

A RÉGI NÉPI ÉTKEZÉSRŐL JUGOSZLÁVIA MAGYAR LAKOSSÁGÁNÁL

A népi étkezés — a szegény földművesek, napszámosok, kubikosok étkezése is, mint a nép más egyéb megnyilatkozása is, például a folklór, a nyelv — függvénye az ételt készítő ember társadalmi helyzetének, társadalmi hovatartozásának, szociális helyzetének.

Az étkezés és az ételkészítés alapján következtetni lehet a fentebb említettekre. A szegény ember egyszerű ételei, kásás, krumplis, kukoricás ételei osztályjellegűek, szemben állnak a tehetősebbek húsban, édességben, gyümölcsben és rafinált módon készült ínycségekben gazdag étrendjével. Egészen a II. világháború végéig verében és varjún kívül másféle hús csak ritkán került a szegényebbek asztalára, csak vásár- és ünnepnapokon, esetleg vész idején. A kenyér szolgált leginkább az éhség elverésére vagy magában, vagy kis szalonnával, sok hagymával megcsalva. A krumpli, a kukorica — még a hurkában is, a hajdina, a köles, a gabonaliszt, a belőle készült szárzástészták, a túró jelentették a legtöbbet használt nyersanyagot. A kelt kalács, a sós pogácsa, a rétesek már luxusnak számítottak. A lakodalomban is ezek járták. Cukrot nem is láttak, nemhogy használtak volna. A só is nagy értéknek számított a „petró” mellett. A gyerekekkel, ha a szatócshoz, a boltba szalajtották, csak söt, paprikát, gyufát, kékítőt, vagy „petrót” hozattak. A kevés zöldségfélét a veteményeskert szolgáltatta. A gyümölcsfélék közül többnyire az apró, savanyú alma és a szilva került fogyasztásra.

Az osztályjelleg mellett korhoz kötöttség is tapasztalható az étkezésben, étkezési kultúrában.

Az ételek alapanyagában is tapasztalható a korhoz kötöttség. Ma például nem olyan gyakran és kizárólagosan élnek a földműves háztartások krumplival, kukoricával, gabonafélékkel, babbal. Ma már a zöldségfélék, fűszerek s nem utolsósorban a sokféle gyümölcs és húsfélék, no meg a cukor is elfoglalta méltó helyét az ételek alapanyagának rendszerében.

Az ételkészítési módban is érezhető a változás, míg a századfordulóig a parázsban, parázson és nyárson, majd kemencében sülték voltak kedveltek, addig ma a legmodernebb technológiával készült étkeket találják a háziasszonyok.

Az étkezési kultúrában is érezhető a korhoz kötöttség. Mátyás királyról feljegyezték, hogy ügyesen és szépen tudott enni kézzel, nem csepegtette össze magát. A bicskával vagy fakanállal s alá tartott kenyérdarabbal közös tálból való étkezés is csak már az öregek emlékezetében él, noha a II. világháború előtt általános szokás volt falun az ily módon való étkezés. „Valamiko is együtt éttek, de nem vót úgy, mind mos, hogy külön tánygyérbul észnek. Eccere leütek az asztalho és akko ety tálbui éttek fakalánval.” (Szekelykeve)

Az étkezésre a foglalkozás is hat. A juhászok kiváló pörkölteket főztek a birkából, a bárányt nyárson sütötték, a halászok a kifogott hal elkészítésében voltak mesterek, akár süelve, akár hallé alakjában dolgozták fel, a vadászok is sajátos módon készítik el a vadakat.

Mint a nyelvben is van kisebb-nagyobb eltérést mutató tájnyelv, úgy az ételkészítésben is jelentkezik tájegységek szerinti eltérés. Ez a különbség jelentkezhet a felhasznált nyersanyagban, például csak a Muravidéken ismerik és készítik a hajdinakását, a bácskai konyhában sok étel egyik alapanyaga a túró, a tejföl, a tarhó, a bánáti székelytelepek lakóinak kedves étük a kukoricalisztból készült málé, gánica stb. A különbségek, az eltérések eredhetnek lokális tradícióból, „motívumvándorlásból” más társadalmi osztályból, más étkezési szokású szomszédos néptől való átvételből, de nem egyszer az egyéni változat kap szociális elismerést és terjed el nagyobb területen.

Ezek után nézzük meg néhány nagyobb jugoszláviai tájegység régi étel-repertoárját.

BARANYA — DRÁVASZÖG

„Hétköznap reggelire leginkább tejet, szalonnát, héjas krumplit szalonnával, dinszelt káposztát szalonnával ettünk. Vacsorára inkább a déli maradékot ettük meg vagy este főztünk.” (Darázs, Dobos Erzsébet, 75 éves)

„Hétköznap reggelire pörcöt csináltunk salátával. A szalonnát lábasban megsütjük, a zsírjába sót tegyünk, a fejes salátát megforgatjuk benne.” (Darázs, Varga Sándorné, 65 éves)

„Hétköznap leginkább krumplit, babot, tésztát főztünk.” (Darázs, Dobos Erzsébet, 75 éves)

„Hétköznap a szárazabb a leggyakoribb ételünk. Különösen télen, amikor van disznóhús frissen vagy füstölve.” (Sepse, Lóvend Rozália, 76 éves)

„Paprikás krumplit, sült krumplit, tésztákat szoktunk még hétköznap főzni.” (Darázs, Varga Sándorné, 65 éves.) Sok halászevet, sült halat is fogyasztanak.

Leves:

„Hétköznap az egyik legrégebbi leves, amit főzni szoktunk, a *táskaleves*. Rétestésztát készítünk, túróat szórunk rá, a tésztát visszahajtjuk, elvagdossuk a táskákat, megsütjük, majd forró tejjel leöntjük és hagyjuk 10—15 percet dagadni.” (Bodola, Csitári Anna, 78 éves)

Kásás étel:

Zsíros kása: „Zsíros, sós vízben megfőzzük a kását. Mikor sűrű, kitalaljuk. Hagymás, paprikás zsírral leöntjük és apró szalonnadarabokat teszünk rá.”

Tésztás ételek:

Paprikás-zsíros tészta: A kifőtt tésztára paprikás zsírt öntenek.

Rántásos tészta: A kifőtt tésztára rántást öntenek. (Darázs)

Túruspacó: „A kinyújtott tésztát hagymás zsírral megkenjük. Sós, tojásos túróat két sorban ráteszünk, ráhajtjuk a tésztát, kis táskákat formálunk kézzel, derelyemetszővel szétvágjuk. Sós lében kifőzzük, benne hagyjuk a lében, hagymás, paprikás zsírt adunk hozzá.” Levesnek fogyasztják. (Sepse)

Kötött gombóc: „Gyöngye tojásos tésztát vékonyra kisodornak. Megszírozzák, pirított grízt hintünk rá, összegöngyöljük a tésztát, kb. 15 cm-es darabokat vágunk belőle, kihúzzuk, csomóra kötjük, kifőzzük, a lében hagyjuk. Zsírban pirított hagymát, petrezselymet, kis piros paprikát öntünk bele. Tejelezzük.” (Csúza)

A kukoricás ételek repertoárja igen gazdag volt.

Málé: „A megszitált kukoricalisztbe tiszta lisztet keverünk, leforrázzuk, szétnyomkodjuk. Közepébe tiszta vizet öntünk és órákig állni hagyjuk a vetett ágyban, hogy megédesedjen. Megfőzzük.” (Bodola)

Kukoricakása: Kukoricalisztet sós vízben megfőzni. Mikor megfőtt, zsírral leönteni.

Prósza: „Kukoricalisztet hidegen bekeverni vízzel és sóval. Tepsiben melegíteni zsírt, beleönteni a kukoricatésztát. A rotyogó zsírban sütni a sütőben.” (Bodola)

Csipásmálé: Kukoricalisztet kis búzaliszttel este bekeverni tejjel. Sózni, cukrozni. Egy éjjel áll. Zsíros tepsibe vékonyra kiönteni, sütni. (Sepse)

Körhölgy gombóc: „Sós vízben a máléanyagot keményre kifőzzük. Gombócokat formálunk belőle, paprikás, hagymás zsírba szagatjuk, kisütjük.” (Sepse)

Gánica: „A máléanyagot kifőzzük és tejbe szagatjuk.” (Sepse)

Kálomista hurka: „A nyers kukoricakását és a vékony szalagra vágott húst megsózzák, paprikázzák, kézzel a bélbe töltjük, megabáljuk, kicsit füstre tesszük.”

Galuska: A csirkepaprikásba kukoricalisztből készült galuskát tesznek.

Krumplis ételek:

Krumplicsipi: Hagymát pirítani, amikor a hagyma pirulni kezd, vagdalt zöldségzöldjét rátenni és az összevágott prumplit, megsózni, paprikázni, hüvelyes paprikát beletenni meg paradicsomot, hosszú lére felönteni és csipetkét belefőzni. (Bodola)

Pecsenyekrumpli: „A szeletekre vágott tisztított krumplit zsírban sütjük vagy tepsiben.” (Darázs)

Héjas krumpli lernben szalonnával: „A krumplit a kemence fenekén héjastól megsütjük. Mellé szalonnát ettek hagymával.”

Sós vízbe krumpli: Krumplit, sót, hagymát, hüvelyes paprikát, piros paprikát, zöldséglevelet, petrezselyemlevelet összefőzni. (Darázs)

Krumplisterc: „Héjasan megfőzni a krumplit, megtisztítani, összevagdolni, hagymát, apró paprikát rá. Hozzá kondorpörcöt adni. Szalonnát leszeletelve rátenni a krumplira. Télen savanyú káposztát adnak mellé.” (Darázs)

Kalácsok:

Köttes: Kelt tésztába különféle töltelékeket tesznek: mákot, diót, cimetet, kakaót, szentjánoskenyeret.

Rétes: A saját maguk készítette tésztába sokféle töltelékkel tettek: mákot, diót, túrót, grízt, almát, „töröktököt” (sütőtököt), káposztát, majd csigalakba csavarták.

Fenekén sült pogácsa — baranyai specialitás —: „A lisztet, sót, zsírt, aludttejet összedagasztjuk, elnyújtjuk, kiszagatjuk. A kemence fenekén sütjük.”

SZLAVÓNIA

„Síró babcsát, törött babcsát főztek a régi öregök kedden, pintökön, nagypintökön, újesztendőkön. Akko, hogy úgy forogjon a píz, mint a bab a fazékba, ha főr.”

„Régön nyáron félnyócko vót a frustuk. Töpörtöt — sűt szalonnát —, tojást, lágy kinyérel szőlöt, szilvát ət̄t mindönki. Télen 9—10-kor ət̄dös levet, ət̄ztatot kinyeret ət̄ttek, töpörtöt.” (Kórógy)

Levesek: „Bobojlévcset̄ (paradicsom) főztünk, ecetes lévcset̄” (savanyú rántott levest).

Kukoricás ételek:

Cicvara: A vízbe sőt, zsirt tettek, ha forrt, beleszorták a kukoricalisztet. Hígra főzték, úgy mártogatták kenyérrrel.

Próhacsinge: Kukoricaliszt, víz, zsír, só, mindezt keményre meggyúrni, gombócot (csingét) szaggatni belőle a vízbe. A vízbe hagymás rántást tenni, úgy enni.

Ganca: A kukoricalisztet vízbe, sőt, zsirt bele, sűrűre főzni, zsiros kanállal kiszaggatni. Hagymával ət̄tték.

Görhöny: Kukoricalisztből sóval, vízzel pogácsát gyúrnak, hamuban sűtik.

Kelt próha: „Elesztövel, tejjel kukoricalisztből, 2—3 tojással, cukorral tésztát készítünk, kelni hagyjuk. Sűtjük.”

Lisztes ételek:

Csipödött gambóca: A csipedettet vízben kifőzték, zsírban sűt kenyer-morzsára szedték, esetleg paprikás zsírral leöntötték.

Keszöce: Korpából erjesztett savanyú lé.

Kötött gambóca: Két tojással, vízzel, liszttel tésztát gyúrtak, elnyújtották, paprikás zsírral megkenték, megszorták grízzel, ráhajtották a tészta másik felét, elvágják, bűtyköt kötöttek rá. Vízben kifőzték, kiszedték, paprikás, hagymás zsírral meglocsolták. A megmaradt zsirt a lére öntötték. Leves is volt, tészta is. Általában csütörtökön főzték.

Pujujuska: Lisztet sós vízbe főzni, elkeverni, paprikás zsírba szaggatni. (Szőlőörzészkor főzik a lányok.)

Húsételek:

„Malacot sűttek nyárson, csorgatták a kinyeret, a verebeket is nyársra húzták, a malac alatt megsűtték, csorgott rá a malac zsírja.” (Kórógy)

Pacsa: (kocsonya) nagyon szerették. Szilveszterkor csak ezt adták asztalra. Lakodalomkor kitoló volt.

Kalácsok:

„Pogácsát, zsiros, nyújtogatott pogácsát, réteseket cerpuja (sütőharang) alatt sűttek. A szabad tűznél széjjelkotorták a paraszt, káposztalevelet tettek le, erre a pogácsát, csiga alakú rétest, leborították cerpujával. Még lakodalomban is csak rétes és pogácsa volt.”

Rétes: Grízes volt a legkedvesebb sütemény a pogácsa mellett, de volt mákkal, dióval és tőrőval töltött is.

Nyújtogatott pogácsa: 3—4 levél rétestészta kell hozzá. A levelet zsírral locsolták, hajtogatták, locsolták, hajtogatták, míg olyan nem lett, mint a kerek szahány (tepszi). Egymásra rakták a 4 levelet, nagy kockákra elvagdosták, a tetejét megszírozták, megsózták, sűtötték.

Paraszt pogácsa: Víz, só, liszt kell hozzá, meggyúrni, kerekre elnyújtani, rátenni a kenyersűtő lapátra, megszírozni a tetejét, sűtni a kemencében.

Krumplis ételek:

Firhangos gombóc = hajában főtt krumpli.

Péraszuszogó: A feldarabolt krumplit vízben megfőzték, a vízben összetörték, lisztet tettek rá, keményre főzték. Paprikás zsírba mártott kanállal szaggatták tálba.

Pérapöcs: = krumplinudli.

Piszkura: A főtt krumplit elnyomkodták, lisztel összegyúrták, elnyújtották, kockákra vágták, lekvárt tettek rá, gombócot csináltak, a többitől nudlit. Prézlis zsírral leöntötték a kifőtt tésztát.

Szahánypéra: Tepsiben sült krumpli. Szombati étel.

Káposztás étel:

A bab mellett a legkedvesebb és legtöbb módon készített étel a káposztából készült.

Főtt káposzta: Télen vasárnapi ebéd volt a savanyú káposzta véres hurkával esetleg csíkkal.

Kápisztalév: „A kápisztalév csíkkal szerdai étől vót.”

BÁCSKA

Leves:

Bableves: Megfőzik a babot és külön főzik a húst.

Cibereleves: „3 nagy marék korpát, egy marék lisztet, vizet összekeverünk, betettük a kuckóba, hogy savanyodjon. Mikor megforrt, megtisztult, vettek belőle levesnek, vízzel pótolták. A levest befőzték zöldséggel, répával.”

Fokhajmaleves: A tésztalébe zsírt, paprikát, tört fokhagylát teszünk. Nem rántjuk be.

Kukoricás ételek:

Tökös görhe: Lereszeljük a tököt. Leforrázzuk a kukoricalisztet, mikor kezd kihűlni, beletesszük a tököt, zsírt, ami az abálóból maradt, tepsibe öntjük, be a kemencébe.

Prósza: „Megkeverjük a kukoricalisztet tejjel, megkenjük a tepsit zsírral, beleöntjük, kisütjük a kemencében. Olyan vékony volt, mint az ujjam, mint a lepény.”

Málé vagy görhöny vagy gibenyica: Olyan, mint a prósza, csak vastagabb. Tököt kevernek bele.

Kukoricakása: „Mikor kiszitáltuk a kukoricalisztet, ott maradt a dara, megfőztük, megcukroztuk.”

Kukoricapogácsa: „Kukoricalisztet tejjel, tejfellel olyan keményre keverek, hogy ki lehessen szagatni. Tököt is reszeltünk bele.”

Ganca: A kukoricalisztet vízben megfőzik, kanállal kiszagatják, prézlivel, mákkal vagy szentjánoskenyérrel meghintik..

Mamaliga: A kukoricalisztet vízben főzik, hideg tejjel leöntve fogyasztják.

Krumplis ételek:

Krumpli pecsenye: „Héjastól beledaraboltuk a krumplit a tepsibe, rá kolbászt, hurkát, kisütöttük a kemencében. Azért héjastól, hogy minél kevesebb menjen kárba.”

Krumpliderc: „Kevés vízzel megfőztük a krumplit, lisztet szitáltunk rá. Mikor besűrűsödött, hagymát pirítottunk zsírral, belemártogatva a kanalat kiszagatjuk a krumplit. (Gunaras)

Pirított tarhonya krumplival: A tarhonyát zsírban pirítjuk, paprikás krumpliba keverjük.

Hájába krumpli: Mikor megsült a krumpli a kemencében, tálba teszik, letakarják.

Paprikába sült krumpli: „A zöld paprikát csak megtöröljük, nem mossuk. Tepsibe zsírt teszünk. Mikor már serceg, beletesszük a krumplit. Mikor félig megsült, beletesszük a paprikát. 1 kg krumplinhoz 5 paprika kell. Reggeli éteknek használják.”

Káposztás ételek:

Szárma: Akkor legjobb, ha tízszer melegítik. Rizsával és tarhonyával készítik. Vöröshagymát is tesznek bele.

Káposztasaláta: Zsirban dinsztelt káposztára forró ecetet, cukor, só keverékét öntik.

Torma is szolgál lereszelve ecettel, cukorral, zsírral ízesítve salátaként.

Húsok:

Gunarason birkahúslevest főznek, kedves ételük a birkapaprikás, még lakodalomban is.

Pörkött paprikás: Apróra vágott sonkát megpirítunk. Kevés lével felenvedjük, fűszerezjük, mint a paprikást.

Paprikás: A hús közé krumpli helyett savanyú káposztát tettek. (Telecska)

Kocsonya: Bőrös aprólékból (füle, farka, köröm, csülök) főzik, paprikát is tesznek bele. Farsangkor, karácsonykor fogyasztották. (Telecska)

Bab:

Babpaprikás: A paprikásba babot főznek.

Lisztes ételek:

Gölldín: „A kenyérhajat kockára vágva zsírban megpirítjuk. A kanálvert tésztába belekeverjük, vízbe szaggatva kifőzzük, egy kis rántást teszünk rá.”

Rántásos ganca: Árpalisztból főztünk gancát, vizes kanállal kiszaggatjuk a rántásba.

Gömőjés tészta: Gömőjét (sós túró kiszárítva az eresz alatt) lereszelünk és a főtt tésztára szórjuk.

Kalácsok:

Kedves csemege a herőce, csőröge.

Dudakalács: „Kött mákos kalácsot sütünk nagyszöllővel. Olyan vastagra csináltuk, mint amilyen széles a tepsi volt. Régente ez volt torta helyett.” (Gunaras)

Vajljas tészta: Az írók vaját liszttel, tejjel piritották, ezt tették főtt tésztára.

Csírámálé: A Luca napján csíráztatott búzából csináltak, de nem várták meg, hogy a zöldje kinőjön. Megdarálták a főtt, fehér csírákat, cukorral édesítették.

Német lepény: Fánktésztát puhábbra hagyni, négyszögletesre szaggatni kézzel, közepén bevágni, olajban kisütni. Rendszerint búcsúra készítették.

Tarhós rétes: „Élesztővel tésztát gyúrunk, olyan gyengére, mint a rétes. A birkatarhóba 2—3 kanál lisztet teszünk, beletesszük a tésztába, a két végét jól összekalapáljuk, hogy a tarhó ki ne folyjon.”

Korpás rétes: „A bodorkorpát összekevertük cukorral, cimettel, zsírral, megtöltöttük vele a rétestésztát.”

Tejfölös lepény: „Lisztből, cukorból, tojásból tésztát készítünk, ráöntjük a tejfölt, kisütjük.”

Lángos: A kemence fenekén sül a kenyértésztából 3 centiméternyi vastag lepény.

Fonyott kalács: „Tej, élesztő, cukor, só, liszt hozzáadásával tésztát gyúrunk, meleg zsírral bedagasztjuk, szépen összefonjuk az ágakat, a kemencében sül.”

Pite: Palacsintatésztából tepsiben sütik.

Pampuska = Fánk, minden társas összejövetel kedvelt tésztaféléje.

BÁNÁT

A székelytelepek (Hertelendifalva — Vojlovica, Székelykeve — Skorenovac, Sándoregyháza — Ivanovo) étkeit vizsgáljuk meg kissé közelebbről, noha a többi település is éppen olyan érdekes adatokkal szolgál, mint ez a három község.

„Hétköznap azt ettek, ami volt, faszujkát (babot), pityókát (krumplit), levest, málét, túrót.”

Levesek: Fogyasztottak pityókalevest, tésztalevest, faszujkalevest, káposztalevest, savanya levest, cibrolevest, ami úgy készült, hogy hagymát apróra vágtak, vízben feltették, ecetet tettek rá, főzték.

Kukoricás ételek:

Pitán: Tejsavas tejjel keverték meg a terebuzát (kukoricát), beleöntötték zsíros tepsibe, sütötték.

Köt pitán: Élesztőt tettek pitán tésztájába, a kemencében káposztalevelen sütötték meg.

Bosztányos pitán: A reszelt sütőtököt (bosztányt) összekeverték terebuzaliszttal, só, zsírt tettek bele, beöntötték a tepsibe, tetejére búzalisztból pürét csináltak, avval kenték a tetejét, hogy el ne repedjen.

Málé: „Az üstben felforralták a vizet, belekeverték a terebuzaliszttal, sőt keverték hozzá, kiborították a lapítóra (deszkalapra), vettek egy szál fehér cérnát, azzal szelték. Süttek hozzá tojást, vagy vert tejjel ették. Mindenhez málét használtak, a csürkemártáshoz (paprikáscsirke) is. Túrót is tettek a máléba, megmelegedett, finom volt.”

Cibre: „Korpát, kicsi terebuzaliszttal, komlót összekeverték, vizet rá, feltették a kuckóba, ott savanyodott 1—2 napig. A tüdőbajos meggyógyul a cibretől. Egy darab kenyeret is tettünk bele, az volt az anya, attól másnapra megsavanyodott.”

Alivanka: „Aludttejjel keverték össze a terebuzaliszttal, sőt hozzá, hígga hagytuk, zsíros tepsiben sütöttük.”

Göldin = Kukoricaliszttal készült gombóc.

Túrós málé: A főtt máléba lukat csináltak, bele túrót, összenyomkodták, parázson megsütötték, a túró elolvadt benne.

Bab:

„Főztünk faszujkát, hol sárgát, hol tarkát, de rántva nem volt, zsír nélkül.”

Krumplis ételek:

Sült pityóka: „A pityókát leszeleteljük a tepsibe, tetejére szalonna, kolbász, oldalas kerül. Sütjük. Télen csináljuk.”

Kubikos szárma = Hajában főtt krumpli.

Rántott pityóka: „Zsírban hagymát, zöldpaprikát pirítottunk, arra karikára vágott krumpli kerül, vizet rá, az elfő. Hús mellé ették.”

Tésztagaluska: Krumplival készített, kanállal szagatott főtt tészta.

Húsok:

Rántott hús = Piros paprika nélkül készített paprikás.

Tejes ételek:

Tejbe laska: A tejet felforralták, a tésztát belefőzték, akkor rizskását bele, cukrot. Ez volt a legfinomabb étel vendéglátáskor.

Tejfeles túró: „A túrót úgy csináltuk, hogy oltót teszünk a frissen fejt tejbe, mikor megaluszik, felöntjük a szűrőbe, leszűrjük, leszózzuk. Másnap már esszük tejfellel.”

Birkatúró: „A juhász csinálja. Mikor hazahozzák tőle, lecsurog, felszelelem, leszómoz egy edényben, letakarom, lenyomtatom egy kövel, deszkával. Mikor kiszárad, ledaráljuk, sózzuk, összegyúrjuk, edényben lenyomkodjuk, vízes ruhát rá, két ujnyi vastag tésztát, agyagot rá, hogy levegő ne érje, papírral lekötöm.”

Orda = Oltott birkatejből felfőzött túró. Tésztára tették.

Fűszerek: Csombor, tárkony kapor, bisijo (bazzsalikom).

Kalácsok:

Kedvelt kalácsok: fánk, „kött tészta” mazsolával, cimettel, mákos, túrós kalács, rétes túróval, mákkal, bosztánnal (sütőtökkel), tiszta, sima kalács.

Kókonya: Húsvéti kerek kelt kalács, tetején madárkákkaal díszítve.

Kürtös kalács: Fán sült kalács kelt tésztából. „Megzsíroztuk a kerek fát, rátekerítettük a tésztát, parázson sütöttük. Ünnepi kalács volt.”

Lángos: Kenyértésztából készült lepény, zsírozva, tejfelezve ették.

Alkalmhoz, rituálékhoz kötött ételek:

Az ételeket, illetve az ételrepertoárt meghatározott alapanyagból és meghatározott módon kellett készíteni bizonyos alkalmakkor (lakodalmos, keresztelő, halotti tor, aratás, szüret) vagy ünnepeken, esetleg bizonyos rituáléhoz kötötten.

A hagyomány ilyenkor megköti a készítő kezét, mert a társadalmi ellenőrzés igen nagy. A rituálékhoz kapcsolódó ételeknél nincs újítási lehetőség, míg az alkalmhoz kötötteknél némi szabadság mégiscsak van.

Alkalmhoz, rituálékhoz kötött étrend:

BARANYA

Nagypénteki étrend: „Régen egész nap pattogatott kukoricát, sóval, vízzel gyúrott, a sparhelt tetején sült tésztát ettek. Ebédre sóba-vízbe krumplit vagy babot főztek. Utána mákos tésztát mézzel fogyasztottak. Vacsorára maradékot ettek.”

Karácsonyesti étrend: Este bőjti maradék került az asztalra: sóba-vízbe főtt bableves, mákos tészta mézzel. Éjfél után kocsonya és szárma volt. (Darázs)

Szilveszteresti étrend: Csibepaprikás, utána tollas pogácsa. (A zsíros pogácsába tollat szúrtak a család tagjai. Akinek a tolla megégett sütéskor, az abban az évben meghal. (Darázs) Volt olyan is, aki halat főzött paprikásnak bográcsban, metélt tésztát adott hozzá. (Sepse)

Újévi étrend: „Reggel azt ettek, ami éppen volt a háznál. Ebédre nanóbab főtt disznófarokkal, hogy sok pénz legyen a házban. Utána rétes.” (Darázs)

Farsangi étrend: Disznókörömből főtt kocsonya. (Bodola) Ebédre bableves disznóhússal, fánk. A megmaradt zsíros ételt a cigányoknak adták. (Darázs)

Lakodalmi étrend:

1. változat:

Reggeli: Kocsonya marhalázból, fonatos kalács.

Délben: Paprikás, mákos, diós rétes.

Vacsora: Leves baromfihúsból és marhahúsból, paradicsomszós, torma a főtt húshoz, sült hús káposztasalátával, céklával. Tészták.

Éjféلكor: Becsinált leves, esti húsmaradék, kocsonya, paprikás, sütemény.

Reggeli: Kocsonya (kitoló!). (Darázs)

2. változat:

Reggeli: Kocsonya, kávé, kenyér.

Délben: Paprikás, kocsonya, túrós rétes.

Este: Húsleves, paradicsomszós, torma, főtt hús, sült hús (disznó, baromfi), káposztasaláta, sütemény.

Éjféلكor: Szármánt, paprikás, sütemény.

Reggel: Éjféli maradék. (Sepse)

3. változat:

Ebéd: Paprikás, szármánt, túrós rétes.

Este: Baromfileves, paradicsomszós a főtt húshoz, pecsenye káposztasalátával, sütemény. (Kő)

BÁCSKA

Nagypénteken és nagyszerdán bodagot, héjában főtt krumplit, sóba-vízbe főtt levest, pattogatott kukoricát ettek.

Húsvétkor sonka, kolbász, fonott kalács volt a szentelt. (Gunaras) Báránypaprikás, kelt kalács volt az asztalon Telecskán.

Karácsony este: Vajjal főzött bableves, vajjal készített mákos tészta volt az étrend. Éjféli mise előtt betették a kemencébe a szármánt meg a „pásztor kolbászt” mire a miséről megérkeztek, készen volt. (Gunaras)

Gyerekágyasnak régen csak kuglófot, fánkot, rétest, gölödint vittek. (Gunaras)

Lakodáloban régen csak birkahúsleves meg paprikás volt. Gurábli, rétes meg sült tök került asztalra mint édesség. (Gunaras)

Luca-napkor: Luca pogácsát sütöttek: tollat szúrtak a pogácsába, ha sütéskor megégett a toll, az illető meghalt abban az évben. (Gunaras) A Luca pogácsába, amely zsíros pogácsa volt, pénzt tettek, Luca pénzt, ez azé lett, aki megtalálta. (Telecska)

Disznóvágás fánk nélkül nem eshetett meg.

Újévre szárna, rétes, többnyire túrós, korpás, mákos volt.

Csépléskor ebédre húsleves, tökkáposzta-főzelék, birkapaprikás, uzsonnára kenyér, szalonna járta.

Farsangkor mindennap szalonnát sütöttek, azt tartották, ha ezzel kenik az ekét, zsíros lesz a föld. Utolsó nap fánkot sütöttek. (Telecska)

Búcsúkor töltött paprikát főznek. (Telecska)

BÁNÁT, SZÉKELYTELEPEK

Nagypénteki étrend: Kókis (pattogatott kukorica), tej, szűz pityókaleves, hering parázson sütte.

Karácsonyesti étrend: Mákoscsik mézzel, alma, dió.

Szilveszter este: Galuska (töltött káposzta) volt a kötelező étel.

Újévnapi étek: Kocsonya, galuska, sült malac.

Farsangkor zsíros ételeket fogyasztottak. Farsang után két hétig böjtölnek. Minden hétfőn, szerdán, pénteken, szombaton szűz pityókalevest vagy szűz csipetkelevest, kókist, tejbekását, túrót ettek.

Lakodalmi étrend: Húsleves, disznópaprikás, szilva kompót vagy káposztasaláta, kelt kalács.

Reggel: savanyú leves, galuska, pecsenye.

Ha összehasonlítjuk az egyes tájegységek étkeit, azt mondhatjuk, hogy a szegény emberek ételai között nem volt nagy különbség, még ha a felhasznált alapanyagot vesszük is tekintetbe, a tájkülönbség csak az elkészítés módjában és a névben jelentkezett. Az alapanyagok között mindenütt dominált a kukoricaliszt, a krumpli, a gabonafélék. A húsfélék és a tejtermékek kisebb szerepet játszottak. A szociális, gazdasági viszonyoknak megfelelően.

Források:

Adatszolgáltatóim Jugoszlávia-szerte.

(Itt mondok köszönetet nekik.)

