

ADALÉK A LAKODALMI ÉTELEK ÉS ÉTREND VÁLTOZÁSÁHOZ A TÁLALÓVERSEK TÜKRÉBEN

A házasságkötés szokásanyagában lényeges helyet foglal el maga a lakodalmom, a házasságkötés utáni lakoma, illetve annak étrendje. Ennek ellenére tudomásom szerint a néprajztudományban eddig még behatóbban nem foglalkoztak vidékünk lakodalmi ételéivel.

A lakodalmi étkezésekről, a lakodalmak lakomáiról nem találtunk írásos forrásanyagot, leszámítva a lakodalmi vacsora szokásainál leírtakat, ahol inkább csak arra kapunk választ, hol, hogyan, miből ettek. A lakodalmi ételek felsorolását keresve *A magyarság néprajzában* ezeket találtuk:

„Minden vidék lakodalmának megvan a maga jellegzetes étele, amely sohasem hiányozhatik.”¹ Az ételsor ugyan ma vagy a közeli múltban akár tízféléből is állhat, de ezek közül csak néhány látszik hagyományosnak: ezek a kása, hús, főtt száraztészta és a szabadtűzön sült tészta.² A régi vőfélykönyveket bizonyos fenntartással dokumentumnak tekinthetjük a lakodalmi ételek esetében.

Szerencsénkre ezek a házasságkötés népköltészetébe tartozó vőfélyversek szép számban fennmaradtak, mivel a nép a nyomtatott vagy kéziratos másolatban terjedő, ún. vőfélykönyveket megőrizte. A 18. század végétől nyomtatásban, ponyván is megjelentek a vőfélykönyvek versei. S habár évszázados hagyományokat tartottak fenn, az egész magyar nyelvterületen, koronként és tájanként némi eltérést mutatnak. Egy-egy vőfélykönyv több generációt is kiszolgált, ezért a bennük eszközölt javítások alapján is következtethetünk néhány általános érvényű változásra.

Külön tanulmányt érdemelne a vőfélyversek tartalmának, változásának szisztematikus áttekintése. Jelen vizsgálódás azonban vidékünk népi táplálkozásához kíván adalékot szolgáltatni, s egyben eddigi kutatásaim hézagait szeretné pótolni.

A lakodalmi ételek és étrend változását próbálok bemutatni egy-egy konkrét példán keresztül, a vőfélyversektől kiindulva egészen napjainkig. A kutatás alkalmával lejegyzett hagyományos ételek továbbélését, az átalakulásokat, az új ételek megjelenését zentai adatközlőktől gyűjtött adatok alapján próbálok vázolni. Sor kerül tehát általános és egyéni jellegzetességek bemutatására is.

Általánosságban tudnunk kell, hogy a lakodalmi étrend változását több tényező befolyásolja. Legfőképpen egyes vidékek táplálkozási struktúrájától

függ ez a változás. A lakodalmakban a legfontosabb étkezés az ebéd, illetve a vacsora.

A fő étkezéskor az ételeket kijelölt lakodalmi tisztségviselők szolgálják fel a násznép és az előkelőbb tisztségviselők számára. A hagyományos módon megrendezett bácskai lakodalmakban ma is minden egyes ételt kísérőverssel maga a vőfély szolgál fel először a násznagynak. A vőfélyversekből a lakodalmi étek szerint bizonyos táji különbségek is kimutathatók. Mivel vizsgálódásunk ezúttal arra irányult, hogy a Zenta környéki, illetve szélesebb körben az észak-bácskai magyar lakodalmak jellegzetes ételeit bemutassuk a vőfélyversek tükrében, ezért átlapoztunk néhány „vőfélykönyvet”.

A *tálalóversekben* az ételeket a lejegyzés idejében közismert nevükön nevezik, mi is ezeket a kifejezéseket használjuk a szövegben.

Borús Rózsa *Bácskai lakodalmak*³ című könyvében olvashatjuk Topolya, Moravica, Horgos lakodalmi szokásait és vőfélyverseit és a Felsőhegyen talált kéziratos vőfélykönyv tartalmát. Zenta környékén több helyről is előkerültek vőfélykönyvek: Adorjánról, Felsőhegyről, Martonosról.

A vőfélykönyveket átlapozva arra a megállapításra jutottunk, hogy a hagyományos lakodalmi ételeknek csak egy kis részét említik. Azokat az ételeket, melyeket feltételezhetően köszöntővers kíséretében szolgáltak fel vidékünkön az említett időszakban.

A versek végén gyakran előfordul, hogy a vőfély a násznagytól ételt, esetleg italt kér. „Tisztelt násznagy uram, egy pohár bort kérek.” (Egy kisvőfély füzetében a bor helyett „szok” [szörp] olvasható, mivel édesanyja jobbnak látta, hogy tízéves fiának szeszmentes italt adjanak. Elek Dabis László, Zenta)

Zenta környékén a lakodalmi főétkezés általában vacsora, ezért a vacsora előtti és utáni beköszöntőkben, a vacsora előtti beszédben nézzük először az ételek nevét. Kocsonya, paprikás, puliszka, kása, gölödin, spenót, káposzta, fánk, barátfüle, sütemény. Ezek a hagyományos, régies ételek. A 70-es, 80-as évektől kezdve, amikor már a lakodalmak időszaka az őszi és a téli időszakra és a nyárra, valamint új ételek jöttek divatba, kiszorult a kocsonya, a puliszka, a gölödin, a fánk, a barátfüle, a paszuly.

A martonosi Szarapka Illés füzetében tréfás versebe foglalva a „Második beszéd” arról szól, hogyan, miből készítik a szakácsok az ételeket.

„Kocsonyának készül tizenkilenc gólya . . .

Nyulaknak farkából főzik a paprikást,
A hajas krumplihoz fogadtak egy halászt,
A puliszkát pedig oláh papok gyártják,
A kásába a húst gózhajók szállítják.

Francia szakácsnőnk főzi a gölödint,
Jó spenót-csuszpajzzal megraktak három színt.
Forró zsíron sűtik korpából a fánkot,
Káposztába rakták, szalonnás ládánkot.

Barátfüle is lesz jól besavanyítva,
Tök sülve és főve, kétfelé hasítva,

Fokhagyma olajjal, mártás vagy százféle,
De ki tudna sorra beszámolni véle.

Süteményünk is van túróval, lekvárral.
Jól megcukroztuk már százötven hambárral.
Szóval ennivalónk elég két hónapra,
Csak az kell, aki az asztalra felhordja.

Éljen!”

A lakodalmi főétkezés alkalmával felszolgálás előtt a vőfély minden ételre külön-külön mond egy tálalóverset. Ezeknek a tálalóverseknek a címe egy-egy étel. A vőfélykönyvekben általában a következő sorrendben találhatók az ételek, illetve a tálalóverscímek:

A leves (felköszöntése) – általában húslevest szolgálnak fel a főétkezésre, a tyúkot egyben főzik meg.

Marhahús szósszal

Paprikáshús

Becsinált – a mai lakodalmakban ez a savanyú, behabart leves

Töltött káposzta

Sült hús

Kása

Sütemény

Túrós lepény

Feketekávé (a feketekávéról szól a vers)

Kocsonya

Paprikás hal

Túrós csusza

Gyümölcs

A táblázat

Tétfölös leveshez való, mikor a leves fogy, Csigáról	Leves	Leves	-	Leves	Leves	Leves
Paprikás	Paprikás	Paprikás	Paprikáshús	Paprikáshús	Paprikás	Paprikás
Pecsenyéhez való	Sült hús	Sült hús	-	Sült hús	Sült hús	Sült hús, fasírt, rántott hús
Káposztához való	Káposzta és szárma – töltött káposzta	-	-	Töltött káposzta		Szárma (ebédre vagy hajnalra)
-	Becsinált	-	-	Becsinált		Savanyú leves
Mikor a tehénhúst viszi	Marhahús szósszal Tormás hús	Tormás hús	-	Marhahús szósszal		-

Tyúk bevések	Tyúkhús	-	-			Tyúk (régén a levesben főtt tyúkot sütötték meg)
	Paprikás hal	-	-	Paprikás hal		-
Metélthez való	Túrós csusza	-	-	Túrós csusza		Túrós vagy tejfölös tészta pörkölt-höz
	Túrós lepény	-	-	Túrós lepény		-
Kásapénzt szedi, Süteményhez szól	Kása	Sütemény	-	Tészta, Sütemény	Kása	Sütemény
	Gyümölcs	-	Gyümölcs	Gyümölcs		-
- Mikor a bort beviszi	Feketekávé	Bor-beköszöntés	Feketekávé, bor, pálinka	Feketekávé		Feketekávé hajnalban
-	Kocsonya	-	Kocsonya	Kocsonya	-	Kocsonya télen 1970-ig
A pacseri vőfély-könyvből való adatok Erdei György, 1820	Körmöci Miklós, vőfély Adorján, 1929	Túri András Ada, 1907 Túri Ferenc 1937	Kaszás Kálmán, vőfély Felsőhegy, 1940	Szarapka Illés, vőfély Martonos, 1962	Eiek Dabis László, kisvőfély Zenta, 1981	Horvátné Tóth Julianna közlése, aki 1969-től főz lakodalmamban

Lakodalmi étel volt a kocsonya is. Zentai adatközlőim szerint az 1970-es évekig találták hajnali terítéskor azokban a lakodalmakban, amelyeket télen vagy ősszel tartottak.

A kurjantókban, csujogatókban is előfordulnak az ételnevek. Gyakran szóba kerülnek a kalácsok és a sütemények, de a sült hús és az italok közül a bor is.

„Három tepsi *túrós lepény*, málészájú a vőlegény.” „Ízes a mi *kalácsunk*, nagyon jó a *szakácsunk*.” (Oromhegyesről) „Cintányéron *sütemény*, az én öcsém vőlegény.” „*Mákos tészta, túróval*, nem bírok a fúróval.” (Topolya) „A ró piros *pogácsára*, hazaérünk vacsorára.” „Réz tepsiben sül a *hús*, menyasszonyunk, jaj, de bús.” (Zenta, Felsőhegy) „Násznagy urunk úgy jóllakott *tortával*, hogy nem bír a farkával.” „Azt hallottam a primástól, jobb a jó *bor* fogfájásról, iju-júúú!” (Csantavérről)

A LAKODALMI ÉTREND MAI VÁLTOZÁSA ZENTÁN

Mivel a lakodalom az emberélet fordulójának nagy ünnepe, erre az alkalomra ünnepi ételeket készítenek, a házigazda szakácsokat fogad. Zentán ismert főzőasszony volt Bálint Erzsébet, aki Rozika lányát is beavatta a munkába, így Serfőző Gáborné Bálint Rozália hosszú ideig édesanyjával, majd lányaival együtt járt főzni a lakodalmakba.

Horvátné Tóth Julianna⁴, aki tapasztalt szakács volt, s nemcsak Zentán, hanem a környékbeli településekre is hívták, például Csókára, Adára, úgy em-

lékezett vissza a pályafutásában tapasztaltakra, hogy kezdetben sokkal egyszerűbbek voltak a lakodalmak, s maguk a lakodalmi ételek is. Húsleves, pörkölt (birka-, marha- vagy disznóhúsból), káposztasaláta vagy tavasszal fejes saláta. Sültnek, illetve pecsenyének csak baromfihúst sütöttek, mégpedig az egészben hagyott tyúkot a levesben megfőzték, majd üstben forró zsírban megsütötték. Az 1980-as években kezdtek vegyes sülteket, fasírtot, Karadorde-szeletet, bécsi szeletet készíteni. Mindezek alapján elmondható, hogy a főétkezés étrendjében a leves, a paprikás vagy a pörkölt és a sült hús, ma is általánosan jellemző ételek.

Kardos László könyvében olvashatjuk a régi őrségi lakodalmak étrendjénél: leves, főtt hús mártással, káposzta disznóhússal, rétes, pecsenye salátával, almafánk, perec, kalács és kávé. A mai lakodalmak elmaradhatatlan desszertje a torta, amelyet minden meghívott vendég a maga, illetve családja részére biztosít. A násznépnek így ma az ajándékon és a tortán kívül nem is kell mást vinnie.

Nyugat-Bácskában régebben a nyersanyagokhoz a násznép tagjai is hozzájárultak, de Észak-Bácskában inkább kész süteményeket vittek régen a lakodalmakba. A paprikás után következő pecsenyét változatosan és többféleképpen készítették el. Nagyszüleink és szüleink idejében a násznép kínálatára házilag készítettek lakodalmi kalácsokat. Ezek voltak a rétesek, az üres kalácsok, a gurábli, a hideg vizes kifli. Zentán mindig készítettek bőven üres fonott kalácsot (volt, aki úgy nevezte: pusztakalács), hiszen az ünnepi étrendből nem hiányozhatott. A lakodalmas menetben is vittek üres kalácsot. A zentaiak azt mondják, hogy a „bánátiak” szokása⁵, hogy borosüvegre perecszerű kulcsos kalácsot tesznek, s a kíváncsiskodó, báméskodó népnek kínálják. Újabban elterjedt az apró sütemények, piskótatészták kínálgatása.

A régen kimondottan lakodalmi kalácsnak számító egyszerű gyúrt és kelt tészták és az üres kalácsok közül többfélét ma már nem készítenek. Napjainkban, az 1980-as évektől kezdve az omlós linzerek és a piskótatészták, nyáron a gyümölcstorták, tejszínes sütemények a legkedveltebbek. A vendégeket és a kíváncsiskodókat lakodalmas süteménnyel és különféle italokkal, borral és üdítő itallal szokás kínálgatni.

Felsőhegyen ebédre az 1980-as években kedvelték a savanyú levest, a szármat, illetve a töltött paprikát. Az esküvőre menet előtt és után a kíváncsiskodóknak kalácsot, cukrot és süteményt kínáltak a lakodalmasok. Az esküvő után, ha a lakodalmat külön tartják, a menyasszonyos házhoz érkezik a menyasszony és a vőlegény násznépe is. A vendégeket itt is borral és kaláccsal kínálják. A vacsora a legünnepélyesebb, ekkor a felszolgálást, mindig vőfélyverssek, vacsora előtti beszédek, programbeszédek előzik meg.

A lakodalmi húsleves általában tyúk- vagy más baromfihúsból készül. A paprikás vagy pörkölt birka- vagy marhahúsból készül, amely mellé tejfölös tészta vagy krumplipüre és saláta járja. A saláta tetszés szerint lehet káposzta, illetve vegyes saláta. Mindezzel fehér kenyeret esznek. Harmadik fogásként a sült húst tálalják, amely baromfi- vagy malacpecsenye, ez mellé kompótot esznek. Újabban a hurka, kolbász, disznó- és baromfihúsból készült sültekek közé kerül a vegyes húsokból készült fasírt, illetve a jellegzetes törökös albán nemzeti étel, a *csevap* is.

A mai lakodalmi étrendben az asztalra ezután kerülnek a torták. Amikor a lakodalmi vacsora után a sátrakba beviszik a tortákat, mindenki figyeli a sajátját. Régebben ritkán akadt két teljesen egyforma torta, mivel csak a menyasszony és a násznagy tortája készült cukrásznál, a többit ügyes kezű asszonyok készítették. A mai lakodalmakra jellemző, hogy a vendégek a cukrászoktól rendelnek tortát, melyek sokszor művészi remekművek. Egy időszakban, a 92–98-as években leegyszerűsödött a dolog, és sokan csak desszertet, tortaszeletet vagy házi készítésű tortát vittek a lakodalmakba pénztelenségre hivatkozva. A menyasszonytorta, a menyasszony és a vőlegény közös tortája, amelyet általában a menyasszony szülei vagy testvérei cukrásznál rendelnek. Zentán a menyasszonytorta tiszta fehér, esetleg rózsaszín, halványsárga rózsadísítással, a menyasszonycokorban levő virágok színéhez igazodva. A lakodalomban a menyasszony és a násznagné tortája a legdíszesebb, legszebb és legmagasabb. Íratlan szabály, hogy a menyasszony tortája kívül fehér színű, kerek és emeletes. Zentán a menyasszonytorta tiszta fehér, esetleg rózsaszín, halványsárga rózsadísítással, a menyasszonycokorban lévő virágok színéhez igazodva. A klasszikus torták vajkrémesek és grillázs⁶ díszítésűek. A rózsa mellett régen másféle figurákkal is díszíthették a tortát: madár, baba... Ezek a figurák jelképesen a párkapcsolatra, a szerelemre, a termékenységre utalnak. A lakodalmak kalácsához hasonlóan a díszeknek, díszítésnek szimbolikus értelme volt. A lakodalmak csereberélik a tortákat. A menyasszony nem osztogatja el a tortáját, csak annak ad belőle, aki kér. A menyecskeztánc után az ifjú pár kínálja a vendégeket. A menyecske desszerttel, az újember itallal (nem házi borral, hanem tömény itallal: konyakkal, vinjakkal, likőrrel).

Hajnali terítésként szármat, káposztát vagy rizkását tálalnak sült hússal, friss disznótoros ételeket. A hússal mellé ismét kompótot hoznak.

A kocsonya, láttuk, hogy az őszi és téli időszakban szerepelt a hagyományos étrendben, ma már nincs. Néhány étel közül teljesen kimaradt pl. a túrós tészta. Némelyek pedig teljesen újak. Például a hússal közül a töltött szeletek. Egyes régimódi ételekről nagyon keveset tudunk.

A vőfélyversekben például a kitolókása emléke még él, de már az idősebbek sem emlékeznek arra, hogy a vendégeknek utolsó ételként tejbekását szolgálták volna fel.

A vőlegény és a menyasszony az asztalfőn foglalt helyet, szokás szerint egy tányérből étkezett, és egy pohárból ivott. Az új pár együtt evése ma is élő gyakorlatként jelen van, ugyanis a házastársi közösség kezdetének egyik kifejezője. Az ételek között találunk jelképes értelműeket is, pl. a kakas a termékenység jelképe. Ezért ahol kakast is sütöttek, a menyasszony elé táltatták. Az ünnepi étkezési szokások közül kitűnik a lakodalmak étrendje. Akár falun, akár városban, mindenki igyekszik lehetőségéhez mérten a vendégek kedvében járni, hogy jóllakjon, finomat egyen a násznép, mert ha étel-ital szűkében van, akkor azt a bizonyos lakodalmat csak arról emlegetik.

Az összehasonlító munkát ezen a területen tehát folytatni kell.

JEGYZETEK

¹ A magyarság néprajza. Szellemi néprajz, IV. Budapest, 1943, 170. l.

² A magyarság néprajza. Tárgyi néprajz, II. Budapest, 1942, 350. l.

³ Borús Rózsa, 1998

⁴ 1921-ben született Zentán, 28 évig járt lakodalmakba főzni. A 70-es, 80-as években főként lányai segítettek neki.

⁵ Tulajdonképpen a bánáti kifejezés a csókai emberekre vonatkozik.

⁶ Vékony pörkölt cukor tört dióval.

IRODALOM

Bálint Sándor: A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népélete, Móra Ferenc Múzeum Évkönyve. 1978/79–2. Szeged, 1980. 92–125.

Borús Rózsa: Bácskai lakodalmak. Topolya, 1998 (Penovác Antal: Márkus Lajos vőfélykönyve. Szöllősy Vágó László: Vőfények könyve, 1994)

Jung Károly: Az emberélet fordulói. Újvidék, 1978

Kardos László: Az Őrség népi táplálkozása. Budapest, 1943

Morvai Judit: Az ünnepi táplálkozás

Tóth Ferenc: A néphit és népszokások rendszere Ürményházán a szerelemtől a keresztelődig. HITK 23–24, Újvidék, 1975