

Szűcs Judit

A BOLGÁRKERTÉSZEK TERMÉKEINEK HATÁSA A NÉPI TÁPLÁLKOZÁSRA CSONGRÁD ÉS SZENTES PÉLDÁJÁN

A zöldségfogyasztás terjedése, változása a népi táplálkozásban részleteiben nincs feltárva. Kisbán Eszter a Magyar Néprajzi Életmód kötetében fő irányvonalakat fogalmaz meg.¹ A további szükséges vizsgálatokból a címben jelzett témát vállaltam. Kutatási pontként Szentes–Csongrád választását – azon kívül, hogy itt élek – főként az indokolja, hogy az 1870-es évek közepétől Szentes mellett meglepedő bolgár kertészeknek meghatározó szerepük volt a zöldségtermesztésben.

Eddig a néprajz részletesebben a bolgárkertészetek termesztési módját dolgozta fel. (Például Boross Marietta, Czibulya Ferenc, Csoma Zsigmond, Für Lajos)². E munkákban a zöldségeknek a táplálkozásban betöltött szerepére a gazdálkodás adataiból következtethetünk, illetve egy-egy utalást olvashatunk.

A BOLGÁRKERTÉSZEK ELŐTTI ZÖLDSÉGTERMESZTÉS ÉS -FOGYASZTÁS ADATAI

A szentesi és csongrádi írott források többsége fő témaként nem az étkezésről, nem nyersanyagok termesztéséről, készítéséről és fogyasztásáról szól. Nem fűvészs- vagy szakácskönyvek ezek. Gyakran elszórtan, mellékesen adnak hírt erről a kérdésről. A XVIII. századból, a táj török idők utáni benépesülése időszakából vannak adatok levéltári forrásokban a Mindszent, Szentes és Csongrád határában létesített kertekről, főként a káposzta- és dinnyetermesztésről.³

A XVIII. századból fennmaradt hírói számadásokat vizsgálva, ráakadtunk Lakos Mihály 1761. évi feljegyzéseire, melyben a „megye uraknak” januárban rendezett fogadásához, az ebédhez vásárolt nyersanyagok között endíviasaláta, zeller, kelkáposzta, uborka és paprika is volt. Az együtt, egy tételben szereplő uborka és paprika téli időben savanyúság lehetett. A megelőző és későbbi években a nevezett zöldségek közül a zeller, illetve a petrezselyem és a vöröshagyma fordul elő gyakrabban. (Saját kutatás)⁴

Szalva adata szerint 1768-ban (októberben) a megyei vezetők fogyasztotta lakoma része volt a savanyú uborka és paprika.⁵

A nevezett savanyúság az ország más részében ebben az időben az urak, a felsőbb rétegek asztalán jelenik meg.⁶ A szentesi források szerint ebbe a fel-

sőbb rétegekbe nem tartoznak bele a helyi vezetők, a mezővárosi urak. Saját fogyasztásra ők nem vásárolnak paprikát és uborkát savanyúságként.

A XVIII. század második feléből származó, fent említett szentesi bírói számadásban szereplő zöldségeket a tanács (az uraság, a vármegyei vezetők) vidéken, Pesten szerezte be a vendégeknek. A vásárlás helyének magyarázata lehet, hogy a „magas rangú” vendégeknek a helyinél jobb minőségű nyersanyagokat illett beszerezni. Ugyanakkor saját részükre – ezek magyarázat, indoklás nélküli szerény tételek – például tojást és vöröshagymát helyben vásároltak.

Kis Bálint 1825 és 1829 között írott egyház- és helytörténeti, néprajzi munkájában említi, hogy 1810 után a szebb, igényesebb házakhoz olyan kertek kezdtek tartozni, ahol nemcsak virágot, „hanem konyhai szükséges palántákat neveltek”.⁷ Joggal feltételezhetjük, hogy ezekben a kertekben a korábbinál már nemesebb fajtájú zöldségeket termesztettek.

A XIX. század eleje és vége közötti időszakból bizonyára vannak még feltárható források, de most meg kell elégedni a század két végéről származó forrásokkal. Papp Imre (sz. 1900) szentesi (Felsőréti és Szóráti nevű határrészekben élt) kisparasztok leszármazottja, ő maga szintén kisparaszt, majd tsz-tag volt. 20 év alatt 1953-tól 1973-ban bekövetkezett haláláig 51 dolgozatot írt önkéntes néprajzi gyűjtőként.

Papp Imre a XIX–XX. század fordulójáról a család tanyájának, gazdálkodásának leltárában a veteményeskertet és a zöldségeknek a táplálkozásban betöltött szerepét is bemutatja. „A kukoricaföld egyik szögletében meghagytak ebben az időben is pár száz kvadrát földet vetemény- vagy dinnyeföld részére.” „A veteményföld megtermette a család évi zöldség-, ill. konyhakerti szükségletét is, pl. hagyma, uborka, petrezselyemgyökér, sárgarépa, paradicsom, vajbab, lencse, mák stb.” Majd más összefüggésben a kukoricaköztesekként említi a takarmány- vagy sütőtököt, krumplit, babot, borsót. Az általa vizsgált korszak változásait így összegzi: „a bab, borsó, lencse, köleskása, tarhonya már ritkábban fordult elő az étkezésben, helyette rizs, sárgarépa, karalábé, paradicsom, káposzta, krumpli, különböző tészta- és húsfélék kezdtek népszerűvé lenni.”⁸

Az 1973-ban írt munkájában a 60 év előtti disznótorokra emlékezve sorolta a főtt húshoz adott mártásokat vagy szószokat: paradicsom-, piszke és tormamártást, de – ahogy fogalmazott – „lehetett hallani fokhagyma- és vereshagymamártásról is. A paprikás hús mellé ecetes vagy savanyított dinnye és uborka került”.⁹

A cséplés ebédjéről írja, hogy a leves lehetett zöldbabból, a főtt, füstölt húshoz uborkasalátát is adhattak.¹⁰

Papp Imre adatai már átmenet a bolgárkertészek megjelenése előtti és utáni időszak között. Mielőtt az árasztásos kerti termesztés hatását reprezentáló családokat, gazdaságokat bemutatom, essék szó a bolgár kertészek megjelenéséről.

A BOLGÁR KERTÉSZEK MEGJELENÉSE A VIZSGÁLT TÁJON

A bolgárok a középkori, majd a XVIII. századi szórványos betelepülésük után a XIX. század közepétől tömegesen jöttek Magyarországra. Ettől az időtől kezdve egyre nagyobb területeken kertészkedtek, egyre több áru jelent meg a piacokon, miközben hatással lettek a Kárpát-medence zöldségtermesztésére.¹¹

Czibulya Ferenc szerint a gróf Károlyi uradalom szegvári Usztató-majorjában a bolgár kertészek 1875/76 telén történt megtelepedésétől számíthatjuk az öntözéses zöldségtermesztés meghonosodását, terjedését a tájon. Ezek a bolgárok 1876 tavaszán, májusában jelentek meg első portékájukkal Hódmezővásárhelyen, majd Szarvason, Mindszenten, később más településeken, Szentesen, Csongrádon is. Legelőször kék karalábét, zöldhagymát, salátát és piros hónapos retket árultak. Július elején már „volt sok erős paprika, fehér paprika, paradicsom, szép nagy nyári fejes káposzta és uborka”. Emlékezet szerint a vásárlók a paradicsommal nehezen barátkoztak. A padlizsánt – főként a cigányok – vették, megszerették. A májusi piros retekért a kofaasszonyok összevesztek. A zöld és fehér paprika különböző fajtáit, a paradicsompaprikát, kelkáposztát, a hófehér karfiolt nyáron, nyár végén árulták. Ősszel fejes káposztával, petrezselyemgyökérrel, sárgaréppával jelentek meg.¹² Ezek mellett fokhagymát, vöröshagymát, dinnyét, zellert, babot, borsót, salátát is termeltek, árultak.¹³

A télre verembe, prizmába rakott zöldséget, fehérkáposztát, petrezselyemgyökeret, sárgarépát, zellert, karalábét tavasszal felszedték és vitték a piacra. Ennek vásárlói főként a „gazdag nagyságok” voltak.¹⁴

Ezek után – írott források alapján – adatok következnek a XX. század elején lendületet kapó, a magyarok által beindított kertészetekre. Szalva Péter szerint a magyar kertészetek terjedése ellenére „Az első világháborúig a bolgárok megtartották uralkodó helyzetüket.”¹⁵ Tehát a magyar irányítású árasztásos kertek tömegével csak az első világháború után terjedtek el.

Boross Marietta 1970-es szentesi gyűjtése Bolgár rendszerű kertészet címen szolgáltat néhány adatot, főként a termesztésre.

Sós Imre 1970-ben 64 éves, s 1928-ban kezdett kertészkedni. Korai karalábét, salátát, tavaszi hagymát, kel- és fejes káposztát, nyári karfiolt, szerb és tompa paprikát termelt. A szőlő- és a paprikatermés összefüggésének a táplálkozásban játszott szerepére hívja fel a figyelmet. Ha sok volt a szőlő, akkor ősszel a kenyér mellé szőlőt ettek – saját termésűt, illetve olcsón vásárolható (a szerző megjegyzése) –, és fordítva: ha kevés szőlő termelt, jobban kelt a paprika. Boross Marietta az 54 éves Kosztov Ivánnal (aki 1941-ben jött Magyarországra) és Conkov Lászlóval (38 éves) is találkozott, akik 1970-ben is saját néhány holdjukon és bérelt földön kertészkedtek.

Kosztov Tódor (62 éves) 1928-ban érkezett Bulgáriából Románián át Magyarországra, Szentesre. Itt kezdetben „százalékosként” Zsoldoséknál dolgozott. 1945-ben lett önálló. 1970-ben az Árpád Tsz. kertészetének vezetője. Kosztov Tódor szerint a magyarok az 1930-as évektől kezdtek önállóan bolgárkertészeteket beindítani. (Figyelembe véve Szalva megállapítását, az 1930-as évektől újabb lendületet vehetett a szentesi magyarok által vezetett árasztásos kertészkedés.)

Bölcskei Molnár Péter (79 éves) apja az úgynevezett szárazkertészkedéssel, dinnyetermesztéssel foglalkozott. „Az öreg Czibolyánál” (bizonyára Czibulya Ferenc apjánál) tanulta ki az árasztásos kertészetet. 1910-től a tanultak felhasználásával önállóan kertészkedett. Saját termésű karalábét, hagymát, főzőtököt, uborkát és paprikát vitt a piacra. Úgy emlékszik, hogy a paprika már június elejétől ért. Az árut legtöbbször a kofáknak adták el. Ősszel vitték a

sárgarépat, petrezselyemgyökeret és vöröshagymát Szentesre, Hódmezővásárhelyre. Mindszentre, Csongrádra, Kunszentmártonba.¹⁶

A fogyasztás kérdése nem tartozott a gyűjtő-kutató vizsgálati témájához. Így csak egy, de nem lényegtelen adatot kaptam erre vonatkozóan.

Az 1920-as éveket – családi emlékezettel – az 1920-ban, 1930-ban született adatközlőim is fel tudják idézni.

Ifj. Fekete János Csongrád határában a család vállalkozása után, már házasságkötésként, 52 hold tulajdonosa lett 1927-ben. Az újonnan épülő tanyahoz kutat akart ásatni. Próbaásatás alapján a kút salétromos, savanyú vizű lett volna, ezért artézi kutat fúratott. Ez 40 millió koronába, vagyis 3200 pengőbe került. (Ez a munkadíj és anyagár a fúratás időpontjában 10 hold föld és a hozzá tartozó tanya értékével volt egyenlő.) A kút 172 méter mély lett, percenként 172 liter vizet adott, a víz 5/4-es csövön jött. Mindezt a tulajdonos a kút máig megőrzött iratai alapján mondta el. (A megfelelő kút fontosságát a Fekete és a Bárdos család későbbi példáján láthatjuk.)

Már a következő évben, 1928-ban a tanya partos oldalán 4 kisholdat, 4800 négyszögölt, egy-egy évre 2-2 holdat felváltva állítottak be bolgárkertésznek. Sebestyén János, Lajos és Dinnyések lettek bérlők Fekete Jánosnál. A vizet fa csatornán vezették az udvaron át a partos, lejtős oldalon az ágyások közötti csatornába. Az ágyásokból kiemelt föld helyére lótrágyát, földeket, rá keretes üveget, hideg időben még erre nádból font „hacurát”, nádszönyeget raktak.

Adatközlőm apja földjén beállított kertészeten első termék volt a korai krumpli májusban. Helyére karalábé, kelkáposzta és paprika került. De piros hónapos retket, majd jégesap retket, paprikából ceceit (fehér vastag húsú, kúp alakú) kosszarvút (vékony szarv alakú, világoszöld ropogós) és paradicsompaprikát, fehér és piros káposztát, „guggos tököt”, padlizsánt, petrezselyemgyökeret, sárgarépat és zellert termeltek. (A bakhátos művelésben fölülre a petrezselyemgyökér és a sárgarépa került.)

A zöldséget a környékbe, Szentesre (főként a korai krumplit), Csanytelekre, Tömörkényre és Kiskunfélegyházára vitték eladni. Legjobb piac Félegyházán volt. A padlizsánnak itt volt legnagyobb vásárlóközönsége. Főként orvosok vették.

A piacról visszamaradt selejtes zöldséget a földtulajdonos és a bérlő családja fogyasztotta el. A paprikának minden fajtáját, amíg ért, nyersen ették szalonnával. Legjobban a paradicsompaprikát szerették. A vastag húsú fehér paprikából sült paprika készült. (Sült paprika: a zsírban megsütött paprikába felvert tojást kavartak. Ezzel a nyári reggelire és vacsorára készített meleg étellel eddig csak Csongrádon találkoztam. Történetileg a rántotta egy, tojással takarékoskodó változata.) A karalábból (zöldbabból is) tejes levest főztek.

Télire savanyúságként csalamádét készítettek, szintén a megtermelt, ősszel az árusításból kimaradt (a paradicsom esetében be nem ért) zöldségből, a paprika minden fajtájából, zöldparadicsomból csinálták, petrezselyemgyökeret és sárgarépat is szeltek hozzá. A fehér paprikát vöröskáposztával töltötték meg. Mindkét fajta savanyúságot tízliteres befőttesüvegbe rakták.

A Fekete család példájából láthatjuk, hogy a XX. században több változata volt az állattartó-földműves gazdaságban a kertészkedésnek és ezzel összefüggésben a zöldség fogyasztásának. Idősebb Fekete János egyik menyecskéje a nagyszülői együttélés idején, 1927 előtt „kis bolgárkertészetet csinált saját fo-

gyasztásra". A palántát vásárolta, az árasztást napszámossal csináltatta. Főként cecei paprikát termelt. A locsolás, gondozás kevésbé volt aprólékos, mint a bolgárkertészeké. Ijabb Fekete János 1928-tól bérlővel műveltette a földjét. Ez aprólékos munkával például magról kelteztet, bizonyos zöldségfajták esetén palántázást, árasztásos termesztést jelentett. (A teljes munkafolyamatot nem veszem sorra. Nem tartozik szorosan a témához és mások leírták.) Harmadik változatként a bérlőktől tanultak alapján ifj. Fekete János hasonlóan fia kertészkedett, árasztásos kertészetet állított be önállóan.

Szepesi Istvánné Szántai (Kis) Erzsébet (sz. 1927) életében középparaszti társaihoz hasonlóan a zöldségtermesztés és -fogyasztás több változatát élte meg. Szántai nagypapa törekvő gazdaként kiseríti középparaszt lett. Idős korára az újításokkal szemben bizalmatlanná vált. Amíg beleszólt a vele együtt élő fia gazdálkodásába, a Kis-Tisza-parti gazdaságban zöldséget csak saját fogyasztásra, hagyományos módon termeltek. Ezek voltak: petrezselyemgyökér, sárgarépa, zeller, hagyma, dinnye, bab és borsó. Paprikapalántát, 3-4 fajtát is (törött paprikának valót, fehér ceceit és zöld erős paprikát) a szomszéd bolgár kertészekről kaptak. A föld melletti langyos Kis-Tisza vizével locsolták. A gazdaságban létesített bolgárkertészet előtt is a maguk számára tavasszal jégcsapretket, nyáron rozsa színű retket, ősszel feketeretket termeltek.

A bolgár kertészek a bolgár nemzetiségű, árasztásos kertészetet kialakított, abban termelő kertészek. A bolgárkertészet a később magyarok által is létrehozott, bolgár rendszerű, árasztásos kertészet.

Az uborkát és a dinnyét (sárga- és görögdinnyét) a nagypapa maga gondozta, termelte, már az áprilisi változékony időben. Cséplésre már volt uborka.

Az 1940-es évek elejéig a piacra is szállított krumpli kivételével csak saját szükségletre termeltek zöldséget. Paprikapalántát (törött paprikának valót, fehérét, ceceit és zöld erőset) a szomszéd kertésztől szereztek be.

A szülők kezdtek paradicsompalántát vásárolni, majd magot vetni. A savanyítani való káposztát ekkor a szomszédban élő bolgároktól vették.

Kapcsolatban álltak a szomszéd földjén termelő bolgár kertészekkel, akik Szepesin szerint 1912-től itt éltek: Ivanov Miklós a Kiserében, Ivanov Károly az Aranyszigeten. Az apától vásároltak trágyát. Kezdetben így jutottak a saját gazdaságukban nem termelt zöldségekhez. Ilyen volt a karalábé, amit melegágyban neveltek és pünkösdkor már lehetett enni. Ősszel káposztát is tőlük vettek. A karfiolt ekkor még nem fogyasztották.

Az 1940-es évek elejétől, ahogy Szántai Ferenc a „maga gazdája lett”, két kertészt fogadott. 3-4 holdat beállítottak árasztásos zöldségtermesztésre. A gazda adta a földet, a vizet, intézte a lovas munkát. A kertészek hozták, alkalmazták tudásukat és végezték a kézi munkát. A termést „szemre” felezték. Ettől kezdve nemcsak piacra termeltek, hanem saját maguk nevelte paprikapalántájuk és saját termésű káposztájuk lett.

A termesztés változásának vázolója után nézzük meg a készítés, tartósítás és fogyasztás változását a nevezett családban.

Szántai nagymama a 30-as években még a törött paprikának való éretlen paprikából zölden savanyított, tett el kétfülű cserépedényben. Az ősszel már be nem érő kisdinnyét (görög), zöld paradicsomot, uborkát szelve, egészben dézsában savanyította. Ecettel, sóval, tormával, meggyfalevéllal, szőlőkaccsal, köménymaggal ízesítették. Ő még cserépedénybe, dézsába, az édesanya és lá-

nya(i) már üvegebe rakták a savanyúságot. (A 19. század közepén iparosház-tartásban megjelenő befőttesüveg a savanyúságtevés, tárolás edényévé megközelítőleg 100 év alatt vált.)

Az uborkából nyáron a Szántai családban salátát készítettek. (Fűszere: só, ecet, tejföl. A nagymama még borecetet használt.) Bármilyen húshoz, szalonnához, paprikás krumplihoz ették.

A fehér, vastag húsú, kúp alakú paprikát szintén nyáron, frissen, nyersen is ették szalonnához, és sült paprikát ők is gyakran készítettek reggelire. Nyáron friss zöldségekből tejjel készült leves és főzelék. Karalábé, sárgarépa, zöldbab, később zöld-, cukorborsóleves hagyományos zöldségekkel, berántva csöpp törött paprikával és tejjel felelesztve főtt.

Főzelék tejjel krumpliból, zöldbabból készült. Cukorborsót levesnek, főzeléknek édesanyja kezdett főzni.

Szepesiné Szántai Erzsébet környezetében az érett paradicsomot gyermekkorában a 30-as években már ették, de többségét kifőze, dunsztolva, szűk nyakú üvegekben eltéve tárolták, télen mártást főztek belőle. Sült oldalashoz, sült sonkához a tanya környékén fogott vadnyúlból készült nyúlfasírt-hoz adták. (A nyúlfasírt paradicsommártással már a vadászó urak hatására kialakult étel-együttes lehetett.)

A vöröskáposztát ismerték, de nem ették a vizsgált időszakban. (A céklát elszelve cukros, sós vízben megfőzve, majd ecettel savanyítva tárolták. A savanyúság cukorral ízesítése újdonság volt.)

NÉZZÜK MEG EGY SZENTESI CSALÁD PÉLDÁJÁN A BOLGÁRKERTÉSZETEK HATÁSÁT 1920 ÉS 1950 KÖZÖTT

Kátai Gábor Szentes határában, a várostól legtávolabbi, 20-25 kilométerre fekvő határrészen született 1920-ban, 60 holdas gazda fiaként. Gyermekkorában, az 1920-as években anyja igényességének (Pataki Erzsébet, 110-120 holdas parasztember lánya) és családi kapcsolatainak (testvére szarvasi kertészhez ment feleségül) köszönhetően több zöldséget fogyasztott, mint az átlagos szentesi parasztcsaládok. Majd a második világháború után Kátai Gábor Sipos kertész lányát vette feleségül. Így közvetlen kapcsolatba került az árasztásos zöldségtermesztéssel és még több és újabb zöldséget fogyasztott családjával.

De mindezt nézzük meg részletesebben! Idősebb Kátai Gábor 60 holdas birtoka a Királyság mellett (ahol élt is a család), Eperjesen és Szóráton (itt csak istálló volt) örökölt és vásárolt föld volt. A Királyságon szürkésfekete homokos, jó laza talajon gazdálkodhattak. A tanya mellett, a dinnyeföld végében 500-600 négyzetméter veteményföldet mindenki – így a Kátai család is – művelt. Ezek száraz, tehát nem árasztásos kertek voltak. (Egy-két gazda árasztásos műveléssel próbálkozott, de nem bírták a versenyt a szentesiekkel – ahogy K. G. mondta.)

Ifj. Kátai Gábor anyja petrezselyemgyökér, sárgarépa, hagyma, borsó, zöldbab mellett pasztinákot is termelt. Évenként vásárolt paprika- (fehér szer és erős zöld) és paradicsompalántát. Később¹⁷ karalábé-, káposzta- és kelkáposzta-palántát is nevelt. A palántákat a szentesi bolgárkertészek-től vásárolta, illetve testvére szarvasi kertészcsaládjából – ahogy K. G. fogalmazott – „sok minden kikerült”. A palántát még „aznap”, a beszerzés napján a földbe rakták. A nö-

vényeket az artézi kút vastartályokban melegített vizével locsolták. Egyedül az uborkát nevelték magról.

A maguk termelte zöldségek a főzéshez, tartósításban és étkezésben a következőképpen jelentek meg: zöldbabból, majd a később termelni kezdett cukorhorsóból levest főztek. A gazdaszszony nyáron a zöld erős paprikát négyfelé vágva friss zöldséggel, krumplival a levesbe és a paprikás(hús)ba is rakta, a káposztát gyors savanyítással készítette, étkezésnél mindenki külön tányérban kapta. Télen a savanyú káposztát szalonnához, sült húshoz ették.

A paradicsomot nyáron – már az 1920-ban született Gábor fiuk gyermekkorában is – nyersen, szalonnához fogyasztották. A nyáron eltett (főzött, passzírozott, szűk szájú üvegbe rakott, dunsztolt) paradicsomból télen mártás készült, ezt sült húshoz ették.

Mindkét ágon, a Kátai és a Pataki családban is több (legkevesebb) második generációs középparaszt, nagygazda családban a sült hús és a külön adott saláta, savanyúság, illetve a hozzá adott mártás az általános, miközben a paraszti étkezésben a káposztával összeütött „disznóság” és a kifőtt húshoz adott mártás gyakori a két világháború között. Tehát a polgárosuló család érendjében a sült hús fordul elő gyakran, melyhez külön adják a salátát.

Visszatérve a zöldségfogyasztáshoz: a főzőtököket és a karalábét friss főzélként nyáron ették. Az uborkából nyáron ecetes salátát, kovászos uborkát csináltak, télire apró uborkából bolti ecettel savanyúságot készítettek.

Zellert, karfiolt csak nőszülése, a második világháború után, felesége családjából hozott szülei tanyájára. A karfiolt hús helyett kirántva ették.

Az anya a nagyobb mennyiségben termelt zöldbabot már 1945 előtt is, a karfiolt 1945 után üvegben tette el téli fogyasztásra. Ezt a konzerválási módot, főként a „főállásban” háztartást vezető asszonyok, a bolti mélyhűtött zöldségek, majd a mélyhűtő megjelenéséig alkalmazták.

Kátai Gábor apósa, Sipos László 12 holdon a Kurca-parton, a Felsőrért 12. alatt kertészkedett. A föld a víz partján húzódott, közepén állt a tanya. Kézi műveléssel és árasztásos locsolással főként paprikát, zöld eróset, hegyes fehéret, az ún. ceceit, a négyeres szentesi fehéret, más néven szer paprikát, paradicsomot, karalábét és káposztát is termeltek. A föld egyik felét 1 évre gabonával vetették be, másik felét kertként használták. Így művelték, amikor K. G. vejük lett az 1940-es években. Annyi változás történt a természetben, hogy Kátaiéktól birkatrágyát hoztak. Ebből a lótrágyához viszonyítva csak fele kellett. (Itt jegyzem meg, hogy a Sipos kertészet Szentesen jól ismert volt.)

Az állattartó parasztszalád és kertész házassági kapcsolata mindkét fél gazdálkodására és táplálkozására is hatással kellett hogy legyen. Kátai Gábor emlékezete egy-egy adatot őrzött meg erre példaként. A Kátaiék gazdasága a birkatenyésztés melléktermékével szolgált a kertészetet, a Sipos szalád – addig a paraszti konyhán idegen – karfiolt vitte be az étkezésbe, a házilag tartósított élelmiszerek közé, az átlag paraszti étkezésnél 5-10 évvel hamarabb.

Bárdos László (sz. 1930) Csongrád-felgyői középparaszt apja családjában azokat a zöldségeket termelték, készítették és fogyasztották, mint általában a többi és az itt bemutatott szentesi és csongrádi parasztgazdák. De határozottan állítja, hogy gyermekkorában salátát, hónapos retket, vöröskáposztát, paradicsompaprikát, káposztával töltött paprikát nem ettek. (Ezeket a zöldségeket az 1960-as években kezdték fogyasztani.) Az 1930-as, 1940-es években

paprikát, karalábét nem termeltek, de csépléskor a szomszéd bolgárkertészetből vettek. Nyers szalonnával adták a cséplőrészeseknek. Néhány darab paprikát érése idején folyamatosan, majd ősszel savanyúságba pénzért vásároltak.

Kérdés, hogy Bárdosék földjén nem lehetett volna a kor szokása szerint bolgárkertészetet beállítani. Nem, mert földjük közelében nem volt folyóvíz, norton kútjuk 60–70 méterről percenként csak 15 liter vizet adott. Ez kevés és hideg vízként alkalmatlan volt öntözésre. Tehát Bárdosék emiatt nem hozhattak létre bolgárkertészetet.

Földvári Nagy Sándor apai nagyapja 120 holddal, apja 27 holddal bíró szentesi gazda volt. A Kaján határrész földjén – ahol a tanya is állt – a veteményeskertben a két világháború között dinnyét, babot, sárgarépát, petrezselyemgyökeret és hagymát, a hagyományosan legszükségesebb zöldséget termelték. (A krumplit a csongrádiaktól vették a piacon.) F. N. S.-sel hosszabb beszélgetésre nem volt alkalmam. A paprika fogyasztásáról a következőket mondta telefonon: „Mikor volt, ettük, ha nem volt, nem ettük. Nem termeltük. A kertészek termelték.” Ha hazajöttek a városba, a piacról vittek. Nyersen ették, rántottába és levesbe ízesítőnek használták.

A feltételek (megfelelő víz, föld, vállalkozó családtag(ok)) híján paprikát és más, az átlagosnál több munkát, öntözést kívánó zöldséget nem termelő gazdák a nevezett ételekből, nyersanyagokból kevesebbet fogyasztottak.

A bolgárok nemcsak termesztették a zöldséget, hanem szívesen fogyasztották nyersen, salátának önálló fogásként és főzeléknek kenyérrrel.¹⁸ A magyar étkezési rendbe nyersen szalonnához, salátának, főzeléknek, mártásnak készítve, húshoz adva illeszkedett. Később a letelepedett bolgárok is átvehették a helyi étrendet a feleségek hatására. (Ez a kérdés is részletes feldolgozást igényel, de nem találtam hozzá már vagy még megfelelő adatközlőt.)

Nézzük meg a zöldségek terjedésének feltételeit, lehetőségeit két termék példáján!

A Szegvár Usztató majornál megtelepedett bolgárok első terményeik között vittek piros hónapos retket a hódmezővásárhelyi, szarvasi piacra. Mindkét helyen elkelt, Szarvason veszekedtek érte.¹⁹ Ezt a fajta retket szentesi és csongrádi parasztgazda adatközlőim közül csak a Fekete családban ismerték. Közülük, akik szerették a retket nyár elejétől őszig más – már a Szepesi család bemutatásánál említett – fajtákat termeltek, ettek. A piros hónapos retket – napjainkban nevelt változatát 2000-ben szentesi jelzővel ellátva nemzetközi terméklistára vettek – többségében a települések polgári fogyasztói vásárolhatták.

A termékek egy része kezdetben, 1945-től 1960-ig – a piros hónapos retek mellett például a karfiol, a paradicsompaprika és a vöröskáposzta – a polgárcsaládok asztalára került. Bizonyos növények táplálékként való elfogadásának a paraszt és bér munkából élő családokban gazdasági-társadalmi és ízlésbeli okai voltak, lehettek.

Ha igény és minta (példa) lett egy-egy családban a XX. század elején a termesztésre és ennek következményeként a fogyasztásra – ezek az önellátó paraszti gazdaságban együtt jelentkeznek – akkor hagyományozódnak, folytatódnak a következő generációkban is. Ha egy-egy nemzedék adott életszakaszában megszűnik vagy csak csökken a zöldség termesztése, fogyasztása, a földtulajdon elvesztése, foglalkozásváltás miatt, akkor is egy másik életszakaszban,

gyakran idős korban újabb lendületet kap. (Erre adatközlőim egy része is példát szolgáltat.) Ez a gyakorlat a család anyagi helyzetének változása, romlása, egyúttal a zöldségárak emelkedése (minőség, fajta változása) esetén biztosítja a korábbi életszakaszban megismert, termelt, étkezésbe beépült zöldségek újbóli előállítását, fogyasztását. Ez már nem árasztásos és főként önellátást biztosító, hagyományos szárazkertészeti, illetve az 1960-as évektől fokozatosan fóliás termesztés. Ugyanakkor a bolgárkertészetek árujaként megismert korai retek, fehér- és paradicsompaprika, karalábé, zöldbab, karfiol az étkezés részévé vált.

JEGYZETEK

- ¹ Kisbán Eszter, 1997, 430., 436., 439. Számomra eddig ismeretlen kistáji monográfiák is megjelenhettek.
- ² Boross Marietta, 1973, 29–52.; Czibulya Ferenc 1987; Csoma Zsigmond 1987, 111–142.; Für Lajos 1983
- ³ Szalva Péter, 1959, 9–16.
- ⁴ CSML. (SzL.) Szentés város tanácsának iratai az 1751 és 1779 közötti időszakból, 1751., 1757., 1760., 1761., 1762., 1763., 1774. és 1775. évek számadásai. A továbbiakban ugyanezekből idézek.
- ⁵ Szalva Péter, 159., 14.
- ⁶ Kisbán Eszter, 1989, 25. Veszelszki Antal 1798-ban Pesten írja le, Kisbán 1997, 430. Bálint Sándor szegedi adatai is hasonlóké ehhez.
- ⁷ Kis Bálint, 1992, 312.
- ⁸ Papp Imre, 1982, 148.
- ⁹ Uo., 213–214.
- ¹⁰ Uo., 151.
- ¹¹ Czibulya Ferenc, 1987, 113–142.
- ¹² Uo., 86–89.
- ¹³ Uo., 36–37.
- ¹⁴ Uo., 95.
- ¹⁵ Szalva Péter, 1959, 35.
- ¹⁶ Boross Marietta gyűjtése 1970-ből. Magyar Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattára, 264/1970, 1–7. lap. Az adatközlőket a gyűjtésjegyzés sorrendjében mutattam be.
- ¹⁷ Ez a későbbi adatközlőm, ifj. Kátai Gábor gyermek- és ifjúkorára, az 1930 és 1945 közötti időszakra vonatkozik.
- ¹⁸ Czibulya Ferenc, 1987, 96.
- ¹⁹ Uo., 86.

IRODALOM

- BOROSS Marietta
1973 *Bolgár és bolgár rendszerű kertészetek Magyarországon 1870–1945.* (A magyarországi piacra termelő kertészetek kialakulásához.) Ethnographia, 29–57.
- CZIBULYA Ferenc
1987 *Bolgárkertészet magyar földön.* Budapest
- CSOMA Zsigmond
1987 *A bolgár kertészek szerepe a magyar kertkultúra történetében.* In.: Czibulya Ferenc: *Bolgárkertészet magyar földön.* Budapest, 111–142.
- FÜR Lajos
1983 *Kertes tanyák a futóhomokon.* (Tájtörténeti tanulmány) Budapest

KISBÁN Eszter

1997 *Táplálkozáskultúra*. In: Magyar néprajz IV. Életmód, 422–571.

PAPP Imre

1982 *A parasztember élete Szentes tanyavilágában*. Válogatott néprajzi írások.
Szerk.: Juhász Antal. Szentes