

Petrovszki Ildikó

TÁPLÁLKOZÁS BIHARKERESZTESEN

Biharkeresztes Hajdú-Bihar megye délkeleti részén, a Bihari-síkságon fekvő település. A történeti források először 1214-ben említik Fancsal néven, 1374-től (Mező)Keresztes, 1912-től Biharkeresztes. A várad püspökséghez tartozó falu a 16. század közepén a környező vidék legnépesebb települése, 1566-ban református hitre tér át, de a török hódoltság végére már lakatlan. Az újjátelepülő falu a 20. sz. elejéig a Csákyak birtoka. A földművelés mellett a lakosság jelentős része a 20 km-re fekvő Nagyvárad piacait kiszolgálva, kézműiparos tevékenységgel foglalkozott, mezőgazdasági termelése is a nagyváradai piacokra irányult. A helységet 1850-ben a Sárreți, később a Mezőkeresztesi járás székhelyévé nyilvánították, vásártartási jogot kapott, 1858-tól a Püspökladány–Nagyvárad vasútvonal egyik állomáshelye. A dinamikus fejlődő nagyközség rövidesen a járás egyik meghatározó települése lett, a városiasodás határozott jeleivel (posta, gyógyszertár, vendéglő, cserépgyár, malom), beköltöző római katolikus hivatalnokréteggel. A trianoni határ létrehozásával jelentős törést szenvedett, mert éppen a kulturális és gazdasági centrumnak számító Nagyváradtól szakította el a határ. 1970-ig volt járási központ, 1989-től újra város, kistérségi közigazgatási centrum, lakosainak száma ma négyezer-ötszáz fő, közülük legtöbben a határforgalomnál dolgoznak. A település ma is döntően mezőgazdasági jellegű, az ipar nem jelentős.

Ez a feldolgozás Biharkeresztes táplálkozási hagyományait, ételválasztékát, hétköznapi és ünnepi étkezési rendjét tekinti át, döntően a 20. század első felére vonatkozóan, de vizsgálja a század második felében megfigyelhető változási tendenciákat is. A leíró jellegű munkához az ismeretanyag feltárása a néprajzi kikérdezés módszerével történt,¹ ugyanakkor a rendelkezésre álló szakirodalomra

¹ Biharkeresztes táplálkozási hagyományainak feltárásában a településen élő idős emberek voltak a segítségemre. Közülük csak azokat sorolom itt fel – születési évük és vallásuk feltüntetésével – akiktől a legtöbb adatot sikerült gyűjtenem. (Sajnos a gyűjtés elindítása óta néhányan már eltávoztak az élők sorából.) Harsányi Lajos (1906. ref.), Harsányi Lajosné (1909. ref.), Magyar László (1909. ref.), Sáfrány Lajosné (1919. ref.), Cokk Tivadarné (1924. r. kat.) Szabó Vince (1923. ref.), Szabó Vincéné Hajzer Erzsébet (1928. r. kat.), Papp Ferencné (1926. r. kat.) Nagy Lászlóné (1927. r. kat.), Balla Lászlóné (1930. ref.), Hajzer László (1928. ref.), Hajzer Lászlóné (1933. ref.), Tóth Istvánné (1943. ref.) Sárközi Lajos (1950. r. kat., Bedő), Tóth Sándor (1956. ref.). Külön köszönöm kedves munkatársamnak, Hajzer Gizella édesanyjának, Hajzer Lászlónénak a szíves segítségét.

támaszkodva keresi a település helyét a környező kistájak és az alföldi nagytáj táplálkozási rendszerében is.²

AZ ÉTELVÁLASZTÉK ALAKULÁSA

Levesfélék

A leves Biharkeresztesen mindennap asztalra kerülő, elmaradhatatlannak tekintett étel volt, gyakran naponta kétszer, ebédre és vacsorára is fogyasztották. Elkészítésükben a hozzávalók és a sűrítési módok variálásával törekedtek a változatosság biztosítására. Egyazon alapanyagból – az alkalmazott sűrítésmódtól és a fűszerezéstől függően – különböző ízhatású leveseket főztek.

A levesekhez és a főzelékszerű sűrű ételekhez felhasznált alapanyagok az évszakok szerint szükségszerűen változtak. Míg a téli időszakban elsősorban a burgonya, a káposzta és a száraz hüvelyesek álltak rendelkezésre, addig tavasztól ősziig számos friss konyhakerti zöldség- és gyümölcsfélével bővült a választék. Kedvelt leves- és főzelék-alapanyag a zöldbab, a zöldborsó, a karalábé, a spárgatök, a fejes saláta, a sóska és a paradicsom.

A levesféléket többféleképpen sűríthették. Legegyszerűbben felforrósított zsírral vagy szalonnából kiolvasztott zsírral történt. A rántás zsírban pirított, vízzel felöntött liszttel készült, a világosabbra sütött liszttel sűrűbb levet, míg a sötétebbre sütött liszttel karakteresebb ízt nyertek. Mind a zsírral, mind a rántással való sűrítést fűszerezheték pirospaprikával és apróra vágott hagymával, fokhagymával is. A habarás liszttel kikevert tejjel, jobbmódúaknál tejföllel készült. E savanyú ízhatású levesekben megfigyelhető a kettős sűrítés együttes alkalmazása is.³ A levesek családonként változó sűrítésmódja természetesen attól is függött, hogy a rántáshoz szükséges zsíradék vagy a habaráshoz szükséges tej, tejföl állt-e bővebben rendelkezésre az adott háztartásban.

A legegyszerűbb levesfélé az *ecetcibere*, melyhez a melegített vagy felforralt vizet ecettel és cukorral ízesítették, majd kenyeret aprítottak bele. Különösen a nagy nyári melegben, aratáskor kedvelték, kiváló húsító, szomjoltó hatása miatt. Szükségből szegényebbek ebédje, míg mások csak uzsonnaételnek vitték a mezőre. Téli időszak

² Sajnálatos módon a 20. század elején már országszerte meginduló néprajzi érdeklődés ellenére Biharkeresztes – talán éppen városias jellege miatt – nem került az amatőr és hivatásos néprajzi gyűjtők látókörébe. A közgyűjtemények kéziratáraiban feltűnően kevés a településre vonatkozó ismeret.

³ A településen élő legidősebb emberek úgy emlékeznek, hogy a század elején a településen a savanyú ízhatású levesek mindig csak habarással készültek. A kettős sűrítés fokozatosan terjedt el, inkább a század közepe felé vált általánossá.

egyszerű levesféléje a *seprőcibere*: a bor leszívásakor visszamaradt szőlőszemekből, a seprőből cukorral ízesítve főzték. Biharkeresztesen *ciberének* nevezik a sűrítés nélküli gyümölcsleveseket is. A nyáron a szőlőskertekben és a ház körül termő gyümölcsöket, a veres szilvát, nyári almát, meggyet megfőzve átpasszírozták, kevés cukorral ízesítették és magában vagy kenyeret beleaprítva ették. Böjti időszakban üvegben tartósított szilvapépből hasonló módon készítették a *szilvaciberét*, magvas aszalt szilvából az *aszaltszilva-ciberét*.⁴ Ettől a sűrű gyümölcsletől nevében is megkülönböztették a valódi *gyümölcsleves*t, melynél a gyümölcsöt kimagvalva, darabolva főzték meg, majd tejfeles habarással sűrítették, fahéjjal, szegfűszeggel ízesítették. A gyümölcsleves természetesen mindig az éppen szezonális gyümölcsből főtt, legkedveltebb az *alma-*, *birsalma-*, *meggy-* és a *köszmételeves*. A gyümölcsfélék közül – téli és tavaszi felhasználásra tartalékolva – elsősorban a szilvát aszalták, de az összes gyümölcsféle üvegben befőzéssel való tartósítása is minden családban általános volt már a korszak elején is. A sokáig elálló birsalma leves- és mártásalapanyagként szolgált gyakorlatilag az egész év során.

A felforrósított zsiradékkal sűrített, hagymával, pirospaprikával ízesített levesfélét általában szárított vagy frissen gyúrt tésztabetétekkel dúsították. A tarhonyával, kockatésztával főzött változatát *pergelt levesnek*, a kerek lapban szárított, összetördelt tésztával pírított típusát *lebbencsnek* nevezték, utóbbit mindig kockákra vágott krumplival főzték egybe. A rántott levesek egyszerű változata volt a *köménymagleves*, melyet előszeretettel adtak szoptató anyáknak, a tejelválasztás és a gyermek jobb emésztésének elősegítésére. Laktatóbb változatként felvert tojást is csorgattak bele, de kenyérrre öntve is fogyasztották.

Télen leggyakrabban *szárazpaszulyleves*t, *savanyúkáposzta-leves*t, *édeskáposzta-leves*t, *paprikás krumplileves*t, *szegesborsó-* és *sárgaborsóleves*t főztek.⁵ Az előbbieket paprikás hagymás rántással és habarással, a szárazborsóleveseket csak rántással sűrítették. Az édeskáposztába krumplit is belefőztek. A paszulyleves fűszere vöröshagyma és babérlevél, a krumplilevesé fokhagyma. A különféle szárazbabfajták

⁴ A cibere elnevezés egy igen régies, jellegzetes böjti ételként ismert levesfajta idéz. Eredetileg az alapanyag – főként búzakorpa – önréleléssel, vagy a gyümölcsök savas levével megsavanyított levesfélét jelölte, amelyek sűrítés nélkül, csak a víz és az alapanyag összefőzésével készültek. Varga 1993: 57–59. Kisbán 1997: 502. Biharkeresztesen a 20. század elejére való visszaemlékezésekben már nem említettek önsavanyított levest. Szűcs Sándor szerint a bihari Sárrét táplálkozásában ekkoriban előfordult még a *répa-*, *korpa-* és *lőrecibere*. Szűcs S. 1938: 223.

⁵ A településen több évszázados étkezési alapanyagként szolgáló termelvények a 19. századi forrásokban fellelhető határrészek megnevezéseiben is megőrződtek. Egy 1831-ből fennmaradt térkép a következő, az ott termelt növényekre utaló határrészeket különít el: Borsóshát, Lencsésköz, Kölesföldek közli, Káposztás kert, Málétföld. (Deli Edit szíves közlése)

közül a *cirmos* és a *libamáj paszulyt* levesben, az apró szemű *fehér paszulyt* inkább főzelékben szerették. A *szegezborsó* zöldes színű, szögletesebb szemű, régi hüvelyesfajta, melyből hagymás rántással, sárgarépával, petrezselyemmel dúsítva főztek tápláló levest. A pépszerűen szétfővő hántolt sárgaborsóból fokhagymás rántásos leves készült. A lencsét inkább főzelékben kedvelték, ha mégis levesnek főzték, akkor rántással, kis cukorral és ecettel ízesítve készítették el.

Mindegyik télies levesfajta gazdagíthaták füstölt hússal vagy kolbásszal: a savanyú habart levesekbe mindkettő, míg a rántásos, sós ízű levesekbe inkább a füstölt kolbász illet. A füstölt színhúst többnyire előre beledarabolták a levesbe, míg az egy darabban hagyott csontos húst a leves után kenyérral külön is feltálalhatták.

A savanyú izhatású húsos levesek között a téli disznótoros időszak egyik hagyományos étele a *gömböcleves*. Nem sokkal a disznóölés után készítették, mivel ez a vakbélbe töltött véreshurka-töltelék még kifőzve sem állt el sokáig. A babérlevéllel ízesített vízben addig főzték az egészben hagyott gömböcöt, míg az ízét át nem adta a lének, majd két centi vastag szeletekre vágta. A levét tejföllel behabarták, esetleg be is rántották, ecettel savanyították. A szeleteket a levesbe visszatéve vagy külön fogyasztották.

Tavasztól őszig a gyűjtögetett vagy friss kerti zöldségnövényekből, nyári gyümölcsökből még nagyobb variálási kedvvel főzték a mindennapi levest a keresztesi asszonyok, leányok. A fejes salátát elsősorban *salátalevesnek* készítették: a zöld leveleket zsírban vagy rántásban átfogatva tejföllel vagy tejjel habarták be. A hasonló módon főzött cukros *sóskalevesbe* néhány egész tojást is beleütöttek. A *szedett sóskát* sokan a vasút oldalából gyűjtötték, de a helyi piacon zsákszámba árusítóktól is beszerezhették, a *csiperke* és *szekfű gombához* hasonlóan, melyből levest, pörköltet főztek. A habart *zöldpaszulylevest*, a főzőtökből vagy marhatökből készült *töklevest* ecettel is savanyították, friss kaporral fűszerezték. A *zöldborsólevest* összedarabolt répával, petrezselyemgyökérrel, karalábéval főzték, majd rántással és galuskával sűrítették. A *karalábélevest* rántással, vagy tejes habarással, rizsbetéttel, a passzírozott paradicsomlevest rántással, szintén rizzsel vagy kockatésztával készítették.

A nagyobb nyári munkák idején, aratáskor, hordáskor, csépléskor a habart levesfélét füstölt hús belefőzésével tették táplálóbbá. Ezen alkalmakra nemcsak a zöldségféléből készült savanyú ízű leveseket – savanyú krumplileves, zöldpaszulyleves, tökleves – hanem az édes ízű gyümölcsleveseket is így főzték. A kifőtt hús cukorral édesített levébe tették a feldarabolt savanykás nyári *borizú almát* vagy a

pöszmétét, majd liszttel és tejföllel habarták be, ritkán meggyel is készítették. A nyári melegben dolgozók ezáltal egy jobban elálló, ugyanakkor szomjoltó és tápláló fogást fogyaszthattak el.⁶

Friss húsból – főként marhahúsból, újabban disznóhúsból is – *gulyásleves*t főztek: a pörköltszerűen elkészített húst hosszabb lére főzték, petrezselymet, répát, krumplit adagoltak hozzá, végül galuskával gazdagították, hegyes erős paprikával fűszerezték.

A legrangosabb leves az áttetszően tiszta levű *húsleves*, mely a vasárnapok és egyéb ünnepi alkalmak állandó étele. A húsleves a nagyünnepeken lehetőleg mindig tyúkból, közönséges vasárnapokon ritkán marhahúsból is, a nyári időszak vasárnapjain és nagyobb munkaalkalmain csirkéből, galambból, a disznóölés idején friss orjából főtt. A húsleves ízanyagát a sós vízben főtt hús mellett a beléfőzött zöldségfélék és néhány fűszerfajta adta. A családonként eltérő egyéni változatokban néhol csak egész fej hagyma, sárgarépa, petrezselyemgyökér és zöldje került a húslevesbe, máshol zeller, karalábé és krumpli is. Fűszerezésénél kedvelt volt a sárgás színt adó *sáfrány* (valójában sáfrányos szeklice), az egész bors és a szerencsendió. A húsleves rangját tovább fokozhatták a tésztabetétek: a nagyünnepi *tyúklevesbe* mindig csigatészta került. A *marhahúslevesbe* és az *orjalevesbe* a vékony *laskatészta*, azaz cérnametélt illett a legjobban, mely a *kockatészta*val együtt a vasárnapokra és a kisebb ünnepi alkalmakra is megfelelt.

Főzelékek, mártások, kásás és pépes ételek

A főzelékszerű sűrű ételek a magyar paraszti konyhán a hagyományos zöldségfélékből – káposzta, répa, krumpli – és a száraz hüvelyesekből készültek. A „főzelék” elnevezést azonban ezekre az ételfélékre nem használták, hanem az azonos alapanyagokból főtt levesektől – sűrű, tört, vagy öreg – jelzővel különítették el. Készítették hússal egybefőve vagy hús nélküli változatban, főzés után péppé törve, pirított hagymával, szalonnával a tetején. A friss kerti zöldségfélékből készült főzelékek és a savanyított zöldfőzelékek a 20. században mint könnyű nyári ételek kezdtek meghonosodni.⁷ A visszaemlékezések szerint a hüvelyes tört pépeket ekkor már nem készítették, hanem az ezekből készült főzelékféléket a levesekhez hasonlóan, de vastagabb rántással vagy habarással sűrítették. Az újabb zöldségfélékből készíthető főzelékeket a helybeliek sok esetben az iskolai közétkeztetés közvetítésével ismerték meg.

⁶ A magyar paraszti konyhán egy igen régies ételféleséget képvisel a füstölt húsos gyümölcsleves.

⁷ Kisbán 1997: 504–505.

Hosszabb ideig fennmaradt azonban a burgonyából készült kétféle tört pép típusú étel, a *krumplilencse* és a *móring*. A krumplilencséhez a karikára vágott krumpli sós vízben magában főtt, azonban a főzőlevét nem öntötték le, hanem azzal együtt törték meg. A híg pépre lisztet szórtak, majd a tűzre visszatéve kissé megsűrítették. Egy kilogramm krumplihoz körülbelül egy marék lisztet használtak el. A krumplilencsét tányérra öntötték, tetején karikára sült hagymával és paprikás zsírral gazdagítva kanalazták. A magyar paraszti konyhán a burgonyát leggyakrabban kása formában, liszttel sűrítve főzték, mely minden tájon követte a gabonakásák szokásos megformálási módját: kanállal kiszaggatva vagy anélkül, egyszerűen a tányérra öntve tálalták.⁸ Biharkeresztesen ezt a régies burgonyapépet valóban a kukoricából készült pépes *pulickával* azonos módon, nem kiszaggatott, hanem kiöntött formában készítették. A sűrűbb móringhoz először zsírban hagymát pirítottak, ennek vízzel felöntött levében főzték meg a karikára vágott krumplit, majd levét leöntve összetörték. A század első felében eredetileg mindkettő önálló étel, ebéd második fogásaként, de leginkább vacsorára készítették. A hagymás krumpli szintén nagy hagyományú, országszerte készített önálló étel, tájanként különböző néven.⁹ Biharkeresztesen a *móring* elnevezés olyan szilárd maradt, hogy napjainkig így nevezik a tört krumpli, krumplipüré köreteket is. A 20. század első harmada után köretként mindkét burgonyapépet kezdték fogyasztani: a krumplilencséhez füstölt húst társítottak, a móring pedig különféle sült húsok és a sült kolbász kísérője lett.

A parasztkonyhán a mártás egyrészt a levesben főtt, de külön tálalt friss vagy füstölt húsok kísérője, másrészt hús nélkül fogyasztott önálló étel.¹⁰ Biharkeresztesen a *hagymaszósz*t, *paradicsommártást* olajban dinsztolva rántással, a *spenót*ot fokhagymás rántással, míg a *sóskamártást* és a sokféle gyümölcsmártást, *alma-*, *birsalma-*, *meggyés pöszmémártást* tejes vagy tejfeles habarással készítették. A mártásokat hétköznapi és egyes ünnepi étkezésein a levesből kivett, esetleg át is sült húsokhoz tálalták, de szegényebb családokban hús nélkül kenyérral fogyasztva mindennapi eledel volt. A hagymaszósz a 20. század első évtizedeiben néhányan még lakodalmi mártásként említették.

A torma mártásnak elkészítve nem volt jellemző a településen, de *ecetes torma* formában a század első felében általánosan ismert savanyúság jellegű kísérője volt a főtt füstölt húsoknak és a szintén megfőzve fogyasztott füstölt kolbásznak, elsősorban téli reggeliken és vacsorákon. A kiásott és megreszelt tormát rövid időre a forró

⁸ Kisbán 1997: 505.

⁹ Kisbán 1997: 506.

¹⁰ Kisbán 1997: 506.

kemencébe vagy sütőbe téve „*elvették az erejét*”, majd sót, ecetet tettek rá, és üvegben tárolták. További üvegben tartósított savanyúságféle volt az *uborka, csalamádé*, később a *káposztával töltött paprika* és a *cékla*, és a nyári, kora őszi melegben folyamatosan előállított *kovászos uborka*.

A káposzta önsavanyítással történő tartósítása több évszázados hagyomány a magyar táplálkozástudományban. Biharkeresztesen is nagy mennyiségben, a szántóföldi művelés alól kivett külön káposztáskertekben termesztették régtől fogva. A savanyú káposzta mint alapkészítmény levesek és húsételek hozzávalója, utóbbiak kísérője, ugyanakkor pépek, kásák ízesítője, sült tészták tölteléke a biharkeresztesi táplálkozásban, ezért minden háztartásban törekedtek az egész évre szükséges mennyiség előállítására. Általában októberben készítették, így karácsonyra már az új káposztából fogyaszthattak. Káposztagyálut nem tartottak minden háznál, általában egy utcában egy elég volt, a kölcsönzésért apróságokkal, pl. törlőkendővel fizettek egymásnak. A legyalult aprókáposztából egy nagyobb szitabélyni mennyiséget fadézsába, hordóba öntöttek, babérlevéllel, egész borssal, erős csöves paprikával, kaporral és fél marék sóval fűszerezték. A következő réteget egész káposztafejekkel rakták ki, melyek kivágott torzsájának helyére köménymagot, borsot, sót szórtak. Az apró- és fejes káposztát a hordó megteléséig felváltva rétegezték, az aprókáposztás rétegek után mindig alaposan megtaposva, s ez utóbbi került a tetejére is. A csavaros préssel vagy leszorító deszkára helyezett terméskövekkel lesúlyozott káposzta hat hét alatt érett meg, ezalatt a tetején képződő fehér réteget többször eltávolították, átmosták. Nyáron kis mennyiségben kovászolással is savanyítottak káposztát: tízliteres vászonfazék aljába kaprot, majd aprókáposztát, a tetejére kenyeret tettek, rá sós vizet öntöttek. Jó melegben három nap alatt megsavanyodott.

A hántolt gabonákból és darabos örleményeikből a magyar paraszti konyhán készült húsos és önálló kásaétel, lisztjükből pépes étel, széles körben felhasználták továbbá hús- és süteménytöltelékekben is. A biharkeresztesi étkezésben a főzött kásák és pépes ételek korszakunkra már jelentősen visszaszorultak, a régies húsos kásák még a 20. század előtt elmaradtak mind az ünnepi, mind a hétköznapi étrendből. A vízben vagy tejben főtt kásák, pépek is jobbára csak a század közepéig tűnnek fel.

A korábbi gazdag kásanövény-választékból a 20. század elejére a településen már csak a köles, a búza és a kukorica maradt meg, viszont ekkoriban kezd gyorsan elterjedni a boltokban kapható rizs. A köles korszakunk elején még fontos kásanövény volt, állati takarmányként és emberi fogyasztásra egyaránt termesztették,

a rizs térnyerésével azonban fokozatosan lecserélték. A hántolt szemes búza, a *burizs* csak az aszályos években, a háborús időkben, és az 50-es években tűnt fel, elsősorban hurkatöltelék szegényes kásapótlójaként. A kukorica elsősorban állati takarmány, de emberi étkezésben is komolyabb szereppel bír az 1960-as évekig.¹¹ A *tengerit* ledarálva, *léhájától* megtisztítva darabos örleményként és kiszitált *máléliszt* formájában használták fel.

A kukoricadarából sós vízben *tengerikása*, a máléliszból *pulicka* készült. Utóbbinál a forrásban lévő vízbe lassan, folyamatosan keverve eresztették bele a lisztet, hogy meg ne csomósodjon, majd további kavarással sűrűre főzték. Tányérokra szedték, kissé szétlapítva, tejjel megöntve ették, kanállal való kiszagztatása nem volt jellemző. Téli disznótoros időszakban a zsírsütésből visszamaradt aprótepertővel megszórva, savanyú káposztával kedvelt étel volt. A 20. század első felében főétkezésem már nem, csak reggelire és vacsorára fogyasztották, ezen az alacsonyabb rangú étrendi helyen azonban nagyon gyakori étel maradt, hetente többször is sort kerítettek rá.¹² A kölesből krumplival összefőzött, *főzeléknek* mondott kása azonban korszakunkban végig kedvelt hétköznapi étel, elsősorban a kölest termesztő családok ebédjének második fogásaként.

Tejben főve kölesből, rizsből és búzából készült kása. A kölesváltozat kivételével mindvégig kedveltek maradtak, főleg gyermekek és idősek étrendjén, hétköznapi reggeli- és vacsoraételként, cukorral, *fahajjal* megszórva. A kacsaszírral megöntözött édes *tejbegríz* a 20. század elején még előfordult az ünnepi étkezésben is, mint komaebédek, keresztelők és egyéb ünnepi ételsorok befejező csemegefogása.

Az önálló kásaételek a 19. század második felében – a hüvelyesekből készült ételekhez hasonlóan – bőségvarázsló, kultikus céllal szerepeltek a szilveszteri és újévi ünnepi étrenden. A századfordulóra azonban már kiszorultak, csak a szilveszteri rétes töltelékében maradtak fenn a további évtizedekben is.¹³

Főtt tészták

A főtt tésztafélék hétköznapra szánt, olcsó, kiadós fogásaként és böjtös jellegű ételként egyaránt jelentős szerepet tölthettek be a biharkeresztesi táplálkozásban.

¹¹ Az életszínvonal emelkedésével párhuzamosan a kukoricából készült ételeket már szegényesnek tekintették és gyorsan el is hagyták.

¹² Ez az ún. kása módra tálalt, eresztett lisztpép típusú főzési és tálalási mód jellemző a Közép- és Észak-Tiszántúlon. MNA VI. 388.

¹³ Ez a változás a közép-tiszántúli tájakon már egyöntetűen lezajlott 1900 körül. MNA VI. 458. és 460.

Alapanyaga a búza legfinomabb őrleménye, a *nullásliszt*, *tészta*liszt, *tisztaliszt*, melyet sóval, vízzel és tojással gyúrtak össze. A tészta minőségét, fővés utáni állagát jelentősen befolyásolta a felhasznált tojás mennyisége, ezért az ünnepre vagy megvendéglésre, a „szem elé szánt” tésztákat, levesbetéteket és a kényesebb töltött tésztát mindig sok tojással gyúrták. Saját használatra, ha éppen kevés tojás volt a háznál, akkor egy kiló liszthez hármat használtak fel, a többi vízzel pótolták. A tésztákat inkább frissen gyúrták, a nagyobb mennyiségben előre elkészített és hosszabb időszakra eltárolt száraztészta felhasználása nem volt jellemző a településre. A levesbe szánt tésztabetéteket is csak a felhasználás előtt pár nappal gyúrták meg.

A főtt tészták leggyakoribb hétköznapi formája a hosszú szélesmetélt, a fél centiméternyi szélesre vágott *laska*. Mákkal, túróval, dióval, dinsztoolt káposztával, paprikás tört krumplival, pirított grizzel megszórva, böjtös napokon vajjal, olajjal vagy zsiradék nélkül fogyasztották. Munkaigényessége miatt ritkábban készített, de rangosabb hétköznapi főtt tészta a *szilvalekváros derelye*. A vékonyra kisodort levél egyik felére egymástól félarasznyira kanalazták a kis töltelékhalmozatokat, majd a levél másik felét ráhajtván a töltelék körülyomkodták, és derelyemetszővel négyszögletes vagy háromszögletes formákra vágták. Sós vízben óvatosan kifőzték, pirított kenyérmorzzával, *prézlivél* szórták meg. Böjtös ételként Biharkeresztesen nem készítették.

A *gombóta* igen kedvelt, a 20. század első felében gyakori étel volt Biharkeresztesen. A frissen lereszelt gyúrt tésztát kevés sós vízben sűrűre főzték, de nem szűrték le, hanem a maradék levében bennehagyva, paprikás zsíral megöntözve ették, vagy szalonnát sütöttek rá. Készítésmódja szerint a gombóta valójában tésztakása, mely a bihari települések jellegzetes, régies hétköznapi tésztaétele. A 20. század elejétől már bolti fémreszelőn reszelték. A század elején még elvétve előfordult tejben főzött, kacszsírral megöntözött változatban is a településen, aratási ebéd második fogásaként.¹⁴ Megjelenésében a gombótahoz hasonló, de elkészítésében és fogyasztásmódjában teljesen eltérő tésztafélé a *tarhonya*. Szintén reszelve készült, de ezt előre megszáritották, főzés előtt zsírban megpirították. Inkább csak az 1940-es évektől kezdték beépíteni az étrendbe, amikor pörkölt húshoz való köretként megjelent a

¹⁴ A fémreszelők elterjedése előtt a gombóta kásaszemnyi darabokra formált tésztája a meggyúrt tésztának lisztes kézzel való szétmorzsolásával készült (ún. borsolt tészta). Kása módjára tejben, esetleg vízben megfőzött tálalással középkori eredetű böjtös étel. Kisbán 1997: 463–464. Biharkeresztesen szinte mindenki csak a vízben főzött gombótára emlékszik, melyet Szűcs Sándor és Varga Gyula munkái is alátámasztanak. A tejben főzött, zsírral leöntött változatra az azóta már elhunyt Harsányi Lajos – sokáig a településen élő legidősebb ember – emlékezett vissza, aki igen sok értékes adattal szolgált a 19–20. század fordulójára vonatkozóan.

lakodalmakban és más ünnepeken. Néhány helybeli asszony jövedelemkiegészítő tevékenységként foglalkozott nagyobb mennyiségű tarhonya előállításával.

A klasszikus főtt tészták mellett nyers vagy főtt krumplival vegyített tésztamasszából is készültek hétköznapi tésztaételek. Összetört főtt krumplival gyúrt tésztából készült a szilvával töltött *gombóc*, és az ujjnyi vastag hengerekre sodort *nudli*. Mindkettőt cukros prézlibe forgatva, a nudlit ezenkívül cukros mákkal megszórva is fogyasztották. A *sztatpacska* reszelt nyers krumplival kevert tésztáját galuskaszerűen vízbe szaggatták, majd leszűrve forró zsírral, esetleg sós tejföllel leöntötték.

A levesbe való tésztabetétekből általában egy kilogramm lisztből kitelő mennyiséget készítettek el előre. A vasárnapok és ünnepnapok húsleveseinek tisztán tojással gyúrt tésztabetétje a vékony *laskatészta* (vékonymetélt), az apró rombusz alakú *kockatészta*, és a *csiga*. Nyári zöldséglevesekbe és csirkelevesekbe friss *reszelt tésztát* is belefőztek.

A sült és főtt tészták között átmenetet képez a főtt tésztához hasonlóan ízesített ún. leöntött tészta, melynek Biharkeresztesen előforduló elnevezései *guba* és *fickó*. A kenyértésztaszzerű gyúrt tésztát ujjnyi vastag rúdca sodorva a sülés után kis darabkákra feltördelték, majd tésztaiszúróban forró vízzel – ritkán tejjel – leöntötték, megáztatták, majd a főtt tésztához hasonlóan ízesítették. Hétköznapi tésztafogyásként zsírral bőven meglocsolva magában is fogyasztották, de a leggyakoribb mákos ízesítés mellett dióval, túróval is megszórhatták.¹⁵

Sült tészták

A sült tésztafélék egyik része hétköznapi ebéd második fogásaként vagy vacsora főfogásaként, másik része ünnepi alkalmak hagyományos vagy éppen újfajta csemegéjeként került a keresztesiek asztalára. A hétköznapi sült tészták többségét olcsóbb alapanyagból állították elő, kevésbé időigényes technikával, kelesztés nélkül, gyúrással vagy kavarással készültek (pl. kukorica- és krumplislepények, palacsinta, tarkedli, pite). Voltak azonban olyan hétköznapi fogyasztott tészták is, amelyeknek elkészítése viszonylag nagyobb munka- és időráfordítást, jobb minőségű alapanyagot igényelt. Ezek a korábbi időkben ünnepek étrendjén szerepeltek, onnan szorultak ki az újabb, divatosabbá váló sütemények megjelenése miatt (pl. fánk, csőröge).

A település ünnepi étrendjén – különösen a naptári év vallásos eredetű rítusokkal színezett ünnepein, karácsonykor és húsvétkor – ma is szerepel néhány nagy múltú

¹⁵ A guba a főtt tészta mellett a böjtös ünnepi étrend sok tájon szokásos étel, Biharkeresztesen azonban böjti ételként nem ismert.

süteményféle (pl. kalács, rétes). Az ünnepi hagyományban hosszú időn át való fennmaradásukat a hozzájuk kapcsolódó hiedelmek és szokások biztosítják. Az emberélet fordulóihoz kötődő ünnepeken – legelsősorban a lakodalmi étkezésben – a sütemények kínálatában egyfajta újító, reprezentációs szándék érvényesült. A „szokásszerűvel” szemben a közösség számára „meglepetésként”, emlékezetre méltó újdonságként ható süteményeket igyekeztek feltálni.¹⁶

A magyar paraszti konyhán az 1950-es évekig mindenütt népszerű téli hétköznapi sütemények voltak a kukoricalisztből készült kovászolatlan kukoricalepények. Formájuk szerint tepsibe öntött és pogácsa változatban ismertek, archaikusabb megoldás az önédésítés, újabb a cukorral való ízesítés.¹⁷ Biharkeresztesen mindkét hagyományos típusát sütötték. Az önédésített *édesmálé* a *máléliszt* vízzel való leforrásával készült. A híg masszát egy éjszakán, vagy akár több napon át meleg helyen érlelték, ezalatt a lisztből erjedés útján kivált a cukortartalom. Tepsibe öntve a kemencében sütötték meg, majd kockákra felvágva ették. A *görhemálét* tejjel gyúrták, kevés cukorral, inkább sósra ízesítették, majd zsíros kézzel pogácsa formára kiszaggatva tepsiben sütötték meg. A 60-as évek elejétől mindinkább felhagytak a készítésükkel, de az idős emberek ma is nosztalgizva gondolnak az ízükre.¹⁸

A zsírban vagy olajban sült tészták készítése technikájuk szerint lehetnek hígabb kavart, vagy sűrűbb gyúrt tészták, élesztő nélküliek vagy kelesztettek, szerényebb vagy gazdagabb összetételűek.

A palacsinta helyi megnevezése *vékony palacsinta*, *habart palacsinta*, lisztből, tojásból, tejből kavart, sóval és cukorral ízesített tésztáját merőkanállal vékonyan palacsintasütő serpenyőbe öntötték, mindkét oldalukat átsütve lekváros vagy *fahajas túrós* töltelékkel, de anélkül, magában is fogyasztották. A *tarkedli* palacsintatésztához hasonló, de élesztővel lazított tésztáját kanállal olajba vagy zsírba szaggatták. Régen tarkedlisütőben, újabban palacsintasütőben sült. Cukorral megszórva vagy lekvárral ízesítve ették. A *pite* a tarkedlinél valamivel hígabb, szintén élesztős kavart tésztából készült, de tepsibe öntve, cukros dióval megszórva sütötték.

A főtt vagy nyers burgonyával gyúrt krumplis lepények szintén a hétköznapi tésztaételek választékát bővítették. A *rongyos* vagy *krumplis palacsintához* az összetört

¹⁶ Kisbán 2001: 225–231.

¹⁷ Kisbán 1997: 529–530.; Dömötör 1960: 45–58.

¹⁸ A csiráztatott gabona törmelékéből készült, szintén önédésített *csíramálét* Biharkeresztesen a 20. század első felében már nem készítették, rákérdezéskor mindig a kukoricalisztből süttöt málét említették. A környező kistájakon sem készítették már a 19–20. század fordulóján MNA VI. 377.

főtt krumplit liszttel és tojással meggyúrták, majd a kinyújtott és zsírral megkent tésztát előbb feltekerték, a tekercsből vágott kisebb darabkákat azután korong alakba nyújtva palacsintasütőben, bő zsírban vagy olajban sütötték meg. Előbbiben állítólag szárazabbra, míg az olajban puhábbra sült. A nyers reszelt krumplival készült krumplis lepényt, a *lepcsánkát* tojással, liszttel kavarták ki, sóval, borssal ízesítették. A kanállal szaggatott tésztamasszát szétlapítva olajban vagy tepsiben sütötték. A palacsintafélék és krumplis lepények étrendi helye ebédre második fogás, vagy vacsoraként főfogás tejjel fogyasztva.

Nagy múltú, a táplálkozásban betöltött szerepük szerint egymással rokonságban álló, zsiradékban sült tésztaféle a *fánk* és a *csöröge*. A fánk tejjel és tojással gyúrt, cukros, élesztős, kerekre szaggatott, kelesztett tésztáját sütés előtt középen kissé széthúzva alakították ki a lekváros töltelék helyét. Az alaposan kidolgozott tészta ismérve a sülés után a fánk oldalán visszamaradó fehér csik, a *szalagja*. A csöröge szóda-bikarbónával kissé fellazított tésztáját tojással, tejjel és kevés zsírral, vagy az utóbbiak helyett tejföllel gyúrták. Vékonyra nyújtva *csörögemetszővel* téglalap alakúra vágják, belsejét három vágással megmetszették, a középsőn átforgatták az egyik végét, majd olajban ropogósra sütötték. Ismert volt cukros túróval töltött változatban is, a *túrós csörögét* a derelyéhez hasonlóan formázták meg. A fánk és a csöröge Biharkeresztesen az 1920-as évek végéig a kalács mellett a lakodalmak legfontosabb sült tésztái. Kitüntetett szerepben, a lakodalmi vacsora lezárásaként fogyasztották: nagy tálakon magasan felhamozva, lekvárral töltve, fahéjas cukorral behintve tálalták a vendégsereg elé. A fánk a lakodalom mellett a farsangi időszakban is hagyományos sült tészta volt, leginkább a farsangot lezáró húshagyókedden készítették.¹⁹ Az 1930-as évektől mindkettő fokozatosan kiszorult az ünnepi étrendről, de továbbra is kedvelt, bár munkaigényes, ezért megbecsült hétköznapi sült tésztaként éltek tovább. A fánk például sok családban aratási ebédek második fogása volt egy kiadós levessel társítva. A fánk szintén hétköznapi formaváltozata volt a *kisbaba*, melynél a fánktésztát hosszúra kisodorva összehajtották, a két ágat összezsavarták.

A *rétes* szintén nagy múltú, a paraszti étkezésben legtöbbször ünnepi alkalomhoz kötődő sült tésztaféle. Összetétele igen egyszerű, csupán nullás lisztből és langyos, sós vízből vagy savóból gyúrták. A rétes sikerültsége elsősorban a jó minőségű liszten és az alapos kidolgozáson múlott, de készítőjétől is nagy közügyességet és gyakorlatot kívánt a kézfejjel való hártavékonyra nyújtás az abrosszal leterített asztalon. A vastag

¹⁹ A húshagyókeddi és lakodalmi fánk, illetve csöröge jellemző a környező tájakon, a Kis- és Nagy-Sárréten és a Hajdúságban is. MNA VI. 444. 462.

szélét körben leszakítva a széthúzott tésztát kicsit szikkadni hagyták, majd tejföllel is dúsított olvasztott zsírral meglocsolták, a töltelékkel megszórták és az abrosszal felgöngyöltették, tepsiben rúd alakúra sütötték. A 20. század első évtizedeiben még készítették régies, S alakúra kunkorított formában is: a megtöltött és feltekert tésztát húsz centiméteres daraboka vágták, a két végét ellenkező irányban csigavonalban visszahajtották.²⁰ A rétes tölteléke igen változatos volt, édes és sós ízekben egyaránt több variációban előfordult: édes dinsztelt káposztás, sós pirított savanyú káposztás, krumplis, sós és zsírozott *tengerikásás*, mákos, diós, túrós, *fahajas* almás, lekváros, *fahajas rizsás*. A kunkorított régies formát általában tejben főtt *rizskásával*, káposztával, tengerikásával, túróval töltötték.²¹ Amennyiben a zsírral gazdagított tésztát nem sodorták fel rudakba, hanem a töltelékkel tepsibe rétegezték, már *lepénynek*, *rongyos lepénynek* nevezték. Ennek tésztáját sós tejjel, savóval gyúrhatták, sülés után kockákra vágva fogyasztották. A rongyos lepény szilveszteri változata volt a *tengerikásás lepény*.

A 20. század első felében Biharkeresztesen rétest leginkább szilveszterkor, újévre sütöttek, de kedvelt disznótori sütemény is volt. A hozzá kapcsolódó hiedelememek révén az évzáró-évkezdő időszak étrendjén az utóbbi időkben is megtartotta helyét, bár elsősorban az idősebb generáció körében, hiszen ők azok, akik elkészítésükben is gyakorlottak. Az ünnepi időszakhoz kötődő sült tészták közül a kalács mellett a rétes élte túl a süteménykultúrában a 20. század második felében bekövetkező változáshullámokat. Gazdag töltelékvariánsaiban viszont egyértelmű szegényedés figyelhető meg az idők során, hiszen a hajdani tíz-tizenöt féle, gyakran ugyanazon töltelékanyag sós és édes ízesítésével is készülő töltelékvaltozatokból az utóbbi évtizedekre alig maradt meg néhány. Újabb jelenség az is, hogy a kényes nyújtású húzott rétes helyett hajtogatott házi vajjas tésztából, vagy bolti leveles tésztából készítik, legújabbán cukrászüzletből készen vásárolják meg.²²

A *hajastésza* a rétestésztával megegyező összetételű, melybe liszttel összekevert disznóhajat is dolgoztak. A zsiradéktól a tészta sütés után rétege ssé, levelessé vált. Munka- és időigényes, fél napba is beletelt a készítése, mivel félórás időközönként háromszor nyújtották és hajtogatták. A négyzetesre metszett tésztadarabokat szilvalekvárral, cukros mákkal és dióval töltötték, és a sarkoknál összecsípvé négyzetes

²⁰ Ezt a régies formát a 20. század elején Szűcs Sándor is említi a térségből. Szűcs S. i. m. 221.

²¹ Az 1920–30-as évektől töltötték rétest vízben főtt édes rizkásával, mely az édes kölestöltelékét szorította ki. Szűcs S. i. m. 221.

²² Rétes 1900 körül még előfordult a lakodalmi étrenden is Biharkeresztes környezetében, a Kis- és Nagy-Sárréten és a Hajdúságban, de egyöntetű, egységes tömbben a szilveszteri-újévi étkezésen szerepelt az egész Alföldön. MNA VI. 444. és 460.

batyu vagy háromszögletűre hajtott *papucs* alakra formázták. A téli disznótoros időszak legkedveltebb sült tészája, a kóstolóba kapott hájból előre megsütve a disznóvágás napjának ízletes kínálnivalója.

A kalácsfélék elkészítéséhez szintén nagyon fontos volt a jó minőségű liszt és a megbízható kelesztőanyag.²³ A tojás mellett a többi hozzávaló is mindig a gazdagabb alapanyag-változatból került ki: víz helyett cukros tejben futtatták fel az élesztőt, és a vajjal való dagasztástól vált foszlóssá, szalagossá a tészta, melybe ízesítőként mazsolát, citromhéjat is tehettek. A kalácstésztából készülhetett töltelékes vagy töltetlen „üres” kalács, ez utóbbi a régiesebb és ünnepélyesebb szerepű. Biharkeresztesen a 20. század első felében a hagyományos nagyünnepi kalácsforma a cserépfarmában vagy lábasban sült, három ágból fonott *kerek kalács* volt. Szakrális háttérű, elmaradhatatlan süteményfogásként kapott főszerepet a három nagy vallásos ünnepen, karácsonykor, húsvétkor és pünkösdkor. E nagyünnepiken a pásztorok elvárt járandóságaként, *pásztorkalács*ként is ismert Biharkeresztesen. A lakodalmi előkészületi munkák során, a csigacsinálóban és a lakodalom napjának étkezésein is hagyományos kínálnivaló volt. A koszorú alakban fonott *lyukas kalács* speciális szerepű: boroskulacs vagy borospalack nyakára akasztva a vőfély ezzel kísérte a násznépet a templomba, majd a szertartás után az eskető papnak, a jegyzőnek, az 1950-es évektől az anyakönyvvezetőnek adták.²⁴ A fonott kalács nagyünnepi jelenlétéhez – a számos új süteménytípus térhódítása ellenére is – mind a mai napig ragaszkodnak. A kalács házi sütése a kemencék elbontása után is fennmaradt, hiszen a modernizált tűzhelyekben, a palackos, majd a vezetékes gázsütőben, villansütőben is szépen megsült.

A rúd alakban feltekert töltött kalácsokat töltelékük után *mákos*, *diós*, *lekváros kalács*nak vagy *-tekercsnek*, újabban *bejglinek* is mondják. Kevésbé ünnepélyes szerepűek, a nagyünnep mellett minden más ünnepre is süthették.

A kalácstésztához hasonlóan finomra dolgozott kelt tésztából készült a *túrós lepény*, mely Biharkeresztesen a 20. század elejének legelterjedtebb hétköznapi szerepű sült tészája volt, minden szombati ebédre ezt sütötték. Az édes túrós vagy sós kapos-túrós töltelék két réteg tészta közé helyezve, tetejét sűrű tejföllel megkenve tepsiben, míg a tetején töltelékes korábbi változatot a kemence földjén sütötték.²⁵ A *batyu* formájú

²³ A kelesztett tésztáknál a gyári élesztő már a 19–20. század fordulóján kiszorította a kenyérsütésnél még használt kovászt. Kisbán 1997: 520., Szűcs S. i. m. 221.

²⁴ Az 1970-es évektől a kerek kalácsot mindinkább felváltotta az ovális alakú forma, ennek elterjedését a helybeliek a sütőüzemi kalácsok megjelenéséhez kötik. Más adatok szerint viszont a település tágabb környezetében már a 20. század első felében is előfordult mindkét kalácsforma. MNA VI. 409.

²⁵ Eredetileg a béles közepén töltelékes, míg a lepény a tetején töltelékes tészták elnevezése volt, de a

változatokat is lepénynek nevezték, melyben az elnyújtott és feldarabolt tészta helyezett töltelékkel a tészta négy sarkával takarták be. A tölték ebben a formában változatosabb, a 20. század első felében a régies édes kásátöltelék kölesből, kukoricadarából és rizsből, vagy újabban lekvárból készültek. A *lepények* aratási ebéd második fogásaként is igen kedvelt sült tészták voltak Biharkeresztesen. Hétköznapi kelt tésztafélék voltak még a gazdagabb összetételben és olcsóbb változatokban is süttött *krumplis*, *tejfeles* és *kött pogácsák*, melyek mezei munkák *tarisznyás ebédjeinek* csemegéi.

A 30-as–40-es évek fordulója körül kezdtek elterjedni az akkor új divatú sütemények, a kakaós vajos krémmel töltött *piskóta*, a kiszaggatott, lekvárral össze- ragasztott *linzertészta aprósütemény*, az olcsón előállítható, gyorsan népszerűvé váló, főzött tejes vagy tojásos krémmel töltött *szaladgárés tészta*. Az új sütemények leghamarább a komaebéden, majd a lakodalmi étrendben jelentek meg.

A kenyér és a kenyértésztából sült tésztafélék

A kenyér a mezei munkák könnyen szállítható reggeli és ebédje, nyers szalonnával és hagymával, vagy szalonnasütés közben a tűzön megpirítva. Nyáron aludtejbe aprítva hűsítő uzsonnaétel. Általában mindenféle főtt ételhez fogyasztották, de szívesen tördelték bele a savanyú ízű levesekbe is.

Biharkeresztesen a 20. század elejétől a kenyér alapanyaga a búza. A századforduló elején még elvétve termelték kenyérgabonaként a búza és rozs 1:1 arányú keverékét, a *kétszerest* is.²⁶ A háborús időkben és természeti csapások okozta ínséges esztendőkből a búzalisztet kukorica- vagy árpaliszttal is pótolták. Gyakori lisztpótló, egyben természetes adalékanyag az összetört főtt krumpli, melyet sokan azért is kedveltek, mert a krumplis kenyér tovább maradt puha.

terminológia a 20. században már keveredett Biharkeresztesen.

²⁶ Az I. világháború alatt a keresztesi gazdák a *kétszerest* szántóföldön kívüli területeken, pl. szőlőskertekben termesztették, így tudták biztosítani – a szántóföldekre előírt hatósági rekvirálást kikerülve – saját részükre a kenyérgabonát (Harsányi Lajos). A korábbi századok kenyér- és lisztgabonájáról tanúskodik az 1769-es úrbéri összeírás: „Szántóföldjeink, kik is két fordulóban vagnak ... mind a tiszta, mind a kétszeres búzát jól megtermik.” Bársony–Papp 2001: 240.

A kenyérgabonát a településen két nagyobb malomban őrölték: a *Madurkay-malom* a vasútállomás közelében, a *Kohn-malom* a település Ártánd felőli részén működött.²⁷ Mindkettő ún. magasörlésű hengerszékes malom volt, ahol kétféle lisztminőséget – *tészta-* vagy *nullás lisztet* és *kenyérlisztet* – őröltek a *korpa* mellett. A malomba mindenki egyénileg vitte a búzáját őrletni, alkalmanként egy-két zsákkal, mely két-három hónapra elegendő lisztet biztosított egy családnak. A malmok *vámörlést* végeztek, a hozott terményt meghatározott százaléksúlyért dolgozták fel: mindenki a saját búzája lisztjét kapta vissza, a malom az őrletés fejében fizetségként *vámot vett*. A vámot kétféleképpen számolhatták, vagy a búzából vettek le mázsánként tíz-tizenöt kilogrammot, vagy a megmért őrlemények tíz-tizenöt százalékát.²⁸ A háború alatt és a malmok államosítása után az 1950–60-as években *csereliszt* rendszer működött: a bevitt búzát, annak minőségétől függően különböző arányban cserélték lisztre, egy mázsa búzáért 38-40 kg kenyérlisztet, 22-25 kg nullás lisztet és 22-25 kg korpát adtak. A búza átvételét és csereliszt kiadását a nagymalom melletti kisebb épületben, a *cseremalomban* bonyolították le.²⁹ A lisztet felhasználásig a kamrában tárolták házi szövésű zsákokban, a kenyérlisztet két piros csikkal beszótt nagyobb, a nullás lisztet egycsíkú kisebb zsáokban.

A kenyérsütés napja változó volt, de családonként többnyire a hétnek ugyanazon hétköznapja, leggyakrabban a hétfő vagy a kedd. Szombaton, vasárnap, ünnepnap nem sütöttek, sőt kenyérsütést tiltó napként tartották számon áldozócsütörtököt, nagypénteket, és az úrnapiját. Úgy tartották, ha úrnapiján sütnék, valami baj éri a családot.³⁰ Általában két hétre valót készítettek egyszerre, de a sütés gyakorisága, a kenyér mennyisége a család nagyságához és a kemence méretéhez is igazodott. Az átlagos kenyér öt-hat kilós volt. Egy öt-hat tagú család részére tíz kilogramm lisztből három-

²⁷ A korábbi kezdetleges malom helyén 1885-ben épült fel az új, kétemeletes gőzmalom, melynek tulajdonosa 1888-tól Madurkay Tivadar. Halála után fiai 1919-ben korszerűsítették a malmot, melynek olaj-, illetve gázmotorja három hengerszéket működtetett. Az új olajütő beépítésével 1923-tól mint liszt-, kása- és olajmalom működött. Az 1920-as évek végétől a fogyasztási szokások megváltozásával mérsékelték a dara előállítását, és hét új acélhengeres hengerszékekkel fokozták a lisztőrlési tevékenységet. A malom 1947-től az 1949-es államosításáig működési formát váltva a vámörlés mellett kereskedelmi őrletést is végzett, a felvásárolt gabonát feldolgozva értékesítette. A Madurkay-malom épületét az államosítás után a Hajdú Megyei Gabonaforgalmi Vállalat vette át. A Kohn-féle „Nagymalom” Kamuthy András keresztesi gazda alapította 1890-ben, tőle vették meg 1893-ban a Meister testvérek. Az új tulajdonosok az átalakítás után 40 lóerős gőzgéppel hajtott, évi 50 000 mázsa termelési kapacitással rendelkező malmot működtettek, mely 1929-ben bezárt. Szűcs E. 1991: 150–152. Borovszky 1901: 310.

²⁸ Egyesek húsz százalék vámra is emlékeznek. Az országos átlag azonban a tíz-tizenöt százalékos vám, amelytől valószínűleg nem tértek el a keresztesi malmosok sem. Juhász 1991: 199.

²⁹ Korompainé 1976: 286.

³⁰ A bihari területeken általánosan ismert hiedelem, hogy az úrnapiján sült kenyér kővé válik. Korompainé i. m. 287.

négy nagy kenyér sült két hétre, és egy kétkilós cipó. Egy háromtagú család heti mennyisége két nagy kenyér és egy cipó. Kisebb kemencénél heti sütést alkalmaztak: két darab háromkilós kenyér és egy darab félkilós kiscipó készült az öt kilogrammnyi lisztből.

A kenyér minőségét a búzaliszt sikértartalma mellett a kelesztőanyag erjesztőképessége is nagyban befolyásolta. A szakterminológia a magyar paraszti gyakorlatban kétféle erjesztőanyag-használatot különböztet meg: az ún. tartósított és a kovászmagos erjesztést.³¹ Biharkeresztes – egy tágabb alföldi területtel együtt – a 19. század végéig a tartósított erjesztőanyagot használó övezetbe tartozott.³² A fél-egy évnyi időszakra előre elkészített erjesztőanyag neve *komlóskorpa*, *komlóskovász*: a komló forrázatával leöntött malmi búzakorpához hozzágyúrták az utolsó sütésből félretett tésztadarabot, majd a kemence tetejére tett *kovászszáritó kosáron* kisebb darabokban megszáritották, vászonzacskókban tárolták. Az 1930-as évektől a bolti élesztő széles körű elterjedésével váltottak át az ún. kovászmagos kelesztésre. Ezután mindig az előző sütésből elvett és szétmorzsolva megszáritott tésztadarabból, a *morzsókából* készült az élesztős kovász. Az áttérés olyan gyorsan történt, hogy a komlóskorpa használatára már a legidősebb generáció is alig emlékszik, csak a II. világháború idején tértek vissza rá, amikor nem lehetett bolti élesztőhöz jutni. A morzsókának való tésztát kivehették a felvert kovászból – ennek erősebb volt az erjesztőképessége – vagy a megkelt kenyértésztából. Bár a kovászból kivett morzsóka használata általánosabb volt, mindkét mód párhuzamosan létezett a településen, a családi hagyomány szerint alkalmazták. Az átlagos kenyérmennyiségnél a kétmaréknyi felvert kovászt vagy tésztát egy kis liszttel szétmorzsolták, majd száradás után vászonzacskóban, *morzsókás bakóban*, *morzsókás szütyőben* a kamra szellős sarkába akasztották.

A kenyérsütés előkészületei során a szakajtóval kimért lisztet bekészítették a sütőteknőbe, télen a kemence mellé, hogy felmelegedjen. Három-négy nagy kenyérhez két nagy szakajtónyi lisztet mértek ki. Este 7-8 óra körül *megették a kovászt*: langyos vízben megáztatták morzsókát, melyhez tíz deka élesztőt is kevertek. Amikor este 10 óra körül *feljött a kovász*, *bekovásztak*: a teknő egyik sarkában egy kisebb halom lisztre öntötték a kovászt, majd a kovászverő fakanál segítségével langyos vízzel *felverték*. Nyáron hajnali 2-3 óra körül – télen a kései virradat miatt valamivel később – kezdtek a *dagasztáshoz*, ekkorra a jó kovász megérett, a teteje repedezni kezdett.

³¹ Kisbán 1997: 456–457.

³² MNA VI. 398–400.

(A kovászos morzsókának valót is ekkor vették ki belőle.) A tészta mennyiségétől függően egy-két órán tartó dagasztás során a lisztet két-három liternyi langyos vízzel dolgozták össze, melyben előzőleg kenyerenként fél-fél maréknyi sót oldottak fel. A víz mennyiségét jól el kellett találni, mert a túl kemény tészta a kemencében felhasadt, *kidurcosodott*, a túl lágy pedig lelapult. A dagasztás végére a jó tészta hólyagos lett, levált a kézről, ekkor sütőabrosszal leterítették és fél órát kelni hagyták, ezalatt *felült a kemence*.

A kemencefűtés hagyományosan női munka volt, vagy a gazdaasszony, vagy serdülő leánya végezte. Szalmával, kóróval fűtötték, akkor volt megfelelő, ha a szívanót vagy piszkafát végighúzva a kemence feneke szikrázott, ekkor a hamut kihúzták belőle. *Félfűtéskor szakították, szaggatták ki* a kenyereket a szakajtókba, ebben még egy órán át kelni hagyták. Ha már túlságosan megkeltek, és a kemence még nem volt elég meleg, megkocogtatták a tetejüket, ettől a tészta kissé összébbhúzódott. Szakításkor a kenyér *hajtásának* alulra kellett esnie, mivel inkább a sima tetejű kenyeret kedvelték a településen, aki mégis *durcásan* szerette, a sütőlapáton megvágta. A szakajtóból a sütőlapára borítva a kenyeret *bevetették* a kemencébe, legutoljára a kisebb méretű cipót. Mivel ez hamarabb sült meg, ezt vették ki legelőbb, és ezt kezdték fogyasztani a sütés napján. Amíg azonban az utolsó kenyeret is ki nem vették, kést nem használtak hozzá, csak törték. A két óra alatt pirosra sült kenyér aljáról a hamut *tollseprűvel, pihaszállal* eltávolították. Tetejét vízzel lesimították, hogy megpuhuljon és ne maradjon *havas* a lisztől, hanem szép *lagos* legyen, majd a kamrában leterített zsákokon hagyták kihűlni.

A szegetlen kenyér helye a kamra polcán vagy a falra erősített deszkán volt. A megkezdett kenyeret már a szobában, kendőbe hajtva vagy vesszőből, szalmából, gyékényből font fedeles kosárban, a padon, hokedlin tartották, de elterjedt volt a lábon álló kenyereskosár használata is. Az egész kenyeret mindig a családfő szegte meg. Katolikus családokban a kenyér megszegésekor egy késsel az aljára keresztet rajzoltak a következő *áldás* kíséretében: „*Az Atyának, Fiúnak, Szentléleknek nevében ámen*”; „*Hálát adunk neked Istenünk, hogy megszeghetjük a kenyeret. A Te áldásodat magunkhoz vesszük, megadtad nekünk mindennapi kenyerünket*”. A vallásukat gyakorló idős emberek a bolti kenyér megkezdésekor ezt az áldást a mai napig ugyanígy elmondják.

A kenyérsütés napjának étkezéseire – a kemence melegét kihasználva – különböző sült tésztaféléket készítettek a kiszakításkor félretett kenyértésztából. Ezeket aznap

reggelire és vacsorára tejjel, ebéd második fogásaként sűrűbb, laktatóbb levesekkel, bablevessel, krumplilevessel fogyasztották el. A *lángost* a sütőlapáton nyújtották el, és a kemence földjén sütötték meg a kenyerek kiszedése után, vagy még a bevetés alatt. Tejföllel vagy annak híján zsírral leöntve azonnal fogyasztották. A *kenyérlepény* a lángossal ellentétben már tepsiben sült, tésztáját a többszöri, három-négyszeri nyújtás és hajtogatás során zsírozással gazdagították, levelessé, rétegessé tették. Hogy a langyos tésztáról lecsorgó zsír ne menjen kárba, már a nyújtást-hajtogatást is a tepsiben végezték. Tetejére a sütés előtt vagy félsülésben túró, tejfelt tettek, melyet tavasszal zsenge kaporral megszórva ízesítettek. Egyszerűbb, szegényesebb változatában csak zsírral kenték meg.

Ha gyermek volt a családban, a kenyérsütés napjának izgalommal várt eseménye volt a nagyobb zsemle alakú, félkilós *kiscipók* kiszülése. Minden gyereknek külön készítettek egyet-egyet, olykor félarasznyi kolbászdarabbal vagy főtt tojással töltve is.³³ Szintén gyermekeknek sült kedveskedő meglepetés volt a csőrös madáralakra formált, a szeme helyén borssal díszített *pacsirta*.³⁴

A házi kenyérsütés sok évszázados paraszti gyakorlata az 1960-as évek elejétől rendült meg Biharkeresztesen, egyre több családban tértek át ugyanis a pékségben vásárolt kenyér fogyasztására. Már a saját gabonaőrletés lehetőségének megszűnésével megkezdődött a kenyérsütés visszaszorulása. Ez a folyamat a 60-as években erősödött fel igazán, melyben országos tendenciaként többirányú változássorozat hatása adódott össze. A központi intézkedésekkel is szorgalmazott lakásépítési hullám során az új házakba természetesen már nem építették be a kemencét, a régi házak tüzelőberendezéseinek korszerűsítésével pedig lassan a meglévőket is a lebontották. Az egyre növekvő női foglalkoztatottság szintén a hosszadalmas és fárasztó kenyérsütés feladását siettette.³⁵

A bolti kenyérré való teljes áttérés közbülső lépcsőfokát jelentette a *pékségben való süttetés* az 1960-as években. Ahol nem volt már házbeli kemence, ott a megdagasztott, megkelesztett kenyér- és kalácsrésztét szakajtókosarakban vitték el a pékségbe, ahol előre meghirdetett időpontban – általában a pékkenyerek kiszedése után – ezeket is

³³ „Reggelire Búzás mama mindig sütött nekünk kiscipót. Mikor kivette, mink ugye már alig vártuk, hogy együnk, és akkor még megmosdatta és mondta nekünk, hogy »Nem kicsim, most még nem lehet, mert imádkozik a kiscipó!« és letakarta. Ott ugráltunk, hogy fejezze már be az imát: »Mama, meddig imádkozik már ez a kiscipó?«. Pedig csak azért volt, hogy hűljön. Mert ha forrón esszük, betegekké lettünk volna. Tényleg el is hittük.” (Nagy Lászlóné)

³⁴ A megyében máshol *tubu* és *galamb* névváltozatban ismert, kenyér- és kalácssütéskor egyaránt készülhetett a gyermekek számára. Varga 1993: 125.

³⁵ Korompainé i. m. 299. Valuch 2002: 321–330.

megsütötték. A sütés árát kenyerenként számolva darabáron fizették meg. A Hajdú-Bihar Megyei Sütőipari Vállalat biharkeresztesi sütőüzemének beindulásával az üzem kenyérboltjából, ennek megszűnése után az élelmiszerboltokból vásárolták a kenyeret.

A tej és a tejtermékek, a tejfeldolgozás módja

Biharkeresztesen és tágabb környezetében az 1860–70-es években, a legelőfeltörésekkel párhuzamosan gyorsult fel az istállózó állattartásra való áttérés.³⁶ A századforduló környékén megkezdődött a nagyobb tejhozamú új szarvasmarhafajták, a svájci tarka *szimentáli*, a holland *fekete*, a magyar *pirostarka* vagy *verestarka* bevezetése is. Kiegészítő takarmányozásként a 20. század végéig fennmaradt az állatok legelőre való napi rendszerességgű kihajtása is, a település csordalegelője – jócskán megcsappant állománnyal – a berekböszörményi útfélen ma is megvan.

A magyar paraszti táplálkozás sajátos vonása, hogy a nagyobb tejhozamra törekvő istállózó tehéntartás elterjedése nem jelentett automatikusan nagyobb arányú tej- és tejtermék-fogyasztást. A kisebb paraszti gazdaságok szinte az összes tejet értékesíteni igyekeztek, csak a kisgyermekeknek és a legszükségesebb ételekhez tartalékoltak belőle. A felnőtt családtagok tejfogyasztása a nyári dologidőt kivéve minimális volt. A módosparaszti réteg ugyan nagyobb tejfogyasztó volt, de itt a tejhozam jelentős részét inkább feldolgozott tejtermékek formájában forgatták vissza a család és a cselédek táplálkozásába.³⁷

Biharkeresztesen a friss tej és a tejtermékek értékesítése elsősorban a helyi hetipiacokon történt, de házhoz járó *kuncaftoknak*, értelmiségi- és hivatalnoki háztartásoknak, tehenet nem tartó családoknak napi rendszerességgel is árusítottak. A század elején és a II. világháború alatti határmódosítás idején a keresztesi tejes kofák gyakran megfordultak a közeli Nagyvárad hetipiacain is.

A *szimentálit* tartották a legjobb tejhozamúnak, e fajtából egy *nagy tejű tehen* húsz-harminc litert is adott naponta. Az új fajták mellett a *nagyszarvú fehér tehen*, a *régi magyarfajta tehen* már kimondottan rossz hozamúnak számított, melyről a közvélekedés szerint csak gyenge, zsírszegény tejet lehetett fejni. A tej és a házi készítésű tejtermékek minősége, zsírtartalma természetesen nagyban függött a dús legelőtől és az elfogyasztott takarmány minőségétől is. Naponta kétszer, a csordára hajtás idejéhez igazítva reggel 5 óra és este 6 óra körül fejtek. Az eladásra vagy

³⁶ Szűcs S. i. m. 225.

³⁷ Knézy 1980: 137.; Kisbán 1997: 495.

további feldolgozásra szánt napi tejmennyiséget a hűvösebb kamrákban lerakott *cserépcsuprokban* gyűjtötték, de a tejjel teli csuprokat nyáron még külön hidegvizes dézsákba állítva is hűtötték, hogy jobban kiváljon a tejszín, jobban *feljöjjen a tejfél*.

A másod- vagy harmadnapra megaltatott tejről leszedett *tejfelt* saját használatra nem, de eladásra szánva már *savózták*: kendővel bélelt szitán átsurgatva szűrték le belőle a savót. A jó tejfől „*görgött a kendőn, olyan sűrű volt, mint a puliszka*”. A savózott tejfőlt a másnapos tej tetején meggyűlt hideg *tejszímmel* tovább dúsították, az ily módon készült tejfől azután egy hétig is elállt. A *leszedett*, lefőlözött aludtejből *langyos spóron* lassan *hevítve túró* készült. Az alvadékat előbb késsel felvágták, hogy *a savó fellötyedjen*, majd fakanállal, levesmerővel *hömpölygetve* óvatosan kevergették. Ha túl gyorsan felforrt, nem volt kiadós a túró, több lett a savója, ha pedig túlságosan összetört az aludttej, nem volt elég *leveles* a túró. A tűzről levéve kicsit ülepedni hagyták, majd ritka szövésű vászonkendőkbe, kis vászonzsákokba, újabban bolti pelenkára szedve a kamrában, nyári konyhában egy éjszakára felakasztva kicsöpögtették. Ha jól hevült a túró, hatliternyi tejből egy kilogramm túró tudtak kinyerni. A tejfőlről és a túróról leszűrt *savót* malacok hizlalására használták fel, de savanyúlevesekbe is belerakták.

A savózatlan tejfőlből *köpüléssel* vagy *rázással* nyerték ki a *vajat*. A köpülést dongás *deszkaköpülőben*, később boltban kapható fedeles fémköpülőben, a *bádogban* végezték, ebben egyszerre öt liter tejfől fért el. A fáradságosabb vajrázást csak kisebb mennyiségeknél alkalmazták, egy befőttesüveg vagy kisebb vizeskanna használatával.³⁸ A meleg idő jobban kedvezett a vajnyeréshez, hidegben ugyanis a vaj jóval nehezebben ment össze. Az összeállt vaját azután egy tál hideg vízben tovább gyúrva kipréselték belőle az *író*t, ezt szintén savanyú levesekhez használták el, vagy a jószágnak adták. Négyliternyi jó zsíros tejből körülbelül egy kilogramm vaját tudtak előállítani. Az eladásra szánt vaját tíz-húsz dekányi szögletes darabokra porciózták és kanállal megnyomkodva mintázták. Kész vajnyomó formát ezen a vidéken nem használtak. A vaját a kamrában tartották felhasználásig, nyáron egy tál hideg vízbe állítva próbálták tartósabbá tenni. Előfordult, bár nem volt általános a településen a vaj kisütéssel való tartósítása is, a sárgásbarna zsiradékából visszamaradó morzsás *vajalját* főtt tésztára szedték vagy kenyérré kenne fogyasztották.

Költségesebb, ezért ritkán készített finomság volt a tejfőlből kisütött *tejfölös rántotta*. Az egyliternyi tejfől lábasban, lassú tűzön sütve összement, *meggombócosodott*, köz-

³⁸ A vajnyerés szokásos módja Biharkeresztes tágabb környezetében a köpülés, míg a vajrázás az erdélyi területekre jellemző. MNA VI. 349.

ben kisült belőle a *vajja* is. Ha takarékoskodni kívántak a tejföllel, tojással gazdagítva sütötték, reggelire és vacsorára fogyasztották. A tejföl kisütésében tulajdonképpen egy ősi vajnyerési technológia őrződött meg, de Biharkeresztesen erre a célra már nem használták, csak ételként készítették.³⁹

Alkalmilag fogyasztott finom tejes csemegeétel volt a *guluszta*. Elkészítésekor az ellés utáni tej oltó hatását használták ki. A tejet három napon át gyűjtötték, ekkor összeöntötték a legerősebben oltó első napi tejjel, majd lassú forralással megtúrósították. Ezt az édeskés ízű tejes ételt ízlés szerint még tovább cukrozták, és melegen, kenyérrrel vagy magában fogyasztották el. A gulusztából igyekeztek juttatni a rokonoknak, szomszédoknak is, mert úgy tartották, hogy minél többen esznek belőle, annál több teje lesz a tehénnek.

Juhtartó gazdáknál és a pásztorcsaládoknál a juhtejből *gomolya* és *juhtúró* készült, a juhtejet ugyanis vidékünkön nem fogyasztották frissen, csak feldolgozott formájában hasznosították.⁴⁰ A tehéntej természetes altatásával szemben a juhtejet mindig oltóval altatták meg. Az oltószert disznó- vagy báránygyomorból maguk készítették, de az 1930-as évektől kezdve már patikában vásárolták. A néhány perc alatt megalvadt juhtejet sajtruhába szedve sajtnyomó asztalon gyúrták, hogy a savó kipréselődhessen belőle, majd egy hétre eresztés alá akasztva szikkasztották, míg a héja megsárgult, megkeményedett, ezután már sokáig eltartható maradt. Reszelt gomolyából készült a *juhtúró* vagy *erőstúró*, melyet megsóva kis fabodonokban érleltek pár hónapig. Az erőstúrót kenyérrre kenve ették, mely csípős és sós íze miatt „*sok bort nyelt el*”.

A tej számos ételcsoportnak fontos alapanyaga, különféle levesekben, mártásokban, tésztafélékben, kásaételekben került felhasználásra. Közvetlen fogyasztásban a frissen fejt tej nyersen vagy forralva reggeli és vacsora étele, de reggelire és mezei uzsonnára malátás tejeskávéként is fogyasztották. Az aludtej nyári munkák idején különösen kedvelt uzsonnaétel, egyébkor inkább vacsora. A tejtermékek közül a tejfölt a tejhez hasonlóan használták fel, míg a túrót ebédre főtt tésztával, palacsinta és sült tészta töltelékében ették. Az értékes vajat csak módosabb gazdacsaládokban kenték rá a kenyérre, ott is főként gyerekeknek.

³⁹ Bódi 1997: 71–79.

⁴⁰ Varga i. m. 41.

A sertéshús feldolgozása és a húsételek

Az önellátásra törekvő paraszti gazdaságok a táplálkozásukban alapvető szerepet játszó éves hús- és zsírmennyiséget döntően a sertéstartásból fedezték a 20. század során. Ebben a században zajlott le – országszerte eltérő ütemben – a korábbi zsírsertés jellegű mangalicafajtákról az új hússertésekre való áttérés, mely meghatározó hatással volt a paraszti húsfeldolgozásra és tartósítási módokra is.⁴¹

Biharkeresztesen a sertésfajtaváltás viszonylag hosszú ideig elhúzódott. Az első példányokat az 1910-es évek végén Nagyváradról hozta magával egy keresztesi gazda, bár a következő évtizedekben többen próbálkoztak a tenyésztésével, de még sokáig nem vált általánossá.⁴² Az új fajtákat a helyi népnyelv *angol disznónak, fehér disznónak, nájlón malacoknak* nevezte. A már valamelyes fajtaismerettel rendelkező tájékozottabbak megkülönböztették a fehér rövid szőrű *fehér jorksi* és a *korvaldi* fajtát, a fekete színű, nagyobb fülű *fekete jorksi* vagy *berksíri* fajtát. A teljes áttérés a mangalicáról a hússertésekre az 1960-as években gyorsult fel, és az 1970-es évekre fejeződött be.⁴³ A biharkeresztesiek a 60-as évek elején még általánosnak említik a mangalica fajtát, melynek napi kihajtása, csürhére járása ekkor még élő gyakorlat volt. Tartásának végleges elmaradását az 1972-es szájt- és körömfájásos sertésvész időpontjához kötik, ekkortól az elpusztult állományt már az államilag is támogatott húsfajtákkal pótolták.

A biharkeresztesi paraszti gazdaságokban – a család szükségletétől függően – évente egy-három hizót vágtak a téli időszakban, döntően decemberben. A karácsonyi időszakra minden család igyekezett friss húst és disznótoros ételeket biztosítani magának, de ha nagyon fogytán voltak a zsírnak, már november végén is vágtak. A disznóölés napjának kiválasztásában a 20. század első évtizedeiben még tartotta magát az a hiedelem, hogy a karácsony és újév között vágott disznó húsától kiütéses és sebes lesz a fogyasztója. Szintén elkerülték a szerencsétlen napnak tartott pénteki napot

⁴¹ Cs. Szabó 1992: 5.; T. Bereczki 1997: 107–108.

⁴² Az új jövevények nagy feltűnést keltek a településen a mangalicáktól elütő külsejükkel. „Emlékszem, hogy mikor mi jöttünk a menekülésből vissza (t. i. Nagyváradról, az I. világháború végén), édesapám hozott három disznót. De az már angol disznó volt, ilyen fehér, amilyeneket most tenyésztnek. Volt ott egy nagy medence, amin folyt ki az ártézi víz, sokszor kihajtotta édesapám oda és leöntötte. A faluban akkor még nem láttak angol disznót, és azt hitték, hogy azért olyan fehér, amiért leönti.” (Harsányi Lajos)

⁴³ A biharkeresztesi adatok egyezést mutatnak az országos folyamat időhatáiraival. T. Bereczki i. m. 107. Az új húsjellegű fajták – a lincolnshire, yorkshire, berkshire, cornwall – a mangalicával való keresztezéssel, fokozatosan szivárogtak be pl. a közeli sárréti települések paraszti sertéstartásába, az áttérés csúcspontja 1962 körül volt, majd 1970 körül véget ért a fajtaváltás. Cs. Szabó i. m. 5.

és a vasárnapot, mint ünnep- és pihenőnapot.⁴⁴ Ha többet is vágtak egyszerre, akkor inkább „*egy bajjal csapták le*”, ilyenkor két-három napig is eltartott a feldolgozás és az eltakarítás.

A disznóölés napjának étkezései az egyes munkafázisokhoz igazodtak. A disznó felbontása és a hús behordása után következett a reggeli, mely rendszerint hagymás vér kenyérrel, vagy frissen sült hús, pogácsa és meleg bor. Reggeli után az asszonyok nekiláttak a béltisztításnak és az ebédfőzésnek, ezalatt a férfiak a zsírsütéshez való szedték meg a szalonnáról és a sonkáról. Ezután következett az ebéd: orjaleves vékonylaska tésztával, hagymás hús és toros káposzta. Ebéd után a férfiak elkészítették a töltelékféléket, a kolbászt, a hurkaféléket, a disznósajtot, és ekkor sütötték ki a zsírnakvalót is. A feldolgozás végeztével, a húsok és a szalonna besózása után ültek vacsorához. Erre már nem főztek levest, hanem a sült kolbáson és a sült hurkaféléken volt a hangsúly, ezek kóstolgatása, dicséretése egyben a vacsora szertartásszerű mozzanata is volt. A vacsora befejező csemegéi az egész napos kínáláson is szereplő különféle pogácsák, és a lekváros vagy mákos töltelékkel készült, kifli vagy balyu alakú hájas tészták. Ez utóbbit, ha sok segítő asszony volt, aznap frissen is süthették, de leggyakrabban kóstolóba kapott friss hájból már előző nap elkészítették. A disznótoros vacsorán a résztvevők köre kibővült a meghívott rokonokkal és a segítők családtagjaival. Ha „*cigányt is hívtak*”, éjfélig, hajnalig is eltartott a multság.⁴⁵

A disznóölés reggel 5-6 óra körül, még téli sötétségben kezdődött. Az előző napi előkészületekhez tartozott a hó eltakarítása a munka helyszínén, a szükséges eszközök és edények előkészítése, megtisztogatása, a disznótori ételek és a húskészítmények hozzávalóinak előkészítése, a kínálgatni való csemegék megsütése, de legelsősorban a munkaközösség megszervezése. Az ölés, a bontás és a feldolgozás munkálatait irányító *böllér* általában a tágabb család férfitagjai közül került ki. A segítők a rokonságból érkeztek, de a leszúráshoz a „*disznót fogni*” a szomszédokat hívták át.⁴⁶ A leszúrást mindig a böllér végezte, míg a vér felfogása egy nagyobbacska fiúgyerek feladata volt. A vér egy részét reggelire készítették el hagymás vérként, a többiből véres hurkát töltöttek.

⁴⁴ DMNA 1016.

⁴⁵ DMNA 1016.

⁴⁶ „*Illett megszólítani az összes szomszédot, nehogy megsértődjenek, még ha nem is volt szükség a disznó megfogásához 8-12 emberre, de mindenki szívesen jött, pálinka, forralt bor mellett tréfálkoztak egymással és a háziakkal.*” (Tóth Sándor)

A perzselés megkezdése előtt szokás szerint *áldomást* ittak a házban.⁴⁷ A perzseléshez általában a hosszabb szárú bányai búza szalmáját használták. Kétszer-háromszor is perzseltek, az első perzseléskor a tűzben *kipállott* a szőr töve, amit egy vékony bőrréteggel együtt kapartak le. Külön rakott kis tűzben felforrósított járomszeggel pörkölték meg a hajlatokat, amiket nem ért jól a tűz. A következő perzselésnél sötétbarnára pirították a bőrt, majd egy alapos leöntés, áztatás után újból lekapták. A perzselés megismétlése az alaposabb tisztítás mellett egyben a szalonna megfelelő ízét is biztosította, úgy tartották ugyanis, hogy akkor jó a szalonna, ha a bőre pirosra perzselődött. A perzselés eszközkészlete a paraszti gazdaságokban megtalálható vasvilla, a kikopott kaszákból készült kaparókés és bolti súrolókefe, utóbbival a fejet és a körömrészeket mosták. A kaparást mindig két ember végezte az elején és a hátulján, az ő munkájukat segítették a fiúgyermek is, akik a saját feladatuk elvégzése közben ellesték a disznó feldolgozásának fortélyait is.⁴⁸ Biharkeresztesen a szalmával való perzselést – az országosan megfigyelhető változásfolyamattal egy időben – az 1960-as évek végétől, 1970-es évek elejétől váltotta fel a gyorsan elterjedő propán-bután palackos gázpörzsölés.⁴⁹ Az idősebb korosztály azonban nehezen váltott, a szalonna és a füstölt húsfélék megszokott íze miatt egy ideig ragaszkodott még a szalmás perzseléshez.

A sertés felbontásának módja a 20. század folyamán az egész magyar nyelvterületen jelentősen megváltozott. A század elején még általános *orjára bontást*, azaz a hát felőli felhasítást – bár tájanként eltérő időben – fokozatosan visszaszorította a has felől kezdő *karajra bontás*.⁵⁰ Az előbbi módnál a bordáktól és a gerinc melletti vastag színhústól elválasztott gerincoszlop, az *orja* egyben marad, míg az utóbbinál a gerincoszlopot középen kétfelé hasítják, az így nyert csontos színhús neve a *karaj*.

⁴⁷ Alkalmat adhatott egy kis tréfára, ha a szalmával már beborított disznót őrizetlenül hagyták az udvaron. „Olyan szokás is volt, hogy mikor leszúrták a disznót, akkor bementek még egyszer pálinkát inni. A szomszédok lesték, kibontották gyorsan, leszórták róla a szalmát, akkor megfogták, elhúzták a szalmakazal háta mögé, a talyicskát felfordították, beszalmázták. Akkor ugye jönnek kijel, már egyes emberek, akik jobban szerették a szeszt, még danoltak is, és akkor odakönyökölték a csinytevők a kerítésre. A gazda mit sem sejtve meggyújtotta a szalmát. A szomszéd a kerítésen könyökölve jót nevetett, azt mondta: Jó hegyes füle van ennek a disznónak! Akkor vették észre, hogy a tragácsot, amin a trágyát hordtuk, így mondtuk, azt perzseltek meg, a disznó meg ott volt szalmakazal háta mögött. Ezek a falusi tréfák.” (Tóth Sándor)

⁴⁸ A gyerekek feladata volt a *kistűz éberelése*, élesztése és a járomszeg melegítése, de ők öntögettek egy kis csuporral a kaparókéze alá a mosóvizet a dézsából. A tréfas kedvű felnőttek gyakran biztatták is őket, hogy a jegesre hűlt vizet ne csak a disznóra öntsék, hanem a kaparóké csizmaszárába is. „Nagyon sok viccet csináltak ebből a disznótorból, ez igazán így működött jól.” (Tóth Sándor)

⁴⁹ T. Bereczki i. m. 109–110.

⁵⁰ T. Bereczki i. m. 110–111.

Biharkeresztesen a 20. század első felére vonatkozó emlékezet még kizárólag az orjára bontást hangsúlyozta. Ez a bontásmód öröklődött generációkon át, „*ezt tudták a gazdák maguknak megcsinálni*”, míg a karajra bontás megjelenése tanult hentesekhez kötődhetett.⁵¹ A hagyományos bontásmóddal szemben a karajra bontás – a húsfeldolgozásban és a hústartósításban megfigyelhető változásokkal párhuzamosan – az 1970-es évek elejétől már kezd általánosabbá válni. Az 1980–90-es évek fordulójától a mélyhűtési lehetőség – a fagyasztóládák és fagyasztószelekték – egyre szélesebb körű elterjedésével megfigyelhető egy olyan vegyes húsfeldolgozó rendszer, hogy ha egyszerre többet vágtak, akkor „*az egyikből karajt vettek, a másiktól orját*”. A paraszti étkezésben a rántott hús vasárnapi és ünnepi ételként való térnyerése a friss hús iránti igény növekedését, ezzel a karajvételt és karajra bontást szorgalmazta. Egyes családokban azonban éppen a hagyományos ételekhez való ragaszkodás, az orjalevesbe és a régies savanyú levesekbe való füstölt orja igénye konzerválta inkább a hagyományos bontásmódot.

A disznó feldarabolása és az egyes húsdarabok kiemelésének sorrendje az anatómiai darabok szerint történt. Mindkét bontási módban a disznót deszkára téve előbb a hátára, *girincre* fordították, majd kivették a négy lábat a sonkákkal együtt. Az orjára bontásnál ezután a disznót hasra fordították és a nyaki részt fültől fülig körbevágva kifejtették a fejet és az állat, két oldalra kiterítették a gerinc mellett végigvágott szalonnát, majd a gerincoszlopot a bordáktól fejszével elválasztva a gerincet a farkkal együtt egyben kiemelték. A következő munkafázisban kifordították a beleket és a belsősegeket, majd a has belsejéről leszedték a hájat. Ezután az oldalast, majd a hasaszalonnára ráfekvő húsrészt, a *nyúlját*, és a gerinc melletti vastag színhúst, a *hosszúhúst* vették ki, utoljára pedig a szalonnát.

A karajra bontásnál a sonkák kivétele után a hasán felvágva kiveszik a belsőseget, ezután a gerincet közepén egy nagy bárdal végigmetszik, a kétfelé nyílt gerincet a szélén végigvágva kiemelik a *karajt*.

A nehéz fizikai munkát végző parasztember számára a legfőbb energiaforrást a szalonna jelentette, mely a mezei munkák jól szállítható, legfontosabb eledele volt. Ezért minden háztartás törekedett a szükséges mennyiség előállítására, megfelelő konzerválására. Biharkeresztesen a 20. század elején kizárólag sózva tartósították a szalonnát, melynek a nádfedeles házak hűvös, szellős padlása kiváló tárolóhelyet

⁵¹ Az új bontástechnika elsajátításának egyedi esete az, amikor egy katonaidéjét töltő biharkeresztesi fiatalember, Magyar László, a dunántúli szolgálati ideje alatt tanulta meg az ott már általánosan elterjedt karajra bontást, melyet hazatérve a családban alkalmazni kezdett.

biztosított. A lakóépületek korszerűsítése, cseréppel való lefedése után a sós fehér szalonna a kamrába került, ahol a zárt térben már jobban avasodott. Valószínűleg ekkor kezdték füstöléssel is tartósítani, hogy a nyári és őszi munkák idejére is megfelelő minőségben tartalékolhassanak belőle. A füstöléssel párhuzamosan a szalonna mérete is csökkent: a korábban egyben hagyott nagy *oldalszalonnákat*⁵² előbb két darabra, *fél oldalszalonnára*, a 60-as évektől húsz cm széles, harminc-negyven cm hosszú *táblákra* darabolták. A sós és a füstölt szalonna aránya a családok igénye és ízlése szerint változhatott, de az idősebbek általános vélekedése szerint a sós szalonna finomabb volt nyárson sütve, mint a füstölt. Szintén megoszlott, hogy a szalonnának ki melyik részét kedvelte jobban: a *háti szalonna* volt a legzsírosabb és a legpuhább, a szintén zsíros *toka szalonnát* rágósabbnak tartották, míg a hússal átszótt, vékonyabb *hasa szalonnát* sokan kedvelték. A mangalica szalonnája közismerten jobb minőségű volt a mai fajtakénál, „szinte elolvadt az ember szájában”. A nem ritkán nyolc-tíz cm vastag háti szalonnáját lefaragták, *lehúzták*, négy-hat cm-nél vastagabbra nem hagyták. Befolyásolta a szalonna minőségét a már említett hagyományos szalmás vagy az újabb perzselési mód alkalmazása is. Mindkét szalonnafajtát három hétig hagyták sóban állni a *sózó dézsában* vagy a *dagasztótekenőben*, a füstölésre szánt darabokat csak ezután tették füstre. Ez idő alatt egyszer-kétszer átforgatták, szükség szerint pótolták a sót, hogy mindenütt jól érje. A sózás a disznóölés munkamenetében az utolsó munkafázis volt, csak miután a töltelékféllel és a zsírsütéssel elkészültek, fogtak hozzá az addig a hidegre kitett szalonna és az egyéb húsdarabok tartósításához.

Újabb, hentesektől megismert szalonnafajta volt az *abárolt szalonna*. Az erre szánt szalonnát általában a keményebb tokaszalonnából vették, az abáló lében megfőzték, majd a felszínét keresztirányban bevagdálva sós, pirospaprikás zúzott fokhagymával bedörzsölték, kihülés után akár már másnap fogyaszthatták. Az abárolt szalonnának másféle elkészítési módjai is ismertek a településen: a nyers szalonnát előbb egy hétig sóban tartósították, csak ezután abárolták meg a fokhagymás vízben; illetve a szalonnát nem főzték, hanem a tepertősütéskor az üstbe téve kissé átsütötték, majd mindkét fajtát bőven átkenték a szokásos fokhagymás-pirospaprikás kenőléssel.

A sütés-főzés legfontosabb alapanyagának, a zsírnak egész évre való biztosítása igen fontos célja volt a disznóölésnek, úgy tartották, „*ha zsír volt, minden volt*”. A szalonna vékonyításából fennmaradó *megszedett* részt a disznó minden zsírosabb részével és a hasi részből kikerülő haj nagyobb hányadával együtt zsírnak sütötték ki. A

⁵² A 20. század elején a Tiszántúlon jellemzően egyben hagyták a két oldalszalonnát. MNA VI. 415.

mangalicaszalonnát általában nagyobb darabokra vágják, mert az jobban összeolvadt, jobban összesült. A bőrös részeket, ha nem volt túl vastag, bőrösen hagyták, de régebben a bőrt levágták. A tepertősütéshez, a *pergeléshez* az abálás végeztével láttak neki. Az üstben gyenge tűz fölött kisülő zsírról a tepertőt szűrőkanállal szedték le, majd a zsírt zománcos fémbödönökbe szűrték, és a kamrában tárolták. Mivel a jövő évi zsírozó minősége függött rajta, a tepertősütés a férfiak felelősségteljes munkája volt, amely azért a gazdaasszonyok felügyelete mellett zajlott, főleg, ha a házigazda „*borkináló tevékenysége*” következtében nem is lehetett már a kapatosabb férfiakra bízni.

A töltelékfélék elkészítéséhez szükséges belek tisztítását asszonyok végezték. A bontásnál egy dagasztóteknőbe fordították a beleket, majd többszöri átmosásuk után a kifordított vékony- és vastagbeleket vaskanállal, kés fokával kaparták meg, leszedték a rátapadt hájdarabokat, majd feldarabolták. Az utóbbi évtizedektől elérhető lett a bolti vékonybél, ezután már sokan felhagytak a béllal való bajlódással.

A fűszerezett színhúsból készült kolbász a szalonna mellett a paraszti konyha másik legfontosabb alapkészítménye, legkedveltebb étele. Fűszerei a só, pirospaprika, bors és a zúzott fokhagyma, a családok ízlésétől függően változó arányban. A kolbászba való hús előkészítésénél a korábbi késsel való vagdalást a 20. század első harmadában felváltotta a boltban kapható húsdaráló.⁵³ A kolbászt csak vékonybélbe töltötték a településen, a töltéshez a húsdarálóra szerelhető bádoggal töltőcsövet használtak. Egy-egy szál kolbászt méteresre, esetleg kissé hosszabbra is hagyva csiga alakban feltekerték, füstölésekor harmad-negyed részbe hajtva akasztották fel.

A hurkába való részeket, a bérlől lefejtett haját, a *bélkövért*, a belső szerveket, a májat, a vesét, a lépet, a tüdőt az üstházban fővő *abálólében megabárolták*, és azután válogatták szét. A hurkába töltött kása a 20. század elejétől fogva már a rizs volt, ezt csak háborús időkben pótolták hántolt búzával, a *burizzsal*. A *rizsát* már előző nap megfőzték, majd fakanalakra kötött vászonruhába fogva lehűtötték. Elkészítését hozzáértő, gyakorlott női családtag vállalta, hiszen a jó hurka alapja a szemeire széteső, még nem túlfőtt rizs. Általában három kilogramm rizzsel számoltak az egy disznóból kikerülő belsőségekhez. A belsőség–rizs aránya háztartásonként változott, hiszen a kóstolóba küldött hurkát jelentősen szaporíthatták a hozzáadott rizs növelésével, ha a család és a rokonság nagysága úgy kívánta. Biharkeresztesen a 20. század első felében még háromféle hurkát töltöttek. A *májás hurkába* csak összevagdalt vagy ledarált főtt máj került a rizs mellé, melyet sóval, borssal fűszereztek, és abárolt bélkövérvével

⁵³ A húsdaráló megjelenése jelentősen meggyorsította a húsaprítást, egyben a töltelékfélék mennyiségének és arányának növekedését idézte elő. T. Bereczki i. m. 110.

zsírozta. A *tüdős hurkába* ledarált főtt tüdőt, lépet, bélkövért tölthettek a rizshez, ennek fűszere szintén só, bors, esetleg pirospaprika. A *tüdős hurka* készítését az 1960–70-es évektől elhagyták, ettől kezdve a tüdőt és a lépet a májjal együtt használták fel hurkatöltelékként, sós, borsos, kevés pirospaprikás fűszerezéssel. Ezt továbbra is májas hurka elnevezéssel illették. A *véres hurka* töltelékének készítésénél a teknőben szétterített főtt rizs közepébe lyukat formáztak, abba szedték bele a kézzel összetört, nyers alvadt vért és a bélkövért, majd jól megsózták, borsozták, esetleg pirospaprikával és köménymaggal is fűszerezték. A májas és a *tüdős hurka* masszáját mindig kézzel tömködték be a vastagbélbe, míg a vékonybélbe töltött *véres hurka* töltéséhez már külön töltőeszközt, a henger alakú, bádogból készült, fatolókás *dudut*, később a töltőcsöves húsdarálót használták. A hurkaféléket azután az abároló lében újra megfőzték.⁵⁴

A véreshurka-masszából készült egy másik töltelékféle is, a vakbélbe töltött *gömböc*. A véres masszába beleforgatták a *gömgöchúst*, a szintén abárolt vegyes sovány húsdarabokat, majd sózták, paprikázták, és a vakbélbe tömködték. Másik készítmódja szerint a vakbelet előbb körben megtömték a véreshurka-masszával, majd a közepébe nyomkodták bele a húsdarabokat. A gömböcöt együtt főzték meg a véres hurkával. Főzésük nagy odafigyelést igényelt, nehogy nyersen maradjon a vér: a gömböcöt egy zsákvarró tüvel vagy árral szurkálták mindaddig, míg teljesen tiszta víz nem jött belőle. A gömböc elkészítéséhez, ízéhez elsősorban az idősebb generáció ragaszkodott sokáig, az ő leszármazottaik, a mai középkorú nemzedék azonban már nem készíti el.

A disznógyomorba töltött *disznósajt* viszonylag újabb keletű töltelékféle a paraszti húsfeldolgozásban. A bihari településeken már a 20. század első évtizedeitől, magyarországi meghonosodásának elején kezdték készíteni, korai névváltozata Biharkeresztesen *bűrsajt*.⁵⁵ Készítése során a kifordított gyomorról lehúzták a belső réteget, rövid ideig főzték az abáló lében, míg a hozzávaló húsféléket, a szívet, a nyelvet, a félbevágott fejet, a bőröket addig főzték, míg a csonttól levált a hús. A kihűlt húst csíkokra vágták, sóval, borssal, fokhagymával, pirospaprikával fűszerezték. A gyomorba töltve átkötözték, majd az abáló lében egy órán át fakanálra akasztva főzték, hogy ne érje az üst alját. Főzés után tepsibe téve súllyal lenyomtatták, hogy a felesleges nedvességet és zsiradékot kinyomják belőle – ettől nyerte el a tíz-tizenöt centiméter

⁵⁴ A hurkafélek 20. század eleji készítmódjában az egész Tiszántúlon jellegzetes a belsőségek differenciált felhasználása, a külön májas, tüdős és véres hurkák készítése, a fő töltelékanyagot csak kásával keverték. MNA VI. 421–429.

⁵⁵ A sárréti, bihari és érmelléki településeken országos viszonylatban is igen korán, 1900–1920 között terjed el ez az új húskészítmény. MNA VI. 431.

vastag, lapos ovális korong alakját is – és így hagyták másnap reggelig. Nyersen és füstölve is fogyasztották, hideg teleken – vagy újabban hűtőbe téve – nyersen is sokáig eltartható volt. A disznótoros ételek egyik kedvenc csemegéjének számított, kenyérré szeletelve étvágygerjesztően „szíp tarka volt”. Ha füstölték, akkor együtt rakták be másnap a kolbásszal, de a füstölőnek olyan sarkába akasztották, ahol nem érte annyira a meleg, mert a meleg füstben áthevülve hamarébb romlott.

A paraszti háztartások egész évi húsigényének biztosítására a disznó feldolgozása során nyert csontos vagy színhús-darabokat és a különféle húskészítményeket füstöléssel tartósították. Biharkeresztesen a felfüstölt húsdarabok hagyományosan a következők voltak: egy vagy két hátsó nagysonka a keresztcsonttal, az első lábak, a lapockák, a nyúlja, az oldalas, a fej az állal, az orja, esetleg a háj egy része. A fej füstölése a disznósajt tényerése után már elmaradt.

A kolbászmenyiség növekedése megváltoztatta a füstölésre hagyott csontos és színhús-darabok arányát, nagyobb részüket a kolbászhoz áldozták fel: az egyik sonkából csak a lábat hagyták meg füstölni, a felső keresztcsonttól lefejtett húst és a nyúlját is a kolbászba darálták. Az orját négy centiméteres darabokra úgy vagdalták be, hogy nem választották teljesen szét, hanem a hús összetartotta. Besózták, de a sózódézsában ezt hagyták legfelül, mert a gerincvelő romlékonysága miatt hamarosan el kellett fogyasztani vagy felfüstölni. A kisebb húsdarabokat csak sózással, de a sokszor tizenöt kilogramm súlyú, vastag húsú sonkákat pácolással is elő kellett készíteni a füstöléshez. Ezeket általában öt-hat hétig hagyták állni a szemes borssal, babérlevéllel, mustármaggal fűszerezett sós páclében.

A füstölés három szakaszban történt. Már a disznóölés másnapján megfüstölték a kolbászt és a disznósajtot, három hét után a szalonnát és a kisebb húsokat, majd legutoljára a nagysonkát és a lábat. A füstölést a szabadkéményes konyhák idején a kémény alá akasztva oldották meg, de a lakóépületek korszerűsítése, a szabadkémények beboltozása után már külön füstölőházakat építettek. Ezek a deszkából, vályogból, de leginkább téglából épített, kisméretű – kb. 2x2 méter alapterületű és 3 m magas – füstölők általában a porta félreeső részében épültek, távol a tűzveszélyes szénásszíntől, szalmakazaltól, kórórákásoktól. Magát a tűzteret inkább az építményen kívül alakították ki, hogy csak a lehűlt hideg füst járja át a füstölőnivalókat. Ha közvetlenül betették a paraszat egy tepsiben, a meleg füsttől megsavanyodhatott a kolbász, jobban kiszáradt a húsok széle. A húsfélék füstölésénél a fa minősége a legfontosabb, ugyanis csak a keményfák füstje alkalmas erre a célra, mert a fenyőfa megkeseríti a húst, gyantás

füstje megváltoztatja az húsok ízét. Úgy tartják, hogy a legjobb ízhatást a gyümölcsfák, a cseresznyefa, meggyfa, szilvafa füstje biztosítja. Újabbban elterjedtebb a fűrészesporos füstölés akác- vagy tölgyfaforgáccsal. Szükség esetén csutkával is füstölhettek, ennek füstje azonban túlságosan megpirosíthatta a húst. Mind a három füstölési szakaszra elegendő volt egy-egy napot szánni, ezalatt a füst megfelelően átjárta és tartósította a kolbászt, a szalonnát és a csontos húsdarabokat egyaránt.

Újabb, Biharkeresztesen a 20. század második felében terjedő módja volt a húskonzerválásnak a *lesütés*, *zsírjára sütés*. Az előzőleg lábasban kisütött húsdarabokat – főként az oldalast és a karajt – zsíros bődönbe vagy nagy fazékba téve tiszta fehér zsírral leöntötték, ezzel légmentesen lezárták. Friss kolbászt is tartósíthattak így, de azt a saját zsírjában hagyták, tavasszal fogyasztották. A zsírban eltevés megkedveléséhez hozzájárulhatott az az előnye, hogy a háziasszonyok számára egy gyors ételkészítési lehetőséget biztosított, hiszen a készre sült húst csak felmelegíteni, legfeljebb fűszerezni kellett.

A hagyományos paraszti húsfeldolgozást és hústartósítási módot a hűtők, mélyhűtők elterjedése változtatta meg végérvényesen. Biharkeresztesen a 70-es évek elejétől került be a háztartásokba a hűtőszekrény, bár ezek egyrekeszes mélyhűtő fiókjában csak rövidebb időre és kisebb mennyiségben lehetett húst vagy töltelékfélét lefagyasztani. A 80-as évek végétől a fagyasztóládák és fagyasztószekrények is egyre elterjedtebbek lettek, ezek beszerzésénél éppen a sertéstartást továbbra is vállaló családok jártak elől, számukra a friss hús igénye és az egyszerűbb konzerválási lehetőség volt a fő szempont. A kiporciózott húsokat műanyag zacskókban, dobozokban tárolták, a gondosabbak a hús fajtáját és az eltevés időpontját is ráírták, az ajánlott eltarthatósági idő figyelembevételé miatt. A fagyasztással való hústartósítást ezekben a családokban csak a sós és füstölt szalonna, a füstölt kolbász és a húsvétra szánt sonka élte túl. Ezzel párhuzamosan megváltozott a húsos ételválaszték, a régies ízhatású, füstölt hússal készült ételféleségek helyett a friss húsból készült, különféle sütési módokkal és fűszerezéssel változatossá tett újfajta húsételek kerültek az asztalra. A változások a fiatalabb generáció ízlésének kedveztek, az idős emberek jó darabig nem is barátkoztak meg a fagyasztott húsból készült ételek ízével, róla ugyanolyan elítélően nyilatkoznak, mint a bolti kenyérről.

A húsfeldolgozásban bekövetkezett változások mellett az utóbbi évtizedekben már a korábbi hűsönellátásra törekvő házi sertéstartás is visszaszorulóban van, melyet számos egyéb társadalmi tényező mellett a bolthálózatok hentesrészlegeinek kiépülése

is siettetett. A bolti hússokkal szemben azonban, minőségüket kifogásolva, sokan jogos ellenérzéssel viseltetnek. Ezért is alakulhatott ki – a hagyományos sertéstartás és a bolti húrra való áttérés mintegy köztes állomásaként – kb. húsz-harminc éve az a szokás, hogy egyes családok a saját felhasználásra tartott sertések mellett „háznál való kimérésre” is hizlalnak, természetesen tisztos haszon reményében. Azokban az években például, amikor az élő sertés felvásárlási ára alacsony, különösen megugrik a házi kimérések száma. Ilyenkor felborul a téli vágások rendje, bármely évszakban vágnak, ha a hízó eléri a megfelelő súlyát. Arra azonban ügyelni kell, hogy a gyorsan romló friss húrra és húskészítményekre idejében, lehetőleg még aznap vevőket találjanak, ezért sokszor előre értesítik a szomszédokból, környékbeliekből kikerülő vevőket a disznóölés tervezett napjáról. Szintén elterjedt az utóbbi évtizedekben, hogy a nyári lakodalmak nagyobb hússzükségletének alkalmi fedezésére is disznót ölnek.⁵⁶

A különféle húsételek közül a füstölt húsok elsősorban a már tárgyalt, régies jellegű, savanyú levesekben, vagy száraz hüvelyesekkel egytálételnek összefőzve kerültek felhasználásra. A füstölt nyúljából és a füstölt hájból káposztát töltöttek: a kockára vágott húshoz a rizst megfelelő arányban hozzákeverve sóval, pirospaprikával fűszerezték, a nyári időszakban édes, télen savanyított káposztalevélbe, nagyobb darabokra, tizenöt-tizennyolc centiméter nagyságúra formálva töltötték. A kemencék és szabadkémények idején tízliteres vagy nagyobb cserépfazekakban főzték.⁵⁷ A körmöt nem hagyták meg a füstölésre szánt lábakon, ha karácsonyra *kocsonyát* készítettek belőle: szalonna bőrével együtt hosszan főzték, egyéni változatok szerint csak fokhagymával és borssal ízesítve, esetleg a húsleveshez hasonlóan be is zöldségelve, majd hidegre téve kocsonyásodni hagyták. A friss disznóhúsból régebben csak a disznóölés napján és annak közelében készíthettek húsételt, általában *toros káposztát*: savanyú aprókáposztát kevés vízzel felfőztek, miközben zsírosabb húsdarabokat külön lábasban zsírjára sütöttek, majd a kettőt összefőzve, sóval, borssal fűszerezve újra átpirítottak. A karajra bontással vált általánossá a rántott szelet sütése.

A paraszti gazdaságok másik jelentősebb húsforrása a baromfihús. Mindenki törekedett elegendő tyúk, kacska, liba felnevelésére, egyben a tojásszükséglet biztosítására is. Kopasztásuk és felbontásuk szokásosan női munka volt. A friss disznóhúsnál szélesebb lehetőséget adott a baromfihúsok készítmódja, hiszen ezeket

⁵⁶ A biharkeresztesi húsfeldolgozásban és húskonzerválásban bekövetkező változások az országos tendenciáknak megfelelően alakultak. Lásd: T. Bereczki i. m. 107–113.

⁵⁷ A más vidékről Biharkeresztesre került szakácsnő, Cokk Tivadarné „*gazdagtölteléknek*” nevezte a számára szokatlan méretű töltött káposztát, melyből „*ha egyet kivett a tányérjába, biztos betakarta a tányért.*”

szinte heti rendszerességgel vágják. A kacsát és a libát egészben sütötték, ezek zsírja egyben pótolta a zsírszükségletet is, a tyúkot azonban keményebb húsa miatt egészben vagy feldarabolva előbb levesben megfőzték, azután sütötték át. A csirkéket pörkölt vagy rántott formában készítették.

A marhahús fogyasztása nem volt jelentős a biharkeresztesi paraszti étkezésben. A gazdaságokban a húskért tartott növendék bikákat nem saját felhasználásra, hanem értékesítésére, *leadásra* nevelték. A két háború közötti időszakban a településen több húsüzlet is működött, az itt árusított marha-, sertés-, birka- és borjúhús vevőköre azonban inkább a piacról élő hivatalnokcsaládokból került ki.⁵⁸ Paraszti háztartásokban – vágnivaló baromfi híján – a húsleves alapanyagául, esetleg csirkeaprólékkal vegyítve a húsleves gazdagításához vásároltak alkalmanként fél-egy kilogramm csontos marhahúst, a *szegyet* a *vesekövérvével* együtt.

A juhhús-fogyasztás a juhtartó gazdáknál gyakoribb, míg szélesebb körben elsősorban két alkalomhoz, a lakodalomhoz és a szürethez kötődik. A birkahúst ezen alkalmakra gazdáktól, esetleg hentesüzletben vásárolták meg, üstben vagy nagyobb bográcsban a szokásos pörkölt fűszerekkel ízesítve (só, bors, paprika, kömény, hagyma, fokhagyma) főzték, főtt krumplival ették.

A település halfogyasztását a 20. században a Kutasból, a települést délről övező, levezető csatorna szerepét betöltő folyóvízből kifogott halállomány biztosította. Mivel a csatorna összeköttetésben állt a Körösökkel, az apróbb és a növényevő halakon kívül (törpeharcsa, keszeg, ponty) olykor-olykor ragadozó és nemes halak is előfordultak benne (harcsa, csuka, kecsege). A hal főként a szegényebb családoknál segített be a húsfogyasztásba, ahol az idősebb férfiak vagy fiatal fiúk bajlódtak a kifogásukkal, általában fűzfavessző tapogatót használva. A halhús elkészítése nem túl változatos, lisztben, paprikás lisztben vagy rántva sütötték ki. A hal a bőjti étkezés vallási előírásaiban ugyan engedélyezett, de nem volt általános.

Italfogyasztás

A közönséges mindennapi ital a víz volt. A háztelkeken található ásott kutak mellett Biharkeresztesen a 20. század elejétől működött egy fűrott artézi kút, melyből a helybeliek vízfordó edényekben, cserépkantáokban vagy nagyobb bádoggámban vitték házhoz és a mezei munkákhoz a jó minőségű ivóvizet.

⁵⁸ A 20. század első feléből a következőket említette Harsányi Lajos: *Weisz Jóska- és a Stájler-féle* mézárszékek, *Steiner-, Kárcis-, Varga Péter- és Szőke Károly-féle* hentesüzletek.

A már említett, nem túl általános hétköznapi tejjvás mellett nagyobb, ünnepi jelentőséggel bírt a tejeskávé fogyasztása, ehhez a pótkávé a boltban kapható *cikória-és malátakávéból, frank kávéból* házilag készült: másfél liter vízben három kanál cikóriát és két kanál frank kávéfőztek, majd izlés szerint cukrozva tejjel elkeverték. A teát inkább gyógyitalként itták, legismertebb formája a *székfűtea*.

Az alkoholos italok közül elterjedt a bor- és pálinkafogyasztás. A település mai napig használt, száz holdon felüli területű, bekerített szőlőskertje a mezőpeterdi úttól a toldi útig átnyúló zártkerti részen helyezkedik el.⁵⁹ Benne a legtöbb család kisebb, legfeljebb száz négyszögöles szőlőterületet birtokolt, pince csak a nagyobb gazdaházaknál volt, általában a lakóházak kamráiban forrt ki a bor. A szőlőskertben termelt szőlők általában nem nemes fajták voltak, többségében *nova*, kevés *rizling*, esetleg *otelló*. A jobb minőségű bort ünnepi alkalomra hagyták meg, míg a rosszabb minőségű vagy könnyű borokat hétköznapi – víz helyett is – fogyasztották.⁶⁰ A szőlőskertekben és a nagyobb belső kertekben termő gyümölcsöket az 1930-as évek elejétől a toldi úton működő pálinkafőzdében főzték ki.

A HÉTKÖZNAPOK TÁPLÁLKOZÁSI RENDJE

A munkaalkalmak érendje

Kora tavasztól késő őszig a határban végzett munkákhoz való igazodás szabta meg a családok étkezési rendjét. A mezei munkák – szántás, vetés, kapálás, kukoricatörés stb. – idején a földeken, tanyákon, szőlőskertekben dolgozó családtagok rendszerint tarisznyából reggeliztek és ebédeltek, főtt ételhez csak vacsorakor jutottak. A kora reggeli munkakezdés után 7-8 óra körül *fröstököltek*, rendszerint szalonnát kenyérral és hagymával. A 12 órás ebédre általában a nyárson megsütött szalonnát karikára aprított hagymával és szalonnaszírossal kenyérral fogyasztották el. E napokon a kétfogásos főtt ételből álló vacsora vált számukra a nap főétkezésévé. Ha otthon ebédeltek, vacsorára az ebéd maradéka került az asztalra.

⁵⁹ A szőlőskertet 1866-ban, egy hajdani erdőség helyén alakították ki. O'sváth 1996. 288. Az 1767-es úrbérendezési felmérés szerint a korábbi századokban, mivel „határunkon szőlőhegyünk nincsen, hanem a püspöki és váradi szőlős hegyek két mérföldre lévén tőlünk, akiknek tetszik, ottan dolgozhatnak pénzért.” Bársony-Papp i. m. 240.

⁶⁰ „Ha nagyapámnak volt 4 hektó bora, akkor azt tavaszra megitta, de ő nem borospohárból, hanem félliteres bögréből itta. Nagyon szerette a bort.” (Harsányi Lajos)

A mezei munkák közül a legnagyobb erő kifejtést megkívánó aratási, hordási és cséplési munkáknak a táplálkozásban is kiemelt figyelmet szenteltek. A nyári hőségben végzett nehéz fizikai munka megkívánta a táplálóbb, kalóriadúsabb ételeket, ezért ilyenkor minden családban két-három fogásból álló meleg ebédet készítettek. Bármilyen messze is dolgoztak a falu határában, az ételt mindig kivitték az aratóknak. Nagyobb családokban az otthonmaradó idősebb női családtagok vagy fiatal lányok főztek, és konyharuhába kötött szilkekkel, később zománcos ételhordókkal megrakodva indultak a megfelelő időben, hogy pontban 12 órára megérkezzenek az ebédrel. Ha a feleség is kint aratott a férjével, és másra nem számíthatott a főzésben, akkor az ebédet előző este, de még inkább aznap hajnalban főzte meg, úgy vitte ki magával. Az ételt ebédig árnyékban tartották, ha kút volt a közelben, kötélben a hideg kútvízbe engedték.

Az aratási ebéden előforduló ételek típusában kétféle tendencia, egy régiesebb és egy modernebb ételszerkesztés figyelhető meg Biharkeresztesen. A régiesebb ételsorban a savanyú ízhatású, füstölt hússal főzött leveshez (tökleves, savanyú krumplileves, zöldpaszuly-, gyümölcsleves) valamilyen kelt tészta, olajban sült tészta, esetleg főtt tészta (túrós lepény, fánk, palacsinta, krumplis vagy káposztás tészta) társult. A másik típusú ételsor a második fogásban tálalt húst, általában a nyárra már felnövekedett baromfiállományra támaszkodva, leggyakrabban csirkepaprikást nokedlivel. Az ehhez kínált levesek a savanyúlevesek hús nélküli választékából kerültek ki. A fiatal baromfikkal pótolták a hússzükségletet akkor is, ha nem sikerült elegendő füstölt húst tartalekolni a nyári betakarítási munkákra. A két ételsor-változat párhuzamosan létezett egymás mellett, egy-egy családnál az aratás napjain felváltva is alkalmazták. Hordásnál, asztagrakásnál szintén a nehéz munkát igyekeztek ellensúlyozni a gazdagabb ételek előállításával. Gyakran a vágásra ítélt öreg kakasból készült húsleves, amihez a levesben főtt húst zsírban kisütve tálalták, savanyú uborkával, uborkasalátával. A hosszú nyári nappalok egy mellékétkezéssel is kiegészültek: a 4-5 óra körül elfogyasztott *ozsonna* az ebéd maradéka, vagy hűsítő aludttej kenyérrel, esetleg *ecetcibere*. Vacsorára szintén az ebéd maradékát ették, de az aratóknak sokszor külön főztek vacsorára is.

A szüretnek még a legutóbbi években is elmaradhatatlan, elvárt lezáró eseménye volt a segítő családtagok és szomszédok bográcsban főtt birkapörkölttel való megvendéglése a szőlőskertekben. Azokban a családokban, ahol nem volt mód a birkahús beszerzésére, a szüreti lakoma másik ételváltozata a nagyünnepi szerepű töltött káposzta.

Az étkezések rendje, a heti és napi étrend kialakítása

A mezei munkák kivételével a szokásos hétköznapi étkezések helyszíne a konyha. Az asztalon mindenkinek külön terítettek, de minden fogást ugyanabból a tányérból fogyasztottak el. A közös tából evésre mint idősebbeknél látott kuriózumra néhányan még emlékeztek az 1950-es–60-as évekből. Az asztalhoz a családfő ült le elsőként, az ő helye mindig az asztalfő volt, a nők csak a család férfitagjai után ülhetek le.⁶¹ A 20. század első évtizedeiben az asszonyok azonban még a férfiaktól elkülönülve étkeztek a konyhában. A mai nyolcvanéves generáció úgy emlékszik vissza, hogy gyermekkorukban még ez volt az illem. A gyermekek serdülőkoruktól kaptak helyet a felnőttek mellett. A kisebb gyerekek a konyha sarkában egy hokedli mellé tett sámlin, vagy a küszöbön ülve bádogtányérból ettek. Az ételből mindig a családfő szedett először, azután a felesége és az elsőszülött, majd életkoruk szerint a többi testvér. Az állandó cselédek – akik a család munkavégzéséhez jelentősen hozzájárultak – szintén a családdal egy asztalnál étkeztek, ők az ételből való szedésnél az életkoruk szerint sorolódtak be a nagykorú családtagok közé.

Az újszülöttek és a csecsemők anyatejes táplálását lehetőleg minél tovább igyekeztek fenntartani. Szükség esetén az anyatejet hígított tehéntejjel pótolták, a hígítást forralt vízzel, *székfüteával*, bolti *cikóriakávéval*, *malátakávéval*, még inkább *árpakávéval* oldották meg. Félévesnél fiatalabb csecsemőnek *negyedeztek*, féléves kortól pedig *feleztek*, azaz egy liter folyadékhoz negyed, illetve fél liter tehéntejet kevertek. Az árpakávét vaslábasban felpattogzásig barnára pirított, majd megdarált árpából főzték. Igen tápláló és egészséges tápszernek tekintették, mely a tejpótlás mellett egyúttal a bélrendszert is rendben tartotta. Az anyatejéről a szilárd ételekre való átszoktatás kezdete egyaránt függött az anyatej mennyiségétől és a fogzás megindulásától. A hét-nyolc hónapos korától már rágni, *csáncsorogni* tudó csecsemőnek tejebe áztatott kenyérhéjat adtak a kezébe. Egyéves korban fokozatosan szoktatták rá a csecsemőket a szilárd ételre: a felnőttek főtt ételét összetörve kapták.

A magyar paraszti táplálkozásban megfigyelhető jelenség a hét napjainak rögzült ételszerkesztése, az ún. heti étrend gyakorlata: a hét egyes napjainak húsevő és hústalan napokra való szétválasztása. Kialakulásának hátterében az absztinenciára és a böjtre vonatkozó, az évszázadok során folyamatosan változó egyházi előírások állnak.⁶²

⁶¹ „Elsőnek mindig a férfi ül le. Én is az én párommal így voltam, meg a lányom is. Úgy tanultuk, hogy az első ember a férfi.” (Nagy Lászlóné)

⁶² Kisbán 1997: 479–480.

A hét egyes napjai a biharkeresztesi háztartásokban nem váltak szét következetesen a hús fogyasztás vagy annak hiánya szerint. Némely családban a kedd-csütörtök-vasárnap különült el *húsos napként*, máshol viszont a kedd *tésztás napként* szerepelt.⁶³

A hétfő sok helyen a mosás napja volt, ezért erre nagyobb főzést nem iktattak be, hanem a vasárnapi maradékokat fogyasztották el, esetleg tésztát főztek, melynek főzőlevét a ruhaneműek keményítéséhez használták fel. A hétfő vagy a kedd volt a kenyérsütés szokásos napja is, ebben az esetben a kenyértésztából készült sült tésztafélét fogyasztották ebédre a leveshez. A kedd azonban mindkét változatban – húsos és tésztás napként egyaránt – megjelenik a településen, gyakran a hétfői étkezés jellegétől függően, azzal ellentétesen. Legtöbbször hústalan nap a szerda is, bár ekkor nem annyira tésztafélét, hanem valamilyen kásás ételt, főzelékfélét tálaltak. Csütörtökön elég következetesen minden háztartásban hétköznapi változatban elkészített húsos ételek kerültek az asztalra. A péntek *hústalan nap*, *tésztás nap* jellege maradt fenn legtovább a településen, az országos tendenciának megfelelően. Ekkor általában a laktatóbb alapanyagokból főtt leveshez a főtt tésztafélék közül választottak valamit (pl. szárazpaszulyleves, krumplileves – túrós, káposztás, mákos vagy diós laska) a tészta zsír helyett olajat, esetleg vaját locsoltak. A vallási előírások miatt különösen a település római katolikus lakossága tartotta be szigorúan a pénteki böjtös jellegű étkezést.⁶⁴ Szintén állandó elem a szombati ebéd sült tésztás jellege, mely a legutóbbi időkben is ugyanúgy érvényes Biharkeresztesen, mint a 20. század elején. A kelt tészták közül a század első felében legáltalánosabb a túrós lepény, egyes családok évtizedeken át minden szombatra ezt sütötték. Szintén gyakoriak a töltelékes kelt tészták és sós pogácsák, vagy az olajban sült tészták (fánk, tarkedli stb.), ilyenkor friss tejjel vacsorára is ebből fogyasztottak. A heti étrendszerkészítésnek szintén egyik régóta állandósult eleme a vasárnapi hús fogyasztás, mely már az ünnepélyesebb húsétel-választékból merített.

A nagy nyári munkák idején legtöbbször nem tartották meg a szokásos „húsos és tésztás” napok rendszerét, ilyenkor minden nap kerülhetett táplálóbb húsos étel

⁶³ A bihari tájon már 1900 körül fellazult a kötött heti étrend intézménye, amely más magyar területeken ekkor még egységes gyakorlat volt. MNA VI. 437. Varga Gyula összegző munkájában úgy találta, hogy a Hajdú-Bihar megyei települések étkezési szokásaiban a péntek böjtös jellegén kívül nincs rögzült heti étrend. Csupán a háztartásonként kialakult, nem túlságosan bő ételrepertoár naponkénti váltakoztatása ad ritmust a hét étkezéseinek. Varga i. m. 160.

⁶⁴ A pénteki böjtöt csak 1966-ban oldotta fel a katolikus egyház, ezért maradhatott a pénteki hústalan étkezés a heti étrendszerkészítés legszilárdabb eleme. Kisbán 1997: 480. „*Húst nem eszek pénteken most se. Ha csak nagyon véletlenül, akkor aszondom, jaj istenem tévedtem, de megbocsájtja a jóisten biztosan, mert megettem, nem pocskoltam el, de pénteki nap ha csak tehetem, akkor tésztafélét csinálok.*” (Varga Lászlóné)

az ebédbe. Az iskolai közétkeztetés megjelenése tovább siettette a heti étrend már korábban fellazult gyakorlatának megbomlását, a hústalan jellegű pénteki étkezéshez való igazodás szándéka azonban ebben is megfigyelhető mind a mai napig. Újkeletű jelenség továbbá az is, hogy az egyedül maradó, maguknak főző idős asszonyok – saját erejükkel és az energiával takarékoskodva – hűtőben eltartható, két napra való ebédet készítenek el egyszerre.

Biharkeresztesen a 20. század közepétől az év egészére a napi háromszori étkezés, a reggeli (8 óra körül) – ebéd (déli 12 órakor) – vacsora (5-6 óra körül) hármas rendje a jellemző. Ezt megelőzően azonban, az 1950-es évekig élő gyakorlat volt az év felbontása – kifejező helyi elnevezéssel – *téli evésre* és *nyári evésre*. A téli időszakban alkalmazott ún. szokásos kettős étkezési rend egyaránt szolgálta a rövidebb téli nappalokhoz és a kevesebb energiát felemésztő téli munkarendhez való igazodást. A novembertől február végéig tartó téli evés során a nap első étkezése a 9-10 óra körüli *fröstök*, *früstök*. Ételei az előző napi maradékokból kerültek ki, vagy kemencében sült krumplit, tököt, jobbmódúaknál esetleg disznótoros kolbászt, hurkát sütöttek, általában a reggeli kemencefűtéssel összekötve. A nap főétkezése a 4-5 óra körül fogyasztott koraesti *vacsora* volt, erre a szokásos téli ételválasztékból kétfogásos főtt ételt tálaltak. A téli evést a század második felétől már szegényesnek tartották, feladását az életszínvonal emelkedésével indokolták meg. Az idős emberek közül azonban többen később is ragaszkodtak hozzá, főként egészségügyi okokból, hogy a tele gyomor ne nehezítse meg az alvást.

AZ ÜNNEPI ÉTKEZÉSEK

Az esztendő ünnepei – húsvét, pünkösd, karácsony

Biharkeresztes lakossága döntően két nagy vallási felekezetbe tartozik, a református többség mellett a katolikusok aránya alig haladja meg a tíz százalékot. Az év szakrális ünnepein e két felekezet étkezési szokásai – a böjtre vonatkozó eltérő egyházi előírások miatt – különböznek egymástól.

A római katolikus egyházban szigorú szabályozások vonatkoztak az év bizonyos napjaira, illetve a karácsonyt és a húsvétot megelőző időszak táplálkozására. A kereszténység története folyamán fokozatosan enyhült a böjt szigora és a böjtös napok száma, a 20. század első felében már csak a húsvétot megelőző negyvennapos

nagyböjt kezdőnapjára, hamvazószerdára, a nagyböjt pénteki napjaira, nagypéntekre és nagyszombatra, illetve december 24-re, karácsony vigíliájára korlátozódott. E napokon teljes absztinenciát, azaz a húsételektől és az állati zsiradékoktól való tartózkodást írtak elő, ugyanakkor az engedélyezett napi háromszori étkezésből is csak egyszer lehetett jóllakni. A böjt minden tizennyolc és hatvanéves életkor közötti hívőre vonatkozott, de egészségügyi vagy más indokkal felmentést lehetett kérni alóla. A 20. század második felére – miután a II. vatikáni zsinat (1963–68) tovább enyhítette a böjti fegyelmet – hamvazószerdára és nagypéntekre csökkent az előírt böjtös napok száma. A megszokott böjti formák az egyházi szabályok enyhülésével azonban nem változtak meg azonnal, az idősek vagy a vallásukat erősen tartók körében megfigyelhető a korábbi szigorúbb böjtös étkezési szokások fennmaradása is.

A református egyház a kezdetektől támatta a böjtöt, mint a katolicizmus jelképét. A legnagyobb ünnepüknek tekintett nagypénteken – Jézus szenvedéseinek emléknapján – azonban a református vallásúak is szigorú böjtöt tartottak: a 19–20. században ez a nap volt számukra az év egyetlen böjtös napja.

A biharkeresztesi római katolikusok a húsvéti nagyböjt kezdőnapján, hamvazószerdán *zsírtalan, hústalan* ételeket fogyasztottak: reggelire és vacsorára tejet, ebédre meleg ételként gyümölcslevest főtt tojással. A nagyböjti időszak pénteki napjain, a *hústalan napokon* tartózkodtak a húsételektől, ezért a böjtös jellegnek megfelelő tojásos, tejes, gyümölcsös ételválasztékból készítettek valamit. E napokon *önmegtagadásra vagy felajánlásra* tett egyéni fogadalomként a legszigorúbb böjti forma is előfordult: ilyenkor csak kenyéren és vízen töltötték a napot. Egy másik egyéni böjtváltozat szerint a nagyhét szerdáján, nagycsütörtökön és nagypénteken is tartottak fogadott böjtöt: *megbűtölték a nagyböjt végét*.⁶⁵ Bár a 20. század elejétől az egyházi előírás már feloldotta az állati zsiradékok teljes nagyböjti tilalmát, azt csupán a nagyböjt kezdő és befejező napjára korlátozta, a vallásosabb katolikus családok azonban a teljes nagyböjti időszakban megtartották a vajjal, olajjal való főzést.

Nagypénteken mindkét felekezet ugyanazon ételeket fogyasztotta. Következésképpen elhagyták a disznózsírt, ha szükséges volt valamihez, vaját, olajat használtak helyette. A reformátusok nem kedvelték igazán az olajat böjtben sem, a település kis számú görög katolikus lakosságára utalva úgy tartották, hogy „*az olájok használják az olajat*”. A reggeli egy bögre tej vagy *bőribe főtt sós krumpli*. Az ebéd állandó étele valamilyen gyümölcsből készült leves, mely lehetett régiesebb formájú *cibere*, vagy valódi, tejfeles

⁶⁵ A fogadott böjt a biharkeresztesi római katolikusok körében is ismert népi ájtatossági forma a század első felében: kilenc kedden át kenyéren és vízen böjtöltek, *kilencedet* tartottak, *megbűtölték Szent Antalt*.

habarással készült gyümölcsleves. A legáltalánosabb az aszalt szilvából készült cibere fogyasztása volt.⁶⁶ A második fogás lehetett tejfölös-túrós vagy mákos főtt tészta, főtt krumpli vajjal, főtt tojás, vagy az utóbbiak kombinációjaként újabban rakott krumpli is. Nagypénteken délután *pattogatott tengerit* készítettek, ezzel telt el azután a vacsora is. A hal böjti eledelnek számított ugyan, ennek ellenére a nagyböjti és nagypénteki fogyasztása inkább a nem paraszti eredetű rétegekre volt jellemző Biharkeresztesen.⁶⁷ A böjti táplálkozásbeli előírások betartása vagy megszegése a paraszti közösségek értékrendjének szilárdságát vagy felbomlását is jelezheti. Mindkét felekezetenél elvárt minta volt a böjt valamilyen szintű megtartása. Különösen megszólták, ha a közösség mértékadó tagjainál derült fény a böjti előírások megszegésére.⁶⁸

Nagypéntek napjához kötődik egy alkalmi ételspecialitás készítése, a *here tojásosan*. A bikaborjúk, bárányok és malacok herélését ugyanis az egész magyar nyelvterületen hagyományosan nagypénteken végezték. A heréket mindig a beavatkozást végző személy – pásztor vagy parasztspecialista – kapta meg fizetségképpen. A forró vízzel leforrázott herékről előbb lenyúzták a bőrt, majd karikákra vágva tojásokat ütöttek rá, és sóval, borssal fűszerezve megsütötték. Nagybecsű, ritka csemegének számított, mint mondták, „*a kolbásznál is finomabb eledel volt*”.

Nagyszombaton sütötték a húsvéti kalácsot és a locsolkodóknak szánt különféle süteményeket, de ekkor főzték a húsvét vasárnapra szánt ételek közül a töltött káposztát is. A régebbi böjti forma szerint húst nem ettek ekkor sem, nagyszombat délig tartották meg a böjtöt. Ekkor készült a húsvét vasárnapjának reggelén a csordapásztoroknak ajándékozott kis kerek ünnepi kalács is.

Biharkeresztesen a katolikusok körében az 1940-es évek végéig élt a *húsvét-vasárnapi ételszentelés* szokása. A szentelményeket, a *szenteltet* szöttes vagy fehér damasztkendővel letakart kis kosárban vitték fel a templomba, a hajnali négy órakor, vagy a reggel nyolc órakor tartott feltámadási szertartásra. A megszentelt bort, sonkát,

⁶⁶ A nagypénteki étkezésen az aszalt gyümölcsből készült leves általánosan elterjedt volt az Alföldön 1900 körül. MNA VI. 465.

⁶⁷ „*Takarítottunk a templomba nagypénteken, és a plébániára áthívtak, olyan kis serdülő lányok voltunk, hát meg voltunk botránkozva, hogy hús van az asztalon, rántott hús, közben meg hal volt.*” (Nagy Lászlóné)

⁶⁸ „*Ippen mikor nagypénteken mentünk a katolikus paphoz, hogy heréljük a bikát, akkor reggelizett, nagypénteken. Apám azt mondta neki, »Tiszteletes úr, maga bűnös ember!«. »Mér?« aszongya. »Mér? Hát megmondom én mindjárt. Maga hirdeti a népnek, hogy nagypénteken nem szabad zsírost enni, maga meg eszi itt a kolbászt meg a jó sült szalonnát. Hát így bűtöl?« Elnevette magát, aszongya »Hát idehallgassik, ami az ember száján bemeleg, az nem vétek, ami kijön, a káromkodás, az a vétek! Maga is csak nyugodtan egyen zsírost is, ne éhezzen.« »Én nem is éhezek, de azért a zsírostól tartózkodom, inkább tojást eszek főve.« (Magyar László)*

kalácsot és piros tojást fogyasztották el azután ünnepélyes hangulatban a családtagok reggelire, ezzel az étkezéssel egyben a nagyböjti időszak is véget ért.⁶⁹

A húsvétvasárnapi ebéd a szokásos nagyünnepi ebéd: tyúkhúsleves csigatésztával, töltött káposzta, a levesben főtt hús kisütve garnírral. Vacsorára az ebéd és a szentelmények maradékából fogyasztottak. A húsvéthétfői locsolkodással egybekötött vendéglátás során szintén a szentelményekből kínálták a vendégeket, főtt ételt nem főztek és nem kínáltak. A sütemények változatosságát tekintve azonban valóságos versengés folyt a családok között, különösen a lányos házaknál. A reprezentálásra szolgáló süteményválaszték gyors megújulása figyelhető meg ezen az ünnepeken, akár csak a lakodalmi vendéglátásban. A 20. század első felében a 30-as–40-es évekig hagyományosan csak üres és tölteletes kalácsot kínáltak, a 40-es évektől viszont gyorsan elterjedtek a főzött krémmel töltött *szaladgárés* és a lekvárral töltött vagy cukorba forgatott apró linzertészták.

Pünkösöd a paraszti étkezési rendben mindenütt közönséges vasárnapként szerepelt.⁷⁰ Biharkeresztesen is a vasárnap szokásos ünnepi ebéd fogásait készítették: tyúkhúsleves csigatésztával, töltött káposztát. A család nagysága befolyásolhatta, hogy kétféle húsos fogást készítettek-e, nagyobb családnál a töltött káposzta mellé általában pörköltöt is főztek. A mai napig elhagyhatatlan ünnepi süteménye a kalács.

Az advent és a karácsony a táplálkozás tekintetében csak a római katolikusoknál megkülönböztetett időszak. A reformátusoknál nem volt sem böjtös, sem kötött, szokásos étrendje a december 24-i esti főétkezésnek. A helyi katolikusok advent első vasárnapján és december 24-én, *karácsony nagyszombatján* tartottak böjtös napot, mely elsősorban a húskételektől való tartózkodást jelentette. A nap főétkezésének számító kora esti böjtös jellegű vacsora nem tartalmazott főtt ételt, tölteletes kalácsot, mákos és diós töltött kalácsot, aszalt gyümölcsöt csemegéztek.⁷¹ A halétel is előfordult ezen a napon, bár sokak szerint ez nem volt általános, a tömeges fogyasztása inkább újabb jelenség. A böjti időszak a karácsony éjjeli misével ért véget. A 60-as évektől már eltörölt karácsonyi böjtöt még ma is sokan megtartják az idők közül.⁷²

⁶⁹ Újabb a római katolikus feltámadási szertartást nagyszombat estéjén hat órákor tartják a településen.

⁷⁰ Kisbán 1997: 571.

⁷¹ A katolikus lakosság körében országszerte a helyi hagyományok által előírt böjtös jellegű ételsort és csemegéket fogyasztottak a karácsonyi vacsorán, melyekhez mágikus magyarázatok, hiedelemcselekmények kapcsolódtak. Kisbán 1997: 565. A más vidékeken oly gazdag karácsonyi asztal mágikus töltésű csemegéit, az almát, diót, fokhagymát Biharkeresztesen nem fogyasztották, hanem újabb a karácsonyfa alá kerültek egészséget és bőséget biztosító szándékkal.

⁷² „Az első adventi vasárnap is van böjti, de az nem olyan szigorú, mint a nagypéntek. Karácsony nagyszombatján éjjeli misére mentünk. Annak is nagyböjtje volt. Ha valaki szigorúan akarta befejezni az adventet, akkor az nagyszombaton megtartóztatta magát a húskételektől akkor is. De azért főztünk, meg mindent készítettünk az ünnepre.” (Nagy Lászlóné)

A karácsony két napjának étrendje már mindkét felekezetenél a vasárnap szokásos ünnepi menü gazdagabb, disznótoros ételekkel bővített változata volt. Az együtt ünnepelő családtagok tiszteletére már a reggeli is ünnepi jellegű volt: sült kolbász, hurka és tejeskávé kaláccsal. Az ebéd húslevesből, töltött káposztából, sült húsokból, disznótoros pecsenyéből állt, a vacsora pedig ezek maradéka, esetleg sült kolbász, hurka. A karácsonyi időszak étkezéseinek legállandóbb eleme a kalács, mely minden étkezésen jelen volt és jelen van napjainkban is, nagyünnepi szerepű fonott kalácsként és töltött változatban, diós és mákos tekercsként, újabb nevén bejgliként. Ezzel kínálták a kántáló gyermekeket, felnőtteket, és ez volt a pásztorok elvárt karácsonyi járandósága is.

A karácsonyt követő időszakban, majd az évforduló napjain, szilveszter estéjén és az újévi főétkezésen számos mágikus termékenység-, bőség- és egészségvarázsló, jósló étel szerepelt. *Két ünnep közt*, karácsony és újév között például sosem fogyasztottak szemesterményeket és hüvelyeseket, paszulyt, borsót, lencsét, mert a néphit szerint *sebesek*, szeplősek lennének tőle. Ugyanezek a termények viszont újév napján kimondottan ajánlottak mint bőség- és szépségvarázsló ételek: újévi ebédre rántásos főzeléknek készítették a hüvelyeseket, melyet disznóhúsból készült pörkölttel fogyasztottak. A disznóhús kizárólagos húsféle volt e két napon, az általános hiedelem szerint ugyanis „*a disznó befelé túrja, míg a baromfi (a házból) kifelé túrja a szerencsét*”. A disznóhúsból, főként disznófejből, körömből és csülökből készült kocsonya ugyanezen hiedelemhátter miatt volt elmaradhatatlan szilveszter esti étel, és az újévi ebéd húslevese is ezért készült tyúk helyett mindig orjából.⁷³ Elmaradhatatlan szilveszteri sütemény volt a rétes, melynek *tengerikásával és rizskásával* töltött változatát szintén mágikus céllal fogyasztották.

Az emberélet fordulóihoz kötődő ünnepi étkezések
– lakodalom, keresztelő, halotti tor

Az emberélet nagy fordulópontjaihoz kötődő ünnepek mindegyikének fontos mozzanata az ünnepi lakoma, mely az abban résztvevők egybetartozásának kifejezése.

⁷³ A 20. századot megelőzően a december 31-i étkezés az alföldi területeken következetesen böjtös jellegű volt, de ez a századforduló táján már a húsos étrend felé mozdult. Kisbán 1997: 566. MNA VI. 454. Biharkeresztesen sincs nyoma már böjtös ételek jelenlétének, de a településen – a környező sárréti és bihari térséghez hasonlóan – január 1-jén tiltott volt a szárnyasétel. MNA VI. 456.

A lakodalmi eseményeket megelőző *kézfogón* a szokásos ünnepi menüt – csigalevest, töltött káposztát, sült vagy rántott húst krumplival, savanyúsággal – tálalták fel a keresztszülőkből, szűkebb rokonságból álló vendégeknek.

A *lakodalom* idejét rendszerint ősre igazították, amikor az újbor már kiforrott, a hússzükségletet biztosító vágni való baromfiállomány felnövekedett, a sertés megfelelő súlyt ért el. Az áprilisi esküvőről azt tartották, hogy nem lesz áldás a fiatalokon. A lakodalmi időszak a lakodalom előtti vasárnapkal vette kezdetét, ezen a napon indult a vőfély „*hívogatni*”, vagyis a lakodalom résztvevőinek hírül adta az ifjú pár egybekelésének hírét. Ezzel működésbe lendült az a helyi hagyományok szabályozta segítő rendszer, amelyben mindenki pontosan tudta, hogy a rokonsági és ismeretségi fok szerint milyen természetbeni szolgáltatásokkal illik hozzájárulnia a lakodalmas családtól nem kis anyagi áldozatokat kívánó ünnepi lakomához. A hívogatás napjának az estéjén tartották a *csigacsinálót* is, melyen az alföldi lakodalmak jelképének számító csigatésztát – mulatsággal egybekötött társas munka keretében – közösen készítették el. A csigacsinálón sosem kínáltak főtt ételt, hanem süteményfélékből, kalácsból, töltött kelt tésztafélékből, meleg borból, pálinkából és kávéból állt a megvendéglés.

További hozzájárulásként a közelebbi rokonok tyúkot vittek a lakodalmas házhoz, ahol azt közösen megkopasztották, a leölt disznót, birkát feldolgozták, az asszonyok lakodalmi kalácsokat, különféle süteményeket sütöttek. A lakodalmi konyhát a lakodalmas ház udvarának hátsó részén vagy melléképületében, nyári konyhájában rendezték be. Az ételek elkészítésének felelősségteljes munkája a szakácsasszony, főzőasszony feladata volt. Régen szívességből, újabban fizetségért vállalta a munkát, ő irányította az előkészületeket, a főzést, a meghívott segédkezőket, az ő felelőssége volt, hogy minden elegendő mennyiségben és a megfelelő időre elkészüljön, „*kifőjön*”. A násznép számából a gyakorlott szakácsasszony ki tudta számítani az alapanyagok szükséges mennyiségét. A levest és a töltött káposztát már a lakodalom előtti nap elkészítették. A hagyományos tüzelőberendezésekkel rendelkező házakban a 60-as évekig a kemencében sütötték át a levest. A nagy vászonfizekben feltett töltött káposztát a földön vagy a tüzelőpadkán tűzzel körberakva főzték.⁷⁴

A lakodalom napján mind a menyasszonyos, mind a vőlegényes háznál *kinálnivalókkal*, üres és töltött kalácsokkal, süteményekkel, tejeskávával, meleg

⁷⁴ Lakodalmi főzőasszony volt a településen Cokk Tivadarné, aki hivatásos szakácsnőként az iskola konyháját vezette. A meghívott vendégek számára a következőképpen igazította a hozzávalók beszerzését: a tyúkhúsleveshez négy személyre számolt egy tyúkot, fejenként egy fél marék csigatésztával, a pörköltözhöz öt személyre egy kg húst, fejenként fél kg krumplit.

borral várták a vendégeket, majd délben szerényebb ebédet, általában pörköltet tálaltak fel. A menyasszonykikérés során a menyasszonyos ház szintén kínálást biztosított vőlegény vendégei számára. A 30-as–40-es években a templomi esketés és a vacsora között a násznép kis időre feloszlott, a felnőttek hazatértek a jószágokat ellátni. Ezalatt a vőlegényes háznál, a fiatal pár és a koszorúslányok részére a levágott baromfiaprólékból, zúzából, májából tojásos ételt tálaltak.

A lakodalom fő étkezése az este 8-9 óra körül sorra kerülő vacsora, amit a templomi esküvőről a vőlegényes házhoz tartó násznép közösen fogyasztott el.⁷⁵ A vacsorához kapcsolódó szertartás a menyasszony és a vőlegény közös tálból evése, mely házastársak összetartozását fejezte ki. Biharkeresztesen a 20. század első felében a lakodalmi vacsora ételei a süteményfogás kivételével nagy állandóságot mutatnak. Már a század elején kialakult és évtizedeken át alig változott a lakodalmi menü: tyúkhúsleves csigatésztával, töltött káposzta, a levesben főtt hús kisütve. Ehhez az alap ételsorhoz csatlakozott egy-két évtized múlva a birkahúsból vagy sertéshúsból készült pörkölt, majd a 30-as–40-es években újszerű ételként a rántott csirke és a rántott szelet. Az egyes fogások sorrendje felcserélődhetett: a leves után következhetett a sült hús, pörkölt, majd a töltött káposzta. További variációként fordult elő a pörkölt és a töltött káposzta közül az egyik fogás elhagyása, vagy a sült hús és a rántott csirke hajnali, reggel öt órai tálalása.

A vacsorát befejező csemegefogásban az 1920-as–30-as évekig hagyományosan csak a fánk és a csöröge szerepelt, azonban a 30-as–40-es években megjelenő torták egy évtized alatt végleg kiszorították a régi lakodalmak e hagyományos süteményeit. A saját készítésű, többnyire kakaós ízű vajkrémes torták mellett az 1970-es évektől jelentek meg a cukrászatban vásárolt, szépen díszített, különféle ízesítésű, vajas és zselés gyümölcskrémekkel töltött torták. Szintén népszerű volt az olvasztott cukorból és tördelt dióból készült *égetettcukor-torta*, melyet Biharkeresztesen egy ártándi készítőtől rendeltek meg. A tojásfehérje mázzal és habcsókkal díszített grillázstorta változatokból az egyik legkedveltebb forma a kosár volt. Napjaink legújabb divatja szerint a lakodalmak reprezentatív cukrászati terméke az *emeletes menyasszonyi torta*.

A lakodalmak hagyományos ételsora a 20. század második felében sem változott meg. Az utóbbi egy-két évtizedben figyelhető meg a „szokásszerű” helyett a

⁷⁵ A 20. század első felében még gyakori a településen a két háznál tartott lakodalom régiesebb formája. Ekkor a menyasszony és a vőlegény vendégei a templomi esketés után szétválva külön-külön rendezték meg a táncvigalommal egybekötött vacsorát, ugyanazon ételsorral. A menyasszonyos ház vendégseregéből a vőlegényes házhoz éjfél után átlátogatók voltak a *hérészesek*.

„meglepetésre” törekvő étrendszerkesztés⁷⁶: az újszerűnek és modernnek tartott ételek, hidegtálak, töltött húsok, majonézes saláták svédasztalos feltalálása. Ezt az újfajta, általában a fiatal pár elképzelései szerint alakuló ételsort azonban az idős generációhoz tartozó rokonok ma is ellenérzéssel fogadják. A lakodalmi helyszín kialakításában is változások figyelhetők meg. Hagyományosan a ház kiürített szobáiban vagy az udvaron felállított sátorban rendezték, de a 60-as évektől kezdve egyre gyakrabban választják bérelt helyiségként az iskola ebédlőjét vagy az éttermet. Ebben az esetben kétféle szervezési forma figyelhető meg: a hozzávalók előteremtésében még megmarad a hagyományos segítő rendszer, de az ételeket már az új helyszínen főzik meg. Mára már egyöntetűvé vált az, hogy a süteményeken és tortákon kívül a vacsorán szereplő teljes étrendet pénzben fizetik meg.

A gyermekágyat fekvő anya nyugalját és ellátását segítette a *komatál-hordás* szokása. A szülést követő hat héten át a legközelebbi rokonok és a szomszédok naponta többfogásos ebéddel és uzsonnával látták el az anyát és annak legszűkebb családját, a férjét és már meglévő gyermekeit. A rokonság és a szomszédság általában előre megbeszélte egymás közt, hogy ki melyik nap és milyen ételt visz. Mindenki a lehetőségéhez mérten igyekezett előteremteni a közösséges hétköznapiánál gazdagabb, táplálódó fogásokat. A húsleves, a tejes gyümölcsmártások és a tejes-tojásos édességek a tejelválasztást segítő ételekként, a könnyű baromfiételek pedig tápláló, de könnyen emészthető húsételekként állandó szereplői voltak a gyermekágyas anya étrendjének a 20. század elejétől. Az elmaradhatatlan csigatésztás tyúk- vagy csirkehúsleveshez a benne főtt hússal birsalma- vagy meggymártást táltak, de kedvelt komaétel volt a csirkepörkölt nokedlivel és a töltött káposzta is. Az ünnepi rántott hús, rántott csirke is egészen korán, az 1920-as, 30-as években megjelent komaételként rizs- és krumplikörettel. Csemegeként a századfordulón a kacsaszírral megöntözött tejbegríz, két-három évtizeddel később a madártej és a piskótatortha volt általános. Az ebéd és az uzsonna összetételében csak annyi különbség mutatkozott, hogy leves csak a komaebédhez tartozott. A komaételt mindig a külön ezekre az alkalmakra tartalékolt, egymásba rakható porcelán ételhordóban, *komacsészében* vitték. A komaételek összeállításának jellemző vonása a táplálkozási újítások gyors megjelenése: amint a településen elterjedt egy-egy új étel vagy sütemény, az szinte azonnal beépült a komatálba.

⁷⁶ Kisbán 2001: 225.

A *keresztelő* érendjén a szokásos ünnepi ételek szerepeltek: általában tyúkhúsleves csigatésztával, sült hús, töltött káposzta vagy pörkölt, sütemények. Az 1920-as–30-as évekig nagyobb lakomaszerű keresztelőket is tartottak a településen, a meghívott vendégeket – a szülők ifjúkori barátait – azután a szülők komájának és a gyermek keresztzüleinek nevezték. A lakodalmakhoz hasonló nagyságú keresztelőkre természetesen nem mindenki kívánt vagy tudott áldozni, általánosabb volt a szűkebb körű ünnepélyes összejövétel.

A temetést követő közös étkezést a *halotti tort* a halott emlékezetére rendezték. Hivatalosak voltak rá az elhunyt hozzátartozói és rokonai mellett a pap, a kántor, a kurátor, a fejfakészítő és a temetésen segédkező sírásók is. A 20. század első felében a megvendéglés a helyi szokások szerint mindkét felekezetenél mindig főtt étellel történt, leggyakoribb hagyományos étele a pörkölt volt. A század második felében kétfogásos, főzőasszony segítségével készült ünnepi ételsor – tyúkhúsleves sült hússal – is előfordult, és szintén újabb, a 70-es évektől elszórtan megfigyelhető tendencia a halotti torok vendéglőben való megrendezése is.

Névnapokat köszönteni a rokonság, a szomszédság járt egymáshoz. Sütemény, bor, pálinka volt a megvendéglés szokásos módja, de az utóbbi két-három évtizedben már főtt étellel, fasírttal, pörkölttel is kínálgattak. A köszöntő személyeket, újabban az ajándékokat is számon tartották, azt illető hasonló módon viszonzni. Újabban terjedő szokás az iskolai ballagások lakomával való megünneplése is. Napjainkban az egyedül maradt idős szülők számára a távoli településekre költözött gyermekeik és családjaik nem túl gyakori hazalátogatása már-már ünnepszámba megy. Ilyenkor felbomlik az idősebbek által esetleg még tartott szokásos étkezésszervezés, a gyermekek és unokák kedvéért ugyanis hétköznapiakon is megjelenhetnek az ünnepi ételek és sütemények.

IRODALOM

BÁRSONY István – PAPP Klára (szerk.)

2001 *Az úrbérendezés forrásai Bihar vármegyében I.* Debrecen

T. BERECKI Ibolya

1997 Változások a sertéshús feldolgozásában a 20. században. In: Romsics Imre (szerk.): *A táplálkozástudomány változásai a 18–20. században.* Kalocsa, 105–116.

BOROVSKY Samu (szerk.)

1901 Bihar vármegye és Nagyvárad. Magyarország vármegyéi és városai VI. Budapest

BÓDI Erzsébet

- 1997 Összehasonlító adatok a vajnyerés néprajzához. In: Kuti Klára (szerk.): *Morzsák. Tanulmányok Kisbán Eszter tiszteletére*. Budapest, 71–79.

DÖMÖTÖR Sándor

- 1960 Dunántúli és alföldi édeslepenyek. *Ethnographia*, LXII. évf. 71. sz. 45–58.

JUHÁSZ Antal

- 1991 Malmok, molnárság, sütő- vagy pékmesterség. In: Domonkos Ottó (főszerk.): *Magyar Néprajz III. Kézművesség*. 157–213. Budapest

KISBÁN Eszter

- 1997 Táplálkozáskultúra. In: Balassa Iván (főszerk.): *Magyar Néprajz IV. Életmód*. 417–583.
2001 Szokásszerű vagy meglepetés. Az ünnepi ételsor összeállításának két mintája. In: Bali János – Jávor Kata (szerk.): *Merítés. Néprajzi tanulmányok Szilágyi Miklós tiszteletére*. Budapest, 225–239.

KNÉZY Judit

- 1980 Paraszti tejfeldolgozás és tejtermékek fogyasztása Somogyban (1850–1945). In: *Somogy megye néprajza II*. Kaposvár. 137–168.

KOROMPAINÉ Szalacsi Rác Mária

- 1976 A bihari házikenyér. *A Bihari Múzeum Évkönyve I*. Berettyóújfalu. 285–300.

MNA

- 1989 Barabás Jenő (szerk.): *Magyar Néprajzi Atlasz VI*. Budapest

O'SVÁTH Pál

- 1996 *Bihar vármegye Sárréti járása leírása*. Debrecen

CS. SZABÓ István

- 1992 *Sertéstartás a békési Sárréten és peremvidékein*. Folklor és Ethnográfia 70. Debrecen.

SZÚCS Ernő

- 2001 Hajdú és Bihar megye malmairól. *Déri Múzeum Évkönyve 2000–2001*. Debrecen

SZÚCS Sándor

- 1938 Néprajzi vonatkozások Bihar vármegyében. In: Nadányi Zoltán (szerk.): *Bihar vármegye*. Budapest

VALUCH Tibor

- 2002 *Magyarország társadalomtörténete a XX. század második felében*. Budapest

VARGA Gyula

- 1993 *Népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében*. Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei 52. Debrecen

Ildikó Petrovszki

Ernährung in Biharkeresztes

Die Verarbeitung berücksichtigt in erster Linie die Ernährungstraditionen von den alltäglichen und Festmahlzeiten vor allem in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, aber sie untersucht auch die Veränderungstendenzen der zweiten Hälfte des Jahrhunderts auch. Das kulinarische Angebot bezeugt eine vielfältige Verwendung von Rohstoffen. Die Verarbeitung blickt bis zum 20. Jahrhundert die Zubereitung und den Verzehr von Speisen durch. Es wird die archaische bäuerliche und bürgerliche Küche präsentiert. Die Selbstverpflegung ist bis zur Mitte

des zwanzigsten Jahrhunderts im Anbetracht der Herstellung von zwei Grundspeisen Brot und Fleisch übergeblieben. Der jährliche Rhythmus der Ernährung wurde durch mit der Arbeit verbrachten Alltags- und religiösen Feiertagen und Gelegenheiten im Zusammenhang mit festlichen und lokalen Traditionen gestaltet. Die Siedlung gehört aufgrund ihrer Ernährungstraditionen zu der Tieflandzone, aber sie hat auch die Kleinlandeffekte von der Umgebung und Transsylvanien umfasst.