

HAGYOMÁNYOK ÉS ÚJÍTÁSOK A PARASZTI TÁPLÁLKOZÁSBAN SOMOGYBAN (1880–1920)

KNÉZY JUDIT

1. Gazdasági, társadalmi változások

A paraszti gazdálkodás történetében az 1880-as évek után önálló korszak következett be. A gazdálkodás, műveléságak szerkezete, a technikai színvonal, munkamegosztás változott, nőtt a munkaintenzitás, a munkaeszközöket kezdték hatékonyabbakra cserélni, ha ez nem is volt gyors ütemű.¹ A kapásnövények terjeszkedésével a nöket fokozottabb mértékben vonták be a földművelésbe.

Az igényesebb szőlő- és gyümölcsstermesztés érdekében számos intézkedés, kísérlet történt. Hatása inkább csak az addig is fontos szőlő- és gyümölcsstermelő területeken érvényesült a megye északi és nyugati sávjában parasztságunk gazdálkodásában.²

A szántóföldek terjeszkedésével nőtt a búza, kukorica, burgonya vetésterülete. A szántóföldek növekedése a rétek, legelők és részben az erdők kárára³ történt. A lápos területek lecsapolásával,⁴ a bérlő halászat kiterjesztésével, az erdőhasználat további korlátozásával az erdőirtásokkal az ún. kiegészítő táplálékszerzési lehetőségek csökkentek, a gyűjtögetésből, halászatból, vadmadárfogásból és tojásgyűjtésből egyre kevesebb család élt meg.⁵

A szántóföldek terjeszkedésével megnőtt a földek értéke, gyors mértékben megindult a vagyoni differenciálódás. Igen szembetűnően történt a közép- és kismesség körében az elszegényedés, melynek következtében a középnemesi réteg pl. egyharmadára csökkent 50 év alatt, elszegényedtek, kihaltak.⁶ A volt kismesek nagyobb része paraszti sorba süllyedt. Ezel el is tűnt az a két réteg, amely az addig eltelt évszázadok alatt az életmódbeli változásokban, újítások átvételében a parasztság felé közvetítő szerepet játszott. De a szabaddá vált volt jobbágyok szemléletében is egyúttal sajátos fordulat következett be. Vállalták paraszti hagyományait, a paraszti vonásokat.

Ebben az időben színesedtek ki a viseletek, rangosabb lakóépületek, berendezések készültek, a népművészet sajátos kivirágzást ért el Somogy korábban hagyományörzőbb nyugati és déli felében is, úgy, hogy maradtak a hagyományos életmód keretei, ezen belül a meggazdagodott vékonyka paraszti réteg rangosságát, módját túlhangsúlyozta külsődleges vonásokkal, de lényegében ugyanúgy élt, mint korábban.⁷

A megye egész területén végbement a kisbirtokos réteg elaprózódása:

1861-ben 24 733, 1881-ben 29 927, 1903-ban 44 242 volt a kisbirtokos családok száma.⁸

A birtokelaprózódás következtében a régi egész, háromnegyed és féltelkes gazdáknak igyekezniük kellett, hogy tartani tudják korábbi színvonalukat. Eleinte úgy tűnt a parasztnak szemében, hogy a féltelkes birtokkategória elég életképes. Ennek tudható be, de hozzájárított a vállalkozási kedv is, hogy az egész telkes, vagy még nagyobb területtel rendelkező – több generációt egybetartó – nagycsaládok jó része az 1850-es években már nem akart együtt gazdálkodni és általában kettéosztotta a vagyont. Az 1886-os évben történt felmérésből kiderült, az 1/4 telkes gazdák csak saját földjeikből nem tudnak megélni, kiegészítő kereseti forrásokra szorulnak.⁹ Ekkorra a volt féltelkes jobbágyok jelentős része elszegényedett, s a nagycsaládok eddigre egyre inkább szétváltak. Így – a szájhagyomány szerint – a földdel bíró gazdák második, harmadik fiai, akiknek nem jutott a családi vagyontól, egyre inkább Horvátországban kíséreltek meg szerencsét próbálni a többi nincstelennel, ahol még lehetett földet szerezni (1900-ig 17 267 ember).¹⁰ A vagyont megőrző úr. „régiz gazdák”, köztük nagy- és kiscsaládjai játszottak fontos szerepet a község életének irányításában, ízlésének formálásában. A birtokelaprózódás ezeknél a földdel bíró gazdáknál a XIX. század második felében meggyorsította a születésszám korlátozását, amelynek következtében az egyke szinte uralkodó családmódellet.

A XIX. század második felében az uradalmakban éven át alkalmazott cselédek száma is megnőtt. Időszaki munkára is egyre több embert kellett felvenni. 1897-ben az állandó cselédek száma 215 255 volt, a kisbirtokos családfőknek az egyharmada.¹¹ Mind a cselédek, mind a summások, aratók életviszonyai egyre rosszabbak lettek az uradalmakban (fizetés, lakás, élelmezés), az aki cselédsorba került, annak már nagyon nehezen lehetett kiverekednie magát a földdel bíró gazdák közé.¹²

Az 1880–90-es évektől a paraszti gazdálkodás területén új korszak kezdődött. Nyilvánvalóvá vált a parasztnak szemében is a háromnyomásos földművelési rendszer tarthatatlansága és lépések történtek a javított háromfordulós rendszer bevezetésére takarmányok termelésének érdekében. A városok megnövekedett lakosságának tejjel való ellátásához jobban tejlő marhafajtákra volt szükség. (1. ábra.) Így a paraszti gaz-



1. Magyartarka tehenek, Somogyzentpál. (Knézy Judit felv.)

daságokban is megindult – az uradalmakat is megelőzve helyenként – a fajtaváltás. Először Csurgó–Sarkad–Alsókörzetében alapítottak tejszövetkezeteket 1897-ben, majd a Kapos mentén Dombóvár központtal a századfordulón,¹³ majd a Balaton mentén mind az uradalmak, mind a parasztgazdaságok áttértek a korszerűbb marhatartásra jobban tejelő fajtákkal.¹⁴ Ugyanakkor a szántóföldi termelés gépesítése is tovább fejlődött, arató- és cséplőgépeket szereztek be a módosabb gazdák. Bizonyos ipari növények (napraforgó, repce,¹⁵ burgundi- és cukorrépa¹⁶) termelése is jövedelmezővé vált. A korszak másik változását a filoxeravész okozta. Különösen súlyosan érintette a megye északi és nyugati részén a nagyobbrészt boreladásból élő falvak népességét.¹⁷ Az állam nagy segítséget nyújtott a szőlőterületek rekonstrukciójához, új, főként homokos területeken is parcelláztak és ellenállóbb fajtákat honosítottak meg, korszerűbb kezelésmódok is elterjedtek (permetezés, kötöző anyagok, karózás, szőlődaralók).¹⁸ A Balaton mellékén, tekintettel az idegenforgalomra, a csemege szőlőfajták is meghonosodtak. Az új szőlőtelepítésekkel egyidejűleg gyümölcsösöknek is kijelölték a helyeket. A paraszti szőlőművelés színvonala az olcsó direkt termő fajták nagyarányú elterjedésével, a különböző szőlőfajták rossz összeválogatásával a megye nagyobb részén inkább rosszabbodott a lehetőségek ellenére.¹⁹

Megindult szövetkezeti mozgalom – főként a hitel-szövetkezetek az 1890-es évektől – sokat segített köl-

csönök biztosításával földek vétele, gazdasági épületek építése, gépek, vetőmagok, apaállatok beszerzése céljából.²⁰ A kisbirtokok számára adottnak látszik a kibontakozás útja. Ezzel szemben a századfordulón az agrárproletáriátus helyzete rosszabbodott, sztrájkok, munkamegtagadások sora jelzi, valamint megindult a nagyarányú kivándorlás (7247 fő).²¹

2. Művelődés, szakoktatás, városiasodás hatása

A XIX. század második felétől kezdődően egyre inkább eljutottak az újságok, naptárak a falusi, főképp jobb módú gazdákhoz.²² Többféle olvasóegyletek is alakultak, s ezek segítették a gazdasági ismeretek terjesztését.²³ A naptárakban fontos gazdasági és háztartási tanácsok is voltak, pl. ételreceptek is háziasszonyoknak. Ez az az időszak, amikor a paradicsomtermesztés²⁴ és a csemege paprika termesztése is lendületet vett Somogyban. Igaz, tört paprikát a két világháború között is vettek még házaló cecei, szegedi, géderlaci kereskedőtől.²⁵ A nagyobb helységek mellett boglárkertészek termeltek zöldségfélétet.²⁶

Közvetlenebb tapasztalatszerzési lehetőség nyílt a XIX. század végétől a Dél-Dunántúlon a városok környékéről bejáró parasztasszonyok számára, akik tejterméket, zöldséget, gyümölcsöt, tojást hoztak be a piacra és házakhoz, de szállodáknak is (Kanizsa, Kaposvár, Szigetvár), de a városban cselédeskedők közvetítésével is új ételféleségek átvételében.²⁷ Ekkortól

kezdett divattá válni, hogy jobb módú parasztlányokat beíratják polgári iskolába, ahol többek között háztartási ismereteket is tanultak. Változatlanul sokat jelentett egy-egy községben, ha értelmes kocsmárosné, papszakácsné, boltosné terjeszti az új ismereteket.

Az alapfokú oktatás reformjai nem voltak elegendőek ahhoz, hogy a parasztfiatalok megfelelő szakismeret-hez jussanak gazdálkodási színvonaluk emeléséhez, a középfokú szakoktatás hálózata nem alakult ki.²⁸ Ehelyett a falusi értelmiségiek (papok, tanítók, kereskedők, de földesurak, uradalmi tisztviselők, szaktanárok is) igyekeztek felvilágosító munkájukkal hatni a falusiak gondolkodására, hogy az addigi hagyományos gazdálkodással hagyjanak fel; előadásokat, tanfolyamokat tartottak, szövetkezetek (tej-, hitel- stb.) létrehozásában segítettek.

3. A táplálkozást közvetlenül érintő technikai változások

A gabonakonjunktúra következtében megnövekedett a cereális alapanyagú ételek iránti kereslet is, ami együtt járt a lisztminőségek sokféleségének igényével is.

A malomtechnika fejlődését elsősorban a városi lakosságot ellátó malom és pékipar, részben a liszt exportálásának lehetősége is inspirálta.²⁹ Az 1870-es években gomba módra elszaporodtak a gőzmalomok a megyében. Az 1876. évi iparosstatisztika már 40 gőzmalomról, 177 vízi-, 22 száraz- és 1 szélmalomról számolt be, ezek legnagyobb részét gabonát őröltek, ezenkívül 19 olajütő is dolgozott.³⁰ Az egyszerűbb vizimalmok, a köves malmok magas száma a hagyományos őrlési módszerekkel előállított lisztfélék felhasználásának túlsúlyára utal (2. ábra). A gőzmalom megjelenésével – visszaemlékezések szerint – megmaradt

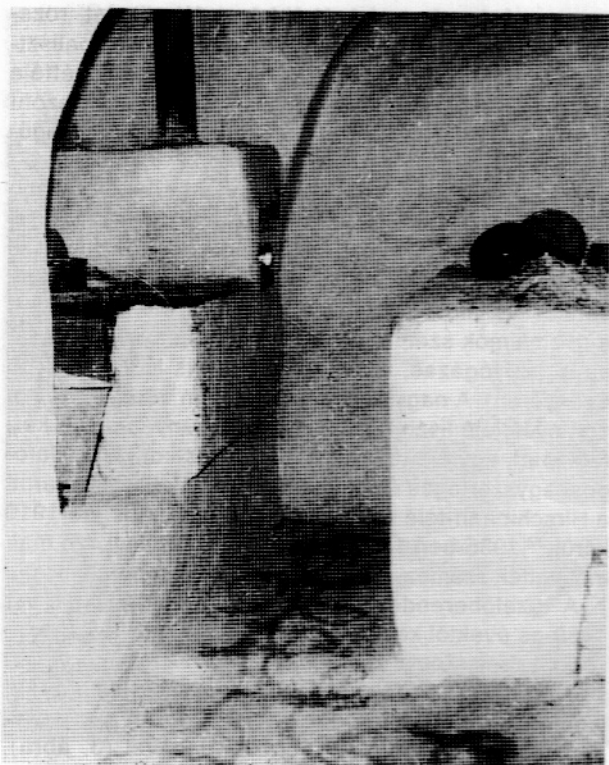
az a rendszer, hogy búzából háromféle lisztet, rozsból rozslángot, lisztet és korpát, zab- vagy árpaliszthoz, ha egyáltalán akartak is legfeljebb csak kétféle lisztet kértek. A hasábszíták alkalmazásával viszont egyre kevésbé szítálták otthon különböző finomságúra az őrleményt.³¹

A századfordulótól a patakmalomokat is egyre inkább korszerűsítették. A víztelen időszakban villanymotorral dolgoztak és a parasztörlés mellett hasábszítákat is alkalmaztak. A patakmalomok egy része inkább csak darálást vállalt. A századfordulóra nemcsak emelkedett a gőzmalomok száma, de nőtt teljesítménye, kapacitása is, szívógáz, fagázás malmok is létesültek (pl. Szenyéren). A nagyatádi hengermalom 1900–1930 között nyolcféle lisztet őrölt, négyféle kenyérlisztet, kétféle ipari, egyféle takarmány lisztet és korpát duplafogós, egyszerűfogós és sima hasábszítával. Kaposvárott a Hirschmann-féle malom napi 400 q-t teljesített 1910 körül.³² 1935-ben 151 helységben 210 vállalkozó malmát vették számba, nagyobb részük hengermalom volt.

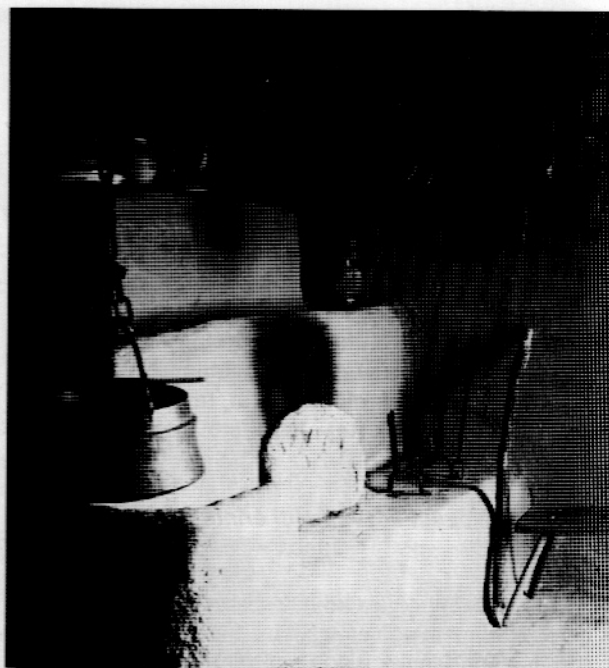
A tüzelőberendezések rendszere is átalakult. Az 1850-es évektől kezdődően hagyományos favázás lakóépítkezés (Zselic, Belső-Somogy déli fele) területén sem építettek a módosabb gazdák tömés- illetve téglafalú házaikban *füstöskonyhákat*,³³ hanem *szabadkéményeseket* közepükön téglakemencével (3. ábra), körülötte hátul körbefutó és szimmetrikusan elrendezett szabad tűzhellyel, amelyről a két közfalba vájt nyíláson át a szobabeli kályhákat fűteni lehetett.³⁴ Ebben az időben már két szobát építettek a rangjukat mutatni akaró családok. A *katlan* helye változó lehetett (4. ábra). A meglévő füstös konyhás házak egy részében még a XX. század elején se mindegyikben volt katlan, hanem láncon lógó szögletes aljú bogrács (5. ábra), esetleg alatta félkör alakú fallal (kanyarék-kal,



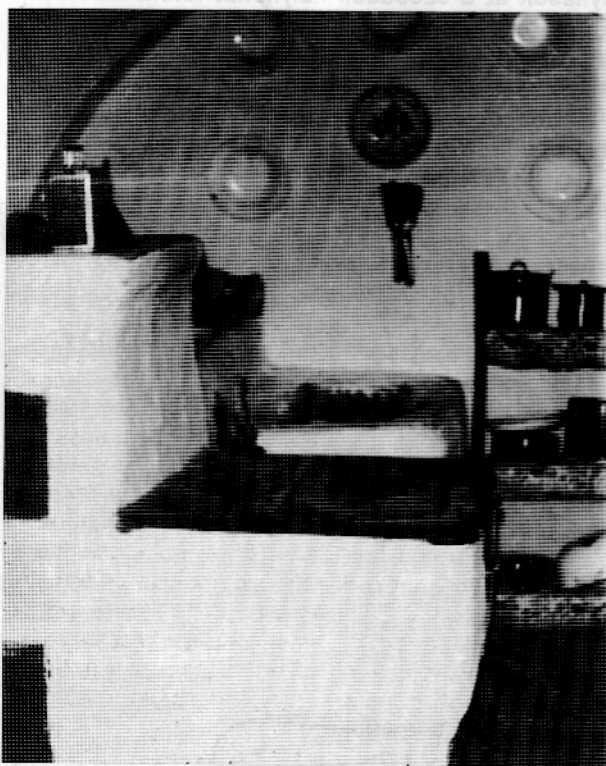
2. Nagyodszai Csullag vizimalom 1905 körül. Mernyei uradalomé (Reprógneg. MMgM A VII. A. 149. 195).



3. Bedeg, szabadkéményes konyhás ház kemencéje, tűz-helye és rakott sparhetja. (Knézy Judit felv. 1970.)



5 Csököly, Dózsa Gy. (Rózsa) u. 64. sz. áttelepített favázas ház füstös konyhájának rekonstruált kemencéje „kanyarékja” és láncon logó bográcsa. (Knézy Judit felv.)



4. Somogyacsa, Kossuth u. szabadkéményes konyha jobb oldalán kemence, katlan (hátsó) és rakott sparhet (elől) egymáshoz építve. (Knézy Judit felv. 1970.)



6. Bedeg, Csabai hegy szabadkéményes konyha 1970, kemencével, rakott sparhettel, edényekkel, letakart katlannal. (Knézy Judit felv.)

Zselic, Csököly és környéke), de az 1860 után emelt füstös konyhás házakban már nem hiányzott a katlan.³⁵ A Balaton keleti sarkánál emlékeztek téglából rakott ún. *dóri kályhára* is, de a megye legnagyobb részében kályhaszemekből rakott kályhák voltak a szobában, amelyeknek a konyhába nyíló szájában, vagy előtte főztek is, belül pedig parázson tepsiben sütöttek is. A XIX. század végén azokban a szobákba, ahol nem maradt, vagy nem került kályha, téglából rakott, lemeszelt ol-

dalú, *vasplatinis sparhetokat* tettek fűtés, főzés és sütés céljából.³⁶ Ahol viszont megmaradt a szobabeli kályha, ott a konyhába került a *rakott sparhet* (6. ábra) a kemence elejéhez, vagy falnál lévő részéhez illetve, vagy azzal egybeépítve. A kályhákba gyakran utólag építettek sütőt (ren-t).

A századfordulótól kezdve már nem készítettek szabadkéményeket, hanem eleinte a kemence belefoglalásával külön ajtóval lezárt *kaminos kéményeket*. De aztán felszámolták a *hideg konyhákat*, *sipkémények*-ek építésével meleg konyhák jöttek létre a benti tűzhelyek, kemencék egy részét elbontották. Hogy a füstönivalót el tudják helyezni, külön füstös konyhát építettek kemencével a lakóépület végében, vagy különálló füstölő és különálló kemence került az udvarba.³⁷

A hagyományos étrend a tüzelőberendezési újításokkal nem változott egyidejűleg. Mindenesetre a polgárosodás jeleit lehetett tapasztalni: tisztább készítmésmód, tiszta meszelt konyha, tetszetősebb konyhaberendezések, díszesebb tálalóedények jelentek meg, a cserépedények használata a sütés-főzésben korlátozódott.



9. Fazekas a kaposvári piacon. (Sági János felv. 1908.)
(Repróneg. MMgMA VII. A. 206 943.)

A zárt tűzhelyen már nem a lábra szerelt, vagy háromlábú lábasban vagy szűktpalpú cserépfazékban főztek, hanem szélestalpú és lehetőleg vasból lévő edények kellettek (7–9 ábra). A *sparhet* sütőjében is szögletes és nem kerek sütőtepsiket használtak, cserép helyett inkább bádogból valót.

4. A táplálkozás alakulása 1880 után

A reformkor végétől az 1890-es évekig eltelt több mint negyven év, nagyjából a polgári konyha létrejöttének kora.³⁸ A mezőgazdasági népesség táplálkozásában – a Dél-Dunántúlon is – a korábbi hagyományos vonások őrződtek meg lényegében ezekben az évtizedekben is, tájilag nagyobb differenciálódás indult meg. Az új ételnyersanyagok egyrésze beépült az étkezés rendszerébe, új technikák is jelentkeztek, a fő ételalanyanyagok arányában eltolódások történtek, ízváltozás is érvényesült bizonyos ételeknél.

5. Hagyományok és változások 1880 előtt

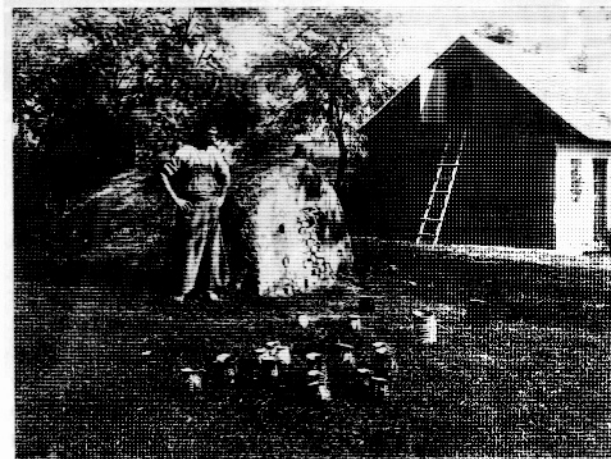
A földművelő lakosság táplálkozásában alapvető étrendeződés tehát nem történt. A kisebb változások nem minden tekintetben szolgálták a fejlődést, az egészségesebb étkezést, ugyanis liszttartalmú, esetenként zsírosabb, de fehérjében, vitaminban, ásványi anyagokban kevésbé változatos összetételű étkezés formálódott.³⁹

a) Az alapanyagok, fő ételek terén kisebb arányeltolódás jött létre a gabona alapanyagú lisztes, pépes ételek javára.⁴⁰ Ugyanakkor még mindig kedveltek voltak a kásafélék. A kukoricás ételek, kukoricakenyér jelentős mennyiségben fogyott, szegényebbeknél, a Dráva mentén alapvető fontosságú volt.

b) A burgonya akkoriban vált télen egyik fő kenyérpótlóvá, fő pépet és amellet levest adó növényé, amelyből több fogyott, mint a savanyított kerti növényekből és hüvelyesekből együttvéve.



7–8. Kaposvári fazekas, Illés Ferenc 1908-ban égetőkemencéjénél. A kemencébe rakott fazekak nagyjából széles fenekűek. (Sági János felvétele.)
(Repróneg. MMgMA VII. A. 206 942–43)



c) A korábbtól eltérően kevesebb féle húst használtak fel a vad- és halállomány csökkenésével, talán más húsféléből is.⁴¹

d) A gyűjtögetési lehetőségek leszűkülése (erdőirtások, erdők elvétele, erdőhasználat korlátozása, lápok, folyóárterek lecsapolása) szintén egyhangúbbá tette az étrendet.

e) A sertés fajtaváltás (10. ábra) lezárulásával egyidejűleg zajlott le az a folyamat, hogy a nyers szalonnából és hájból kiolvasztott zsírt kezdték tartalékolni. Kevesebb szalonnát füstöltek meg, de egyes vidékeken fennmaradt a zsírral leöntve tárolt „vágott szalonna” is és háj egy részének füstölése is.

f) A húsos ételek közül valószínűleg ebben az időszakban vált ismertté a pörkölt, eleinte talán birkából. Az Alföldről jött pásztorok és uradalmakban alkalmazott szakácsnők közvetítették. Uradalmi munkára elszegődők – ugyanis – hetente háromszor kaptak birkahúsos ételt.⁴²

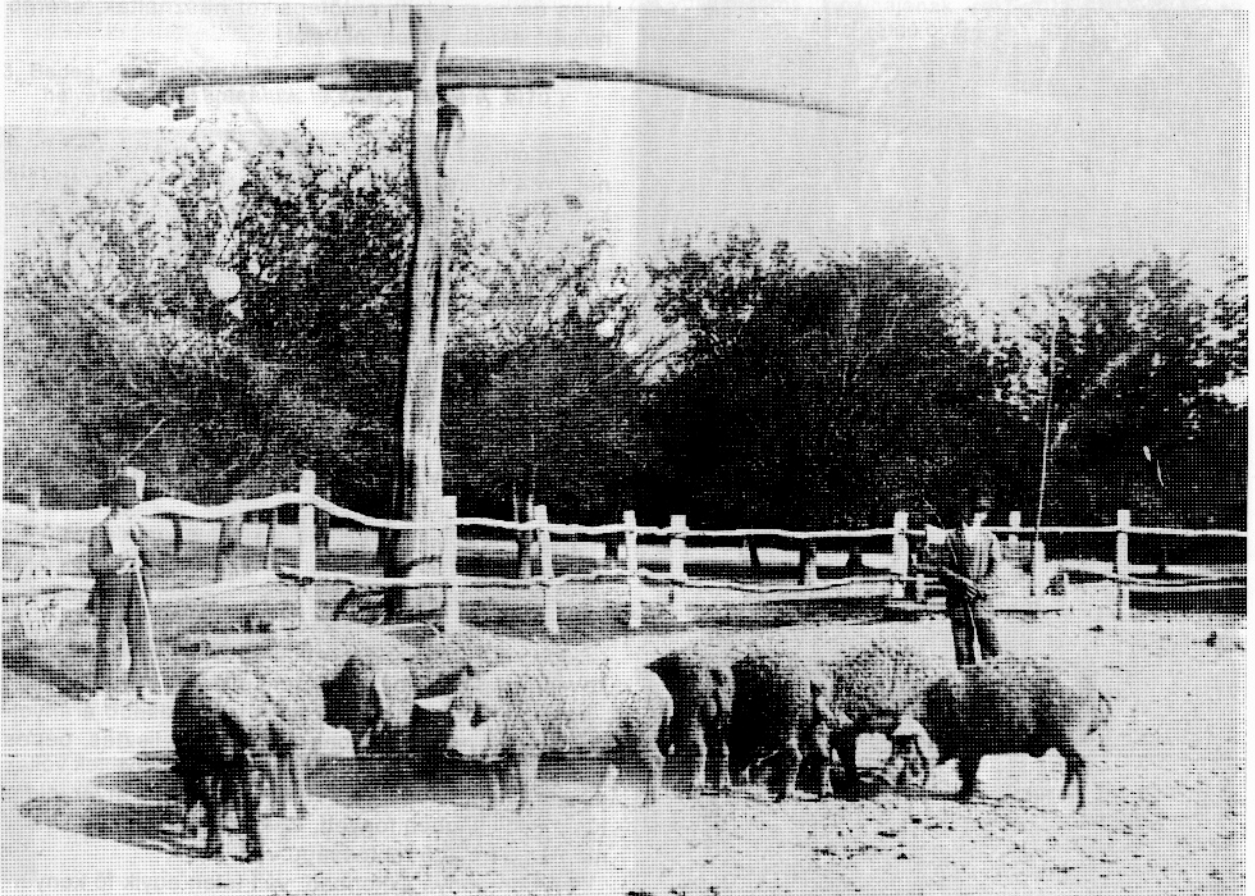
g) Lényeges változásokat kell feltételezni a levesek körének szélesedésében.

Közkedveltek lehetnek a savanyúlevesek, mint a vagyonelettárak (1850–54) káposztás-, répás-, ecetes-hordói is bizonyították, de alátámasztja ezt Keleti Károly

felmérése is. A századfordulóig valamelyest csökkenhetett a savanyú levesek közkedveltsége. Ezt mutatja a krumplileves széleskörű elterjedésével az a tény is, hogy a savanyú és savanyítás nélküli, habart, tejes, rántott és sűrítés nélküli, hagymás zsírral ízesített változatai is széleskörűen ismertek voltak a századfordulón Somogyban.

h) A tavasztól őszi tartó dologidő étrendjében parasztagdánál egyfajta színvonalváltozás állt be. Az agrárnépesség növekedésével munkaerő kínálat jelentkezett, s ez hamarosan az étellel való ellátás színvonalának romlását, a fizetés csökkenését jelentette az uradalmakban.⁴³ Az 1880-as évektől már általános vélemény, hogy a Dél-Dunántúlon aratáskor tartalmas friss húsos vagy füstölt húsos étrend van, sőt hogy könnyebb mezei munkáknál is kijár a meleg étel, fogadott munkások esetén még inkább kitesznek magukért a parasztagdák.⁴⁴

A téli napi két fő étkezéssel rendszer meleg reggeli és vacsorával az 1880–90-es évekig megvolt. De a kávé megjelenése se változtatta meg sokáig a hétköznapi meleg reggeli általános meglétét Magyarországon; s mint a Néprajzi Atlasz jelzi, leggyakoribb reggeli: káposztás étel volt Zalától kezdve Békésig egy déli



10. Mangalica disznók Középnýires pusztán, Mezöcsokonya mellett 1910 körül. (Repróneg. MMgMA VII. A. 149 140.)

sávban, vagy rántott leves (Vas, Zala, Somogy, Baranya), illetve krumplis étel (Vas, részben Zala, de főként Somogy, Veszprém).⁴⁵

Fontos étrendi tanulság tükröződik még az Atlasz vasárnap déli étrendről szóló térképen: országosan általános a húsos, húseveses étrend Dunántúlon (Dél-Somogyban) és káposztaleves, és a harmadik fogás szintén az egész Dunántúlon sült tészta; de két kutatóponton elhelyezett főtt kását jelöl az Atlasz. Későbbi adataim szerint a belső-somogyi aratási étrend: kétféle leves (húsos) és tejeskása volt a legrégebb emlékek szerint, először a kaszálási étkezésnél helyettesítették sült tésztával, később (1920–30) aratáskor is a kását.

Az 1880–90-es évek feljegyzései elsősorban aratási munkák tartalmás étrendjéről írnak, beleértve a cséplést, nyomtatást is. De voltak ezenkívül még nehéz munkák pl. a fűkaszálás, gyűjtés, ennek még tartalmasabb ételeket biztosítottak. Ekkor alakulhatott ki és terjedt el általánosan Somogyban a krumplival készített, habart, savanyított, többnyire füstölt hússal gazdagított több változata a *kaszásteves*-nek.⁴⁶ A könnyebb mezei munkáknál délben általában nem volt meleg ebéd, de munkások esetén – baranyai tudósítás szerint – is kijárt ugyan hűsnélküli levessel, tésztafélével a meleg étel.⁴⁷

6. A táplálkozás alakulása 1890–1920

A korszak kezdete nem köthető pontosan évhez. Számíthatnánk a jelöltnél néhány évvel korábról is. A gazdálkodás területén ekkorra zárult le a korábbi, a korszerű földművelést gátló, parlagoló, ugarhagyásos rendszer egyeduralma, a takarmánytermelés, korszerűbb rétgazdálkodás és gépesítés terén is előrelépés történt.⁴⁸ Az állattartásban a nyugati marhák behozatalával belterjesebb marhatartás kezdődött nagyobb tejhozam elérése érdekében.⁴⁹ A baromfitartásban is megindult az igényesebb fajták cseréje.⁵⁰ Az 1880-as évektől kezdődően a filoxeravész katasztrófálisan érintette a szőlészetet. A nagy megtorpanást követően állami támogatással új területeket is meghódítottak szőlőtelepítésekkel, új fajták behozatalával,⁵¹ egyidejűleg nőtt a gyümölcsök területe is új fajtákkal is, de minőségi előrelépés nem történt.⁵² A városiasabb helyek környékén bolgárkertészek telepedtek le.

A paraszti életmódban, így a táplálkozásban is az iparosodás, városiasodás, polgárosodás hatása érvényesült inkább. A vasutak kiépülése, szállítási, eladási lehetőségek, a felvásárlás megindulása, szövetkezetek alakulása, beszerzések megkönnyítése,⁵³ művelődési, tájékoztatói alkalmak mind-mind felkeltették a parasztok érdeklődését. Lényegében ekkortól indult meg az a változás a táplálkozás szerkezetében, amely számos hagyományos vonás megtartásával ugyan, de sok módosulással a második világháborút követően a kollektív gazdálkodás megindulásával ért véget. Az első világháború megszakította, illetve késleltette a meginduló folyamatokat. Az 1920-as évekig átmeneti szakaszról lehet beszélni, amelyben a változások szörványo-

san jelentkeztek, eleinte városiasabb helyeken, volt kisnemesi falvakban és a Balaton környékén a kezdődő idegenforgalom hatására.⁵⁴

6. 1. Innovációk kérdései a századfordulón

Nehéz sorrendbe, fontossági sorrendbe foglalni mindazokat az újdonságokat, amelyek a múlt század végétől s az azt követő két–három évtizedben jelentkeztek a paraszti táplálkozásban, mivel eleinte feltűnésük, terjedésük is szörványosnak tűnik. A végeredményt illetően mégiscsak általánosan beiktatódtak az étkezés rendszerébe, akkor is, ha elsősorban az ünnepi ételek sorát gyarapították (pl. rántott hús, fasírozott) vagy éppen a hétköznapi ételfélék közé kerültek (pl. zöldfőzelékek), ha az egész étkezési rendszer mikéntjén változtattak (kávé) többé-kevésbé, vagy a legfontosabb ételalapanyag tartalékolásának módjait módosították (sertéshús és töltelékes készítményei).

Ebben az időszakban feltétlenül hatással voltak a paraszti konyha alakulására a falusi értelmiségiek: papnők, tanítónők, postásnők, de a boltosnők, kocsmárosnők is, a városban megfordult cselédek, katona szakácsok, helyenként egy-egy közvetlenebb tisztartóné. Mindemellett megemlítenő a jobbmódú német falvak táplálkozása.⁵⁵ Ők könnyebben átvettek célszerű újításokat, alapanyagokat, fűszereket, technikákat, de bizonyos ételeikhez nagyon is szívósan ragaszkodtak. A sajátos jogi helyzetükből adódóan a második, harmadik fiú sokszor ipart tanult a német falvakban, ezek iparendélyvel sokszor hazaköltöztek, városi tapasztalataikat átadták. De a cselédlánynak is könnyebben adták oda lányukat a németek, mint a magyarok.⁵⁶

6. 1. 1. Kávé, tejeskávé megjelenése

Somogyban az 1890-es években az országos átlaghoz hasonlóan⁵⁷ későn jutott el a kávé ismerete a parasztság körébe, többnyire tejeskávé formájában iktatták be az étrendbe. Jankó János hírt adott arról,⁵⁸ hogy reggelire kávéfogyasztanak a Balaton melléken és hogy a korán kelő halászok is kávéval kezdik a napot. Ez a szokás télen rést tört a korábbi rendszeren, amikor meleg levesfélével vagy más meleg étellel kezdték a napot és este szintén meleggel zárták. Azonban nem a drága import bakkávét használták fel, hanem otthon árpából pörkölték lábosban, tepsiben, vagy kávépörkölőben,⁵⁹ vagy a boltban vettek pótkávé. Végül is nem lett általános a kávé reggeli fogyasztása, inkább a nők és gyermekek számára készítették vagy módosabb gazdáknak tartalmaz hideg reggeli mellé. A mezőre, szabadba kijáró férfiaknak kiadósabb volt egy meleg rántottleves, nem hiába nevezték tréfásan *bakakávének*,⁶⁰ vagy *pásztorkávének*,⁶¹ ehelyett sült káposztát vagy sült krumplit is ettek. A tejeladási lehetőségek a néhány holdasoknál megakadályozták a tejeskávé általános gyakorlatát hétköznapiakon, mert eladták a tejet, csak vasárnapra szánták rá elsősorban nőknek és gyermekeknek. De a kávé reggeli fogyasztása azzal járt, hogy délben kellett utána tartalmasabb étel.

6. 1. 2. Lisztminőségek javulása és az élesztő megjelenése

A malomtechnika ugrásszerű fejlődése, a többféle liszt előállításának lehetősége egyenlőre azt eredményezte, hogy kb. az 1880-as évektől külön őrlötték a különböző gabonaféléket és utólag vegyítették.⁶² Viszont az ünnepi tésztafélékhez megfelelő minőségű búzaliszt állt rendelkezésre. Az élesztő megjelenése fontos változás volt ebben az időben és éppen a finomabb lisztből való ünnepi kelt tésztáknál kezdték alkalmazni és még évtizedekig kihagyták a kenyérből.⁶³ Kenyér tésztájába csak akkor vegyítették, ha valamilyen okból nem kelt meg. A kuglófot helyenként már az első világháború előtt ismerték, de általánossá az 1920-as évektől vált.

A Kaposvári Cukorgyár megalakulásával a cukorrépa termelésbe bevont – egyenlőre a fő vasútvonalak mellett lakó falvak népe – fizetségképpen cukrot is kapott. Ez lendített valamelyest a cukorfogyasztáson, de nem volt számottevő, inkább a takarmányozásra fordítható répaszelet mennyiségét kifogásolták pl. 1910-ben.⁶⁴ Viszont az édesített tészták készítése alig indult meg. Ekkoriban kezdték készíteni a pörkölt cukros dió tortákat cukrászokkal, specialistákkal. Somogyban a főtt-sült cukros perccet vagy vert perccet ezidőtájt kezdték megismerni, jóllehet az Ormánságban,⁶⁵ Balatonfelvidéken,⁶⁶ Kanizsa környékén⁶⁷ már általános lakodalokban. Somogyban csak Vörsön⁶⁸ és környékén került be a lakodalmi tészták közé. Ekkoriban maradtott el a kukorica vagy rozslisztből savóval erjesztett és megsütött *málé* a hagyományból.⁶⁹ Ugyancsak ekkortól kezdték elhagyni a ciberelevés és az erjesztett korpából való sült pép a *korpakeszőce* fogyasztását a Külső-Somogy falvaiban, de a Kapos vidékén helyenként még később is készítették.⁷⁰ Ahol németek és magyarok éltek egymás mellett, emlékeznek, hogy náluk bizonyos tésztafélések jóval előbb ismertté váltak, így a századfordulón náluk általános volt a *krumplis nudli* vagy *piskura* vagy *snuffnódl* és a tojásból, lisztből kevert, forró vízbe apróra szagatott *nokedli*,⁷¹ sőt egyesek szerint a *kuglóf* is.⁷² Az utóbbi inkább észak-nyugat felől jött.

6. 1. 3. Hústartósítás, új húsos készítmények

Igaz, lényeges változások indultak a tartósításra legalkalmasabb húsféle a sertés feldolgozásával kapcsolatosan. Igaz továbbra is tartósítottak füstöléssel marhát, borjút, halat, kecskét, birkát⁷³ még vadat is, de legáltalánosabb a sertéshúsé maradt. A sertés felbontásában szőrének eltávolításában és a töltelékes készítmények fajtáiban számos módosulás történt (11. ábra). Ez összefüggött a tanult hentesek tevékenységével, akik más módszerrel látták el ezeket a feladatokat, így: forrázással távolították el a szőrt és nem pörköléssel, a bontást rendfán végezték és felébe metszték a gerincet, nem egészben szedték ki (mint a parasztként), a vékony- és vastagbélbe nem kásás töltelékkel tettek, hanem mindenféle hús, belsőség és szalonna aprólékkal (kolbász, májas, húsos hurkák) tömték meg;



11. Füstölt kolbász és más füstölt húskok Szalacska szőlőhegyen. (Gál Éva felvétele)

a gyomorba és a vastagbélbe szintúgy nem kását, hanem kövesztett húsaprólékot tettek disznósajtnak készítve el.⁷⁴ Mindezek a változások a polgárosultabb, nagyobb helyeken jelentkeztek először, de nem az egész hentes-módszert egészében, hanem egyik helyen egyik, másik helyen másik technikai megoldást részesítették előnyben. Legtöbb helyen nem a hentest hívták, ha rendfán bontott is, többnyire orjára bontott; volt ahol forrázták a szőrt, de pörkölték is. Volt ahol minden a hagyományos módon folyt, de előbb svártlit, azután kolbászt, utóbb májast is kezdtek készíteni.

6. 1. 4. Szőlő, gyümölcs, bor, pálinka fogyasztás

A filoxeravész és perenoszpóra okozta károk⁷⁵ hatására 1886 után az 1910-es évekig csökkent a borfogyasztás a borbehozatal,⁷⁶ gyümölcsborkészítés és műborgyártás ellenére is. Helyette pálinkát ittak. Míg addig elsősorban szilvából és törkölyből égettek pálinkát, ekkor almából, körtéből, cseresznyéből, barackból, fehér és fekete faeperből, fekete vadbodzából, de még paradicsomból is. Többnyire nem keverték a különböző gyümölcsféléket, csak, ha nem volt elég nyersanyag. Ebben az időben Balatonszentgyörgyön a szőlőhegyen több, mint tíz, a községben pedig két pálinkafőző volt.⁷⁷ A városiasodó helyeket kivéve a sörfogyasztás nem emelkedett. Viszont nagyon kedvelté vált a mézsör, még a nők is itták, csak ők kissé megméheztek.⁷⁸ A mézes-

bábos mesterek a rendeletek ellenére a piacokon és vásárokon kívül is árusították és házaltak vele, amellyel a kocsmárosok tiltakozását vívták ki.⁷⁹ Ha nem volt más, még a gyümölcscecet is megitták, *ághegyi bor*-nak csúfolták.

Ahogy a szőlőterületek rekonstrukciója és újabb területek bevonása megtörtént, s kellő mennyiségű bort sikerült előállítani, érvényesültek a szeszital fogyasztásának korábbi hagyományai. A horvát népességet kivéve inkább borivó maradt a somogyi magyar és német népesség. Bezárták a pálinkafőzők egy részét, s a pálinkát továbbra is hajnali munkakezdekori, bizonyos ünnepi alkalmakkor és gyógyítási céllal fogyasztották.⁸⁰ A szőlőfajták megváltoztak, tért hódítottak az amerikai alanyokba oltott ellenállóbb fajták, köztük direkt termők is (*fehér és fekete noha, Izabella, otelló, fekete rizling, fehér és piros delavera, sasza*). A korábban is igényesebb borkészítésükkel kitűnő vidékek e korszakban is arra törekedtek, hogy elálló, piacképes borral jelenjenek meg újra a piacon (Észak-Somogy és Nyugat-Somogy sávja le egészen a Drávaig), ki fehér, ki vörösborral, mint korábban is.⁸¹ A megye nagyobb részén az új termelési módszerek és feldolgozási eszközök (pl. szőlődaráló) ellenére sem készítettek jobb minőségű bort. Olcsó, egymáshoz ízben, érési időben távolálló fajtákat keverték, s a borkezelés tisztasága is kívánivalókat hagyott. A bőventermő szőlőket részeseztették előnyben. A régi *hazai* borokra úgy emlékeztek vissza, hogy szeszfokuk jóval magasabb volt. Amerikai alanyba oltva az ún. hazaiak közül pl. a *mézes, rizling, bajor, sárfehér, muskotály, kadarka* maradt fenn.⁸² Csemege-szőlőt eleinte eladásra kezdtek ültetni (Csurgó, Kaposvár környéke, Balaton menti községek).

A századfordulón kedvelté vált új szőlőfajták közül a vastaghéjú delavárit és otellót hamarosan elkezdtek nyersen felfűzve is tárolni a kamrában karácsonyig. Valószínű, ekkortól kezdtek nagyobb mértékben a must besűritését, illetve szőlőlekvár készítését a szintén új noha és otelló fajtákat tartva ehhez a legalkalmasabbnak.⁸³

A XIX. század vége felé a gyümölcsöket is érintette egy – de a szőlőterületekénél jóval kisebb – válság. Különösen rossz termés volt 1891-ben, 1896-ban és 1899-ben, amikor is először Szlavóniából, Stájerországból, utóbb Németországból kellett gyümölcsöt importálni,⁸⁴ s a károk a nagybirtokosok mintagyümölcsseit is érintették.⁸⁵ Az ún. hazai gyümölcsfajták kiegészítése a piaci kívánalmaknak megfelelőbb külföldiekkel nem történt meg, pedig a századfordulóra már szinte minden községben voltak faiskolák.⁸⁶ Az új szőlőtelepítésekkel egyidejűleg igyekeztek a gyümölcsfaállományt is gyarapítani. Az ún. mezei szőlőkbe szilva, barack, cseresznye, meggy, a házhelyekbe, domboldalak szőlőibe – a korábbi hagyományoknak megfelelően, alma, dió, körte, birsalma került.⁸⁷ De továbbra is szívesebben oltottak magról termett vad egyedekbe szelíd gyümölcságot, vagy egyáltalán magról növesztettek. Ezért pl. a barackok el-

korcisosultak, savanyúak, fanyarok voltak,⁸⁸ míg a nemesített fajták meg nem jelentek. Hoztak elállóbb fajta gyümölcsöket házalók is, mint a kanizsai kofák a *kanizsai almát*, a drávai hajósok szállították a *kránicz almát*. E korszakból igazán rangos gyümölcsfélék meghonosodásáról alig tud a paraszti emlékezet. A *szőrösike alma*, *Alexander* és *tulipiros körte, üvegmeggy, besztercei, török és vörös szilva, sáfrány* és *vérbarack* ekkoriban jelent meg nevezetesebb gyümölcstermelő gazdánál. Aszalt szilvát, boszniai szilvalekvárt a falusi szatócsüzletekben is lehetett kapni. Visszaemlékezések szerint a századfordulón voltak olyan községcsoportok (Dráva menti horvátok, a Kapos mentén Nak, Gölle, Fonó, Pula, Kisgyalán, Attala), amelyeknek olyan kevés gyümölcsfaja termelt, hogy még szilvalekvárt sem tett el mindenki, vagy csak nagyon keveset, hígva főzve és néhány héten belül elfogyasztották.⁸⁹

6. 5. 1. Kerti növények

A levest adó kerti növények termelésében és felhasználásában szórványosan megindult már a századfordulón egy később kibontakozó folyamat. A főzelékféle növények aránya ekkor még nem változott meg, s a kásafélék fogyasztása is jelentős.⁹⁰ A városiasodó helyek környékén letelepedett bolgárkertészek, a kofaréteg kialakulás,⁹¹ s a Balatonnál az idegenforgalom hatására megjelentek addig nem termelt növények a paraszti kertekben is. A paradicsom felhasználása ekkorra már általánossá vált mártásba, levesekbe és tartósították is télire.⁹² Pusztaszemesről pl. 1911-ből megtudjuk, hogy zöldbabot már levesnek készítették el, és a paradicsomot téli szükségletre termelték.⁹³ Másutt a zöldborsót kezdték beszerezni, ismét másutt a spenótot.⁹⁴

Az első világháború előtti évtizedekben megindult gazdasági, életmódbeli változások az 1920-as évektől – új körülményektől is sürgetve – nagyobb lendületet vettek. A táplálkozás területén is szembetűnő, hogy a felerősödő társadalmi differenciálódás az addiginál is nagyobb különbségeket teremtett. „A pógárok húsban, zsírban fürödtek... a szegényeknél jába gyűtt a vasárnap, nem vót hús”⁹⁵ – emlékezett vissza egyik csökölyi asszony. Míg a gazdálkodásban inkább kényszerültek arra, hogy alkalmazkodjanak a megváltozott lehetőségekhez, korszerűsítésük vetésforgójukat, eszközeiket, takarmányozása módjait, a táplálkozásban konzerválta a régi hagyományokat a felfokozódott takarékosági láz, a szemlélet korlátai és csak lassú alakulása. A falvak közvéleménye csak a túlzott kockázatást és a túlzott maradiságot ítélte el, ekkor már a megfontolt, lassú előrehaladást igényelte.⁹⁶ Különösképpen megszólták azokat a nagygazdákat, akik több föld szerzése érdekében szinte éhezettették családjukat, holott ők legalább emberi módon élhettek volna.

A földdel rendelkező gazdák körében még általános volt, hogy a télen füstölt hús egy részét tették el a nyári dologidőre, ahelyett, hogy friss húst biztosítottak volna ekkorra.⁹⁷ Csak egy igen szűk réteg tehetette meg,

hogy többször is vágott évente sertést, hogy mindig legyen a tartalékban hús és többször legyen friss. A tehenes gazdák lehetőleg mind a csarnokba hordták a tejet, alig hagytak belőle a csecsemőknek vagy ünnepre és nyári dologidőre a többi családtagnak. Módos, több fejőstehenet tartó gazdák viszont tejes, aludtteejes, savós leveseken tartották családjukat, ha nagyon kuporiak voltak.⁹⁸ Sok gazda, hogy adósságát ki tudja fizetni, eladta búzáját, rozsát, s helyette krumplira, káposztára, kukoricára szorította magát és hozzátartozóit. A tojást is eladták, ha egyetlen mód volt rá, pedig sokféleképpen el tudták készíteni. De nem is tartották elég laktatónak a tojásos ételeket.⁹⁹ Az újfajta zöldfözelékkel nehezen barátkoztak meg, gyermekeknek, betegeknek készítették eleinte orvos javaslatára (sóska, spenót, paradicsomleves).¹⁰⁰

A szemlélet és ízlés lassú változása következtében az újdonságok az addig is legfontosabbnak tartott ünnepi hús- és tésztafélék körében hódítottak először tért. A tartalékolt húsfélések is újakkal gyarapodtak. Hétköznapi általában megelégedtek a korábbi hagyományos ételekkel, egyhangúbb étrenddel. Csak ünnepen emelte a hangulatot néhány ételújdonság is a meglévő rangosabb levesek, húsok, és tészták mellett. Ünnepi alkalomnak számított az aratás és néhány nehezebb me-

zei munka étkezése is. Az 1920–30-as években megjelent pl. az aratási ebéd fogásai között a pörkölt, a tejfeles-paprikás húсок, nokedli, rizs garnírun g és zöldfözelékek néhány a.¹⁰¹ Különösképpen törekedtek a változatosságra, ha napszámosok és kivüálláló besegítők is (kölcsonös visszasegítési alapon dolgozó rokon vagy szomszéd) voltak. Ilyen esetben – a bevett szokás szerint – minden nap más leves-, hús- és tésztaféle járta, s ekkor került sor az ételújdonságokra is.

Az elszegényedéssel, s a takarékosági törekvésekkel magyarázható, hogy egyre többen voltak, (pl. a Dráva mentén) a saját kenyérükön elszegődők, s ezek az aratást kivéve igen sovány ételek mellett végezték a legnehezebb munkákat. A jó dolgok berzenceiek igénytelenségét az étkezés terén a kínai munkásokéhoz hasonlított a Szállási Sándor.¹⁰²

Az új tésztafélék megjelenésével a kásafélék szorultak bizonyos fokig vissza, elsősorban a lakodalmi, kaszási, majd aratási tejbekása, s a hagyományos kásák mellé bekerülő rizs és búzadara felhasználása sem növelte a kásás ételek mennyiségét. Kimondottan a sajtó, a tanfolyamok hatásának, részben a városi piacozásnak tulajdonítható az a törekvés, hogy többféle lekvárt tegyenek el és kompótfélék meghonosodása is.

JEGYZETEK

- 1 *Knézy Judit*: A somogyi parasztság gazdálkodásának és táji csoportjainak változásai (1850–1914) MMgMK 1984–85. 381–409
- 2 *Hirsch Alfréd*: Somogy vármegye gazdasági monográfiája. Budapest 1903.
- 3 *Filep István*: Zselickisfalud. VU 1858. 226. p.
- 4 *Bencze Géza*: A somogyi Kapos mente gazdálkodása a XIX. század első felében. SMM 1976. 191–216.
- 5 *Hoss József, dr.*: Halászat, nádatartás és táplálkozás egy nagyberekai községben. SMF 8. Kaposvár 1966. 21.
- 6 *Hirsch Alfréd* 1903. 8–18.
- 7 *Hófer Tamás*: Három szakasz a magyar népi kultúra XIX–XX. századi történetében. Eth. LXXXVI. 1975. 398–414. *Hoffmann Tamás*: A parasztság csödjé és kultúrája. NÉ 1972 LXXXIII. 105–114.
- 8 *Hirsch Alfréd*: 1903. 17.
- 9 A parasztbirtok állapota Somogy, Kolozs, Szolnok–Doboka és Torontál megyékben. Bp. 1886. 17–34. a somogyi rész.
- 10 *Simonffy Emil*: Földművelési rendszer Somogy megye északi részén 1728-ban SMM 18. 1972. 151.
- 11 A magyar korona országainak 1901. évi mezőgazdasági termelése. Magyar statisztikai Közlemények Új sorozata. Bp. 1903 100–108. Gazdacimtar adatai alapján össze-számolva.
- 12 Somogy 1897. jan. 10.-i száma hírvül adta, hogy egyre gyakrabban tagadják meg a cselédek a parancsot.
- 13 *Király István*: Fejlesztetek a Somogy megyei szarvasmarha-tenyésztés történetéből. Kaposvár SA 7.
- 14 *Jansits Endre*: A Somogy megyei Hitelszövetkezetek működésének első tizenöt éve. Bp. 1910. 34–42.
- 15 *Selmeczi Kovács Attila*: A repcetermelés alakulása a XIX. században Magyarországon. MMgMK 74–82.
- 16 *Szili Ferenc*: Cukorrépa termelés a MIR kaposvári cukorgyárának körzetében. 1. 2. SMM Kaposvár 1977–78. 309–348.
- 17 *Jankó János, dr.*: A Balaton melléki lakosság néprajza. Bp. 1902. 255–257.
- 18 *Jansits Endre* 1910. 1–64. *Baksay Sándor*: Somogy megye. In: Az Osztrák–Magyar Monarchia írásban és képbén, IV. Bp. 1896. 169.
- 19 *Hirsch Alfréd* 1903. 21–24.
- 20 *Jansits Endre* 1910. 1–64.
- 21 *Kanyar József, dr.*: Somogy megyei parasztság – Somogy megyei nagybirtok (1901–1910) SA 2. Kaposvár 1957. 41–54.
- 22 *Barla Szabó István*: Visonta (Somogy) nemzetiségi, gazdasági stb. oldalról nézve. Falusi Gazda 1860. dec. 4. írja, hogy a gazdák naptárakat, hírlapokat járatnak. VU 1857. 18. sz. Gombán megalakult községi könyvtárról adott hírt. Visontán csak a századfordulótól működött ingyenes népkönyvtár (Mátán János gyűjtése EA 858). Lábodon a századfordulón szintén működött ingyenes községi népkönyvtár Ld. *Szabó Bálint*: Tükördarabok (Lábod egy kisközség történetéből). Somogy 1899. XI. 26.
- 23 *Morvay Judit*: Népi táplálkozás. Néprajzi Múzeum EA Útmutató Füzetei 1962.
- 24 *Knézy Judit*: A hedrehelyi gölönccserek. SMF 7. Kaposvár 1966. 40–41.
- 25 *Hirsch Alfréd* 1903. 37. A Somogy c. lap 1898. máj. 13.-i száma kifogásolja a spenót árának magasságát, a kofák ilyenirányú törekvését.

- 26 *Knézy Judit*: Csököly népeinek gazdálkodása és táplálkozása (XVIII–XX. sz.). SA 26. Kaposvár 1977. 58–59. és további s. gy.-ek Kutas, Kálmánca, Nagykorpád, Kaposmérő, Beleg községekben 1964, 1978–9.
- 27 *Kerecsényi Edit*: Pogányszentpéter anyagi kultúrája. In: Fejezetek Pogányszentpéter történetéből. SMF 12. Kaposvár 1968. 36–45.
- 28 *Molnár László*: Dél-Dunántúl mezőgazdasági szakoktatásának történetéből. Stúdium Historicum Simighiense I. Kaposvár 1978. 168. 71.
- 29 *Erdősi Ferenc*: Adatok az egykori Dráva hajózásról és annak Barcs fejlődésében betöltött szerepéről. SMM 2. Kaposvár 1971. 204–5.
Barcs három gőzmalma 1912-ben csak exportra termelt, a helyi lakosok a drávai hajómalmokban őrlették gabonájukat.
- 30 A soproni kereskedelmi és iparkamara ...jelentése 1876. évről. Sopron 1877. 630–645. A VU 1865. 6. sz. 64. p. a fonyódi hegyen szélmalom látható.
- 31 *Knézy Judit*: 1977. 39–41.
- 32 *Sós József*: A ciberei malom. Somogyi Honismereti Híradó 1970. 1. sz. 22–29. p. Saját gyűjtés Nagyatádon 1971. EA 11 758.
- 33 *Knézy Judit*: A favázás lakóépítkezés emlékei a belső-somogyi Csököly, Gige, Kisbajom, Rinyakovácsi községekben. SMK 1. 1973. 209–227.
- 34 *Kerecsényi Edit*: 100 év népi lakáskultúrájának alakulása Csurgón. In.: Somogy Néprajza II. Szerk.: Knézy Judit. Kaposvár 1980. 26–27. Csurgón az 1870-es évektől kezdődően tömegesen épültek a szabadkéményes konyhák – írja.
- 35 *Seemayer Vilmos*: Régi tüzelőberendezések Dél-Zalában és Belső-Somogyban. NÉ XLIV. 1933. 49–63. Írja, hogy a katlan helye nem állandó, ebből látszik, hogy késői alakulás eredménye.
- 36 *Zentai Tünde*: A dél-dunántúli település és népi építkezés változásai a XIX. században. Ház és Ember I. 1980.
- 37 *Zentai Tünde*: A parasztház fejlődésének dél-dunántúli története. Kandidátusi tézisek. Szentendre 1989. 1–18.
Mike Györgyi: Szobabelsők. Lábod NK 1975. XX. 90–99.
Simon József: Táplálkozás, konyha, cserépedények Balatonszentgyörgyön. NK XXI. 1976 59–95.
- 38 *Kisbán Eszter*: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Eth. XCV. 1984. 84–399.
- 39 A korabeli lapok (Somogy pl.) elsősorban azt kísérték figyelemmel, hogy a lakosság számára a mindennapi kenyér biztosítva van-e, rossz gabonatermés idején azt firtatták, hogy a kenyérpótlókból (hajdina, köles, burgonya) elegendő van-e. Az, hogy változatos-e az étrend, gazdasági íróknál már téma volt ekkor, de inkább nemleges volt a válaszuk.
Keleti Károly: Magyarország népességének élelmezési statisztikája physiologiai alapon. Budapest, 1887. *Széchenyi Imre* 1812. *Hirsch Alfréd* 1903.
- 40 Az Alföldön, Kis-Alföldön jóval nagyobb arányeltolódás történt a tésztaféle ételek javára, mint pl. a Dunántúl nagyobb részén. *Hoffman Tamás–Molnár Mária*: Paraszti konyha. Kiállítási katalógus. Budapest 1980. 72.
- 41 *Csáky Elek*: Adalékok Somogy megye lengyeltóti járásának néprajzához. Eth. 1897. VIII. 438–451. *Kisbán Eszter*: Népi kultúra, közkultúra, jelké, gulyás, pörkölt, paprikás. Bp. 1989. 84–89.
- 42 A szalonna még ekkor is, később is fontos étel úton lévő, mezőn dolgozók, de reggeli mellé is, továbbra is fontos zsíros éppúgy, mint a kiolvasztott zsír.
- 43 Mezőgazdasági munkabérek Magyarországon. Budapest 1896. 83–89.
- 44 *Keleti Károly* 1887. 32. 49. Tolnáról, Baranyáról. *Széchenyi Imre* 1892. 13–16. Somogyról írták.
- 45 Magyar Néprajzi Atlasz VI. 435–39. sz. térképek
- 46 *Witt Lászlóné*: Adatok Csurónagymarton népi táplálkozásához.
Somogyi Honismereti Híradó 1978. 1–3. sz. 71–84. öt-féle változatát írja le a krumplival dúsított „kaszásleves”-nek húsos és húsnélküli változatban. De ennél kevesebb helyen előfordult, hogy burgonya nélküli ecettel habart véres baromfi húsos levest is kaszáslevesnek neveztek.
- 47 *Várady Ferenc*: Baranya múltja és jelene. Pécs 1896. I. 234–236.
- 48 *Széchenyi Imre* 1892. 13–16.
- 49 *Király István* 1962. 2–30. és A szarvasmarha-tenyésztés átalakulása Somogy megyében 1848–1944. Agr. Sz. 1963. 4. sz. 177–207.
- 50 *Mártha Zsuzsanna*: Törekvések a tojáskereskedelem rendezésére Magyarországon és a budapesti tojástőzsdén. MMgMK 1969–70 285–305.
- 51 *Jankó János* 1902. 255–260. *Baksay Sándor* 1896. 300–302.
- 52 *Hirsch Alfréd* 1903. 20–21.
- 53 *Jansits Endre* 1910. 1–64.
- 54 *Gyulay Károly*: Faluszemes monográfiája. Budapest 1911. 11. A község lakáskultúrájával, táplálkozásával, ruházatával kapcsolatosan írja le a változásokat. Számos utalást találni a Somogy c. lap korabeli számaiban.
- 55 S. gy. Bonnyán RRM A 2261, Gálosfán RRM A 3577, Szulokon MMgM A 629, 662, továbbá *Gelencsér Sándor* kézirata a Kaposmente táplálkozásáról RRM A 1182.
- 56 Dél-Somogyban a szuloki németek nem adták oda cselédlánynak lányukat, de a szegényebb barcsi németek igen.
- 57 *Kisbán Eszter*: A kávé bevezetése Magyarországon. Eth. 1988. XCIX. 149–177.
- 58 *Jankó János* 1902. 222.
- 59 Kaposvárott pl. Hoff-malátakávé kivonatot a Babóchay patikában és Kohn Izidor szatócsnál lehetett kapni (Somogy 1897. febr. 17.-i reklám). Búzából is pörkölték, bádigosok is készítették kávépörköltöket, amelyeket szabad tűzön is lehetett használni.
- 60 *Simon József* gy. Balatonszentgyörgy MMgM A IV. 561.
- 61 *Takáts Gyula* 1986. 43.
- 62 *Knézy Judit* 1977. 41. *Sós József* 1970. 22–28.
- 63 *Knézy Judit* 1977. 42. *Gyulay Károly* 1911. 22. 28. Leírja, hogy Faluszemesen nagyobb háztartásokban nem hiányozhatott a kuglófsütő.
- 64 *Szili Ferenc* 1879. 329–331.
- 65 *Zentai János*: Két adat Ormányság népének régi ételéhez. JPM évkönyve 1963. XIII. 185–195. Külön figyelmet szentelt ormánysági kutatásaiban a főtt-sült percével kapcsolatos adatok felderítésének, mert Ormányság kultúrájára jellemzőnek találta a századfordulón
- 66 *Knézy Judit*: Változások a Káli-medence lakóinak táplálkozásában (1840–1960) VMMK 1985. 687–698.
- 67 *Markó Imre Lehel*: Nevezetes napok étkezése. Kiskanizsa 1954. EA 9432/1–6.
- 68 *Simon Edit* gyűjtése RRM A 1220

- 69 Csak malé néven említik pl. Zamárdiban S. gy. RRM A 2912.
- 70 „Cibere” levelesről: *Sós József* 1970. 29. „Korpakeszöce”-levesről *Czeider Margit*: A népi táplálkozás hagyományai Büssüben. In: *Múltunk és jelenünk*. I. 44–48. Kaposvár. 1968. 44. „korpakeszöccéről” mint pépről *Gyarmati Erzsébet*: Mosdós népi táplálkozása. *Somogyi Honismereti Híradó* 1975. 3. sz. 22–28.
- 71 *Gelencsér Sándor* gy. Kaposmente RRM A 1182.
- 72 *Gyulai Károly* 1911. 10.
- 73 Marhahús füstölésről *Knézy Judit* 1977. 76. Halfüstölésről pl. *Hoss József* 1966. 21. *Jankó János* 1902. 76.
- 74 *Kisbán Eszter*: A sertéshús tartósítása a paraszti háztartásban. *Népi kultúra–Népi társadalom II–III*. Budapest 1969. 103–105.
- 75 Pl. 1891-ben a peronospóra nagy kárt okozott, mert az előzetes hírverések ellenére sem permeteztek (Somogy 1891. dec. 29.)
- 76 Olaszországból is hoztak be bort. Somogy 1892. márc. 25.
- 77 *Simon József* gy. MMgMA IV. 561.
- 78 *Hoss József*, dr.: Méhészkedés a Nagyberekben SMF 13. Kaposvár 1968. 26–38.
- 79 Somogy megyei Vendéglősök lapja 1907. febr. 5.
- 80 Megfázásra, de másra is pl. 1883-ban maláriára paprikás pálinkát ittak a Balaton mellett (Somogy 1897. márc. 23.) de a Drávánál is.
- 81 *Jankó János* 1902. 256. A Balaton déli partján végig fehér bor termelt kivéve Faluszemest, Szárszót, Balatonszentgyörgyöt, Kéthelyt, a Bari hegyet és környékét. Siller is készült Lellétől Kilitiig.
- 82 *Kodolányi János*: A Mecsek paraszti szőlőgazdálkodása JPM évk. Pécs 1958. 147–175. Hasonló adatokat hoz a Mecsek szőlőhegyeiről.
- 83 Babus Jolán gyűjtése Rinyaszentkirály EA 12 638.
- 84 Somogy 1891. dec. 29. 1897. jan. 7. Stájerországból főként alma, Németországból főként alma és körte is behozatalra került.
- 85 Somogy 1899. okt. 22. Ebben az évben a nevezetesebb gyümölcsösökkel is baj volt (Kötcse, Pusztaszemes, Tótgúgy, Mocsolád)
- 86 Az 1896. évi 440. sz. szabályrendelet hatására. *Hirsch Alfréd* 1903. 33.
- 87 *Simon József* gy. MMgMA 561.
- 88 Igazán jó barackokat – emlékezet szerint is – csak 1930 körül kezdtek behozni
- 89 *Gelencsér Sándor* gy. RRM A 1182.
- 90 Csánki Dezső (szerk.): Somogy vármegye. Budapest
- 91 Somogy 1898. máj. 19-i száma rosszállóan nyilatkozott a kofaréteg kialakulásáról, mivel erősen megemelték az árakat.
- 92 Somogy 1899. máj. 18. jó paradicsomtermésről ad számot.
- 93 *Gyulai Károly* 1911. 11.
- 94 Somogy 1898. máj. 19., drágálják a spenót árát a piacon.
- 95 *Knézy Judit* 1975. 117.
- 96 *Simon József* MMgMA 561. 23. p. leírása: „Maradiak voltak, akik csak keszöcén, muttymuruttyon, babon, tökön, krumplin, gánicán, hagymán és szalonnán éltek... Változatosságot csak a búcsúk, lakodalmak hoztak...” és S. gy. paraszti szemléletváltozás és gazdálkodás témakörben: Kaposmérő, Beleg, Kutas, Nagykorpad, Törökkopány 1978–81.
- 97 *Gyarmati Erzsébet* 1968-ban leírta, hogy Mosdósön még mindig szokás nyárig eltenni a füstölt húst RRM A 1227.
- 98 S gy. Törökkopány RRM A 2291, B. szentgyörgy RRM A 3079, Gölle EA 12406, Zamárdi RRM A 2912.
- 99 Az 1930-as években Nemesvid monográfiájában írták le „tojással meg az Isten sem győzné megtölteni az arató gyomrát”. *Gerse Lajos–Szita Imre* kézirat EA 4514.
- 100 Kutason özv. Kocsis Nándorné, 1928-ban odakerült jegyzőné mesélte el szemléletesen
- 101 Pl. Niklán (RRM A 2348, *Hársházi István* leírása), Vörsön (*Simon Edit* gy. RRM A 1220), Mosdósön (RRM A 1227).
- 102 EA 4523. Ebben az időben a törekvőbb falvak népe lenézte azokat, akik „öszöm–iszomért” is elmentek dolgozni.

Rövidítés jegyzék:

Agr. Sz.	Agrártörténeti Szemle
EA	Ethnológiai Adattár (Néprajzi Múzeum)
Eth.	Ethnographia
MMgMK	Mezőgazdasági Múzeum Közleményei
MMgMA	Magyar Mezőgazdasági Múzeum Adattára
NÉ	Néprajzi Értesítő
NK	Néprajzi Közlemények
JPM	Janus Pannonius Múzeum (évkönyve)
SMF	Somogyi Múzeum Füzetei
SMK	Somogyi Múzeumok Közleményei
SMM	Somogy Megye Múltjából
RRMA	A Rippl-Rónai Múzeum Adattára
VMMK	Veszprém Megyei Múzeumok Közleményei
VU	Vasárnapi Újság

JUDIT KNÉZY: TRADITIONS AND INNOVATIONS IN PROVINCIAL NOURISHMENT IN SOMOGY COUNTY (1880–1920)

BALÁZS JÁNOS MŰVÉSZETE

Resume

The author – supplementing her former essay on folk nutrition – gives an account of the way how the nourishment traditions fused with innovations in the period ending with 1880 and in the first decades of the new era, when the lifestyle of peasantry changed. She had a closer look at the technical innovations, beside economic and social changes, which might have influenced the development of provincial cuisine. All the three factors influenced the traditions gradually with phase shifts. Urbanization, acceleration of the speed of working, the railway and its role in transportation also contributed to the change of demands, taste.

In the first part of the essay we can have an outline of the changes happening in the two–three decades preceding 1880. Changes in allowance (increase of

cereals, decrease of fish and meat meals and collected plants); changes in foodstuffs (the storage and consumption of rendered fat, increase of soup kinds), there was a change of taste (partly repression of sour soups). The author makes comparisons with the neighbouring counties.

She also analyzes the changes at the turn of the century: spreading of coffee and three meals a day, the gradual spreading of the innovations in meat preservations, the naturalization of new and tastier dough pastry, the introduction of new grapes and fruitery, involvement of new vegetables – mainly in the summer menu –, furthermore increased demands in the meals, served in working hours, made headway with the farmers.

JUDIT KNÉZY: TRADITIONEN UND NEUERUNGEN IN DER ERNÄHRUNG VON BAUERN IM KOMITAT SOMOGY (1880–1920)

Zusammenfassung

Der Verfasser gibt als Ergänzung zu eigenen früheren Studien von der Volksernährung eine Zusammenfassung darüber, auf welche Weise die Fusion der Sruährungs-traditionen Ernährungstraditionen und der Übernahme der Neuerungen während des Bauernlebensweise-wechsels im Komitat Somogy, während der in den 1880er Jahren geschlossenen früheren Periode bzw. während des Zeitabschnittes der ersten Jahrzehnte der neuen Periode geschien. Neben den wirtschaftlichen, gesellschaftlichen Veränderungen faßt er auch die technischen Neuerungen ins Auge, die auf die Gestaltung der Bauernküche wirken konnten. Alle drei Faktoren wirkten auf die Ernährungsgewohnheiten am Anfang allmählich, mit einer Phasenverschiebung. Die Urbanisierung, die Beschleunigung des Arbeitstempos, die Eisenbahn, die Verbindungsrolle des Verkehrs rief die Veränderung der Ansprüche des Geschmacks her.

Im ersten Teil skizziert, was für Umwandlungen in den 2–3 Jahreszehnten vor 1880 geschienen. Z. B.: In den

Kopfportionen (Vergrößerung der Zerealien, der Rückgang der Fischarten gepflückten Pflanzen und im allgemeinen die Fleischgerichte), in den Speisensorten (Einlagerung und Anwendung des Schmalzes, Verbrößerung der Anzahl von Suppensorten). Geschieht ein Geschmackswechsel? (Ja, die saueren Suppen wurden teilweise zurückgedrängt). Die Studie vergleicht das Komitat Somogy mit den benachbarten Komitaten. Es sind auch die Veränderungen an der Jahrhundertwende analysiert: die Expansion des Kaffees und gleichzeitig damit die 3malige Mahl täglich, die allmähliche Expansion der Neuerheiten in der Fleischkonservierung, die Akklimatization schmeckhafterer Hefeteige und neuen Trauben- und Obstsorten, die Rolle von neuen Gemüsesorten, vor allem in der Sommerspeiseordnung, und noch die Realisierung der erhöhten Ansprüche auf dem Gebiet der servierten Speisen im Kreis der Bauernwirte.