, míg a harmadik leves (borcsos) savanyúlé. Az 1970-es évektől kezdve, új ételek bevezetésével párhuzamosan, marad el a keresztelői lakomából a három levesből kettő.

Nem volt a faluban elvárás, de gazdaháznál előfordult néha, hogy amikor családtagok és napszámosok együtt tízen kapáltak, otthon az asszony és a lánya kétféle levest főzött nekik.

LEVES ÉS MÁS FŐTT ÉTEL EGYAZON ÉTKEZÉSEN

Leves mellett másik főtt étel (a puliszkát nem számítva) csak ünnepi alkalmakkor készült, s került az asztalra rendszeresen. A savanyúlé húsleves mellett vasárnap csak néha szerepelt galuska, ami friss vagy tartósított növénylevélbe csavart, ízesített, zsíros kása. Ma lehet benne hús is, korábban sosem volt. Karácsonykor, húsvétkor, templombúcsúkor, lakodalomban, halotti torban a savanyúlé mellett ugyancsak galuskát tálalnak. Egyedül a torban szokásos más összeállítás is, nevezetesen savanyúlé és nem savanyú baromfihúslevesben tészta kása módjára főtt édeslaska. A második világháború előtt ez az étel gyakori volt egyébként lakodalmakban is; úgy látszik, ahol ezt választották, ott elmaradt a kásás galuska.

Amikor egynél több főtt étel van azonos étkezésen, ezek nem egymás után, első, második, és ahogy a keresztelőn lehetne, harmadik fogásként kerülnek az asztalra, hanem egyszerre minden. Jól látni ezt a torban való asztalvetésnél máig, ahol mindenkit egyszerre kell leültetni, s az asztalra mindent előre odakészítenek. Ahol a hosszú deszkaasztalok keskenyek (régebben a háziszóttos vászonabroszokhoz igazítva mind keskenyek voltak), az asztal közepére állítják a tálakat, s mindenki abból, vagy olyan sorrendben eszik levest és sűrű ételt, ahogy kedve tartja. A gyári abroszokkal alkalmazható szélesebb asztalokon két sorban teszik fel a tálakat, tányérnak ilyenkor sem hagyva helyet, mert az asztalnál ülők a tálakból közösen, egyéni tányérok nélkül esznek.

Az első városba települt generáció hazajáró tagjainak új igénye szerint az 1970-es évek közepétől, elsősorban a templombúcsú ünnepével kapcsolatban kezdődött el a faluban az egynél több főtt étel külön fogásokként kezelése, a levesnek a városi minta szerint az étkezést bevezető helyen való tálalása; így adott esetben először a savanyú leves, majd a galuska kerül az asztalra. Ez a tálalásmód azonban még ezen az egy alkalmon sem általános a faluban, s ha a városiak nem jönnek haza, elhagyhatja az is, aki már elkezdte.