

Papp Árpád

## A TÁPLÁLKOZÁSI SZOKÁSOK TÉRBELI SAJÁTOSSÁGAI VAJDASÁGBAN A MÁSODIK VILÁGHÁBORÚ UTÁNI IDŐSZAKBAN

---

A dolgozat a vizsgált területen belül felfedezhető különbségekre szeretné a figyelmet ráirányítani. A sajátosságok megragadására a jelenségek analitikus felsorolásához folyamodtam. Nem állt szándékomban az eddigi táplálkozás-történeti eredményeket felsorolni, hiszen az összegző művek közül már nem egy ezt korábban megtette.<sup>1</sup> A bemutatásra kerülő anyag tehát elsősorban a VMNA adataira támaszkodik, továbbá a Magyar Néprajzi Atlasz (MNA) táplálkozásra vonatkozó térképeivel kísérli meg a táplálkozási szokások időbeli változását jelezni.

A feldolgozás – ezt még egyszer ki kell hangsúlyoznunk – elsősorban a recens adatok alapján történt. Ezt a feldolgozás kezdeti szakaszában végzett, az összehasonlítást lehetővé tevő adatok és a vajdasági táplálkozási szokásokra vonatkozó tanulmányok meglehetősen kis száma is indokolta.<sup>2</sup> Az internetikus kapcsolatok létét-nemlétét azon kisszámú tanulmány segítségével kíséreltem meg felvázolni, amelyek elsősorban a szerb táplálkozási szokások adatait tartalmazzák, és az általunk feltett kérdésekkel összecsengtek.

### TEJ

A tehéntej egész Vajdaságban a legfontosabb és leginkább fogyasztott tejfajta. A kérdésekre adott válaszok alapján a rangsor második helyén, vélhetően a fogyasztás mértékének megfelelően a juh- és kecsketej szerepel. A kecske, a „szegények tehene” régióként kétségtelenül nagyobb szerepet játszott a tejfogyasztás szempontjából, mint a juh, ami a gazdálkodás egyéni jellegéből adódott: a kecskét igénytelensége miatt akár konyhai hulladékon is fel lehetett nevelni. A juhtartás a gyapjúnyerés mellett a tejhaszon miatt is indokolt volt. A térkép tanulsága szerint a kecsketejjel szemben rögzült negatív felfogás alapján (a már említett jelző, valamint az a negatív vélemény, miszerint „bűdös”) eredményezik azt az együttes képet, hogy a kecske és a juh haszonvétele lényegesen elmarad a tehéné mögött.

A kérdőívek jellegéből adódóan a válaszok az adott település egyes családjainak fogyasztási szokásaira vonatkoztak. A vajdasági falusi háztartások egyik igen jellemző sajátossága folytán az önellátást részesítették előnyben, az ott nevelt állatok haszna került elsősorban felhasználásra. Ahol a településnek nem volt közös juhásza vagy csordása, ott a család az egyéni gazdálkodás lehetőségével élt.

Az 1950-es években a tarhófogyasztás általánosnak volt tekinthető, a Duna menti három települést leszámítva (Gombos, Doroszló, Kupuszlina), de ugyancsak hiányzik Dél, illetve Közép-Bánát egyes, a román határhoz közel eső településein. Amíg az 1950-es években a tarhó a fent körülírt településeken általános, otthon készített tejtermék volt, addig az 1990-es években már vásárolták a tarhót azon a területen, ahol korábban is fogyasztották, ez esetben tehát a házi készítés fokozatosan háttérbe szorult, de nem tűnt el nyomtalanul.

Vajdaság többi kutatópontján az 1950-es években az általunk *joghurt* néven említett tejtermék nem szerepelt tömegesen a mindennapi étkezésben. Ezzel szemben az 1990-es években teljesen mindennapos étellé vált, a tarhó fogyasztásával ellentétes módon nem szorult vissza, hanem a közellátás folytán népszerű lett.

A *vajajla* a tejszír liszttel történő behabarásával, majd lassú tűzön történő pörkölésével készíthető (sült vaj). Használatának és készítésének elterjedtségi területe ugyancsak sajátos képet mutat: amíg az 1950-es években készítése Nyugat-Bácskát nem jellemezte, addig Közép-Bácskában és a bánági kutatópontok zömében jelen volt. Az 1990-es években a vajajla készítésének területe még inkább visszaszorulóban volt: előbb csak vásárolták, később azonban fokozatosan kiszorult a fogyasztásból, vélhetően más zsírban gazdag étel (pl. a margarin) vette át a helyét.

A tejfajták rangsorolásánál már kitértünk arra a tényre, hogy a tejtermékek között a tehéntej fogyasztása meghatározó Vajdaságban. Az 1950-es években a tehéntejből mindenütt készítették túrót, és ez az esetek döntő többségében otthon történt. Az 1990-es években ez a kép csak annyira változott meg, hogy az otthon készült tehéntúró mellett a vásárolt túró is egyre inkább jelen van, helyenként pedig teljesen felváltja a házi túrót. Ebben vélhetően a gazdasági struktúraváltás meghatározó szerepet játszott.

A kecskesajt készítése az 1950-es években a Tisza mente egyes községeire, illetve Közép-Bácska egyes településeire volt jellemző, de korántsem általános. Az adatközlők némelyike említette csupán, hogy kecskesajtot készítettek volna az 1950-es években. A felsorolt területen kívül nem volt jellemző a kecsketej illetően történő feldolgozása. Az 1990-es évekre oly módon változott meg a kecskesajt fogyasztásának elterjedtsége, hogy a Tisza menti, már korábban is kecskesajtot készítő és fogyasztó települések mellett a Duna mente két településén (Gomboson és Doroszlón), vélhetően szükségből, a kecske tejét sajttá dolgozzák fel és így fogyasztják, míg Észak-Bácska területén gyakorlatilag ebben az időben nem fogyasztják.

## TÉSZTAÉTELEK

### *Tésztakásák, tördelt tészták*

A pirított tarhonya általánosan elterjedt ételnek számít a Vajdaságban, ahogy a sűrű tarhonya is, amelyet gyűjtőfogalomként is használhatunk ez esetben. A tarhonya elkészítése során használt ízesítőre utal a *paprikás tarhonya* kifejezés, a *krumplis tarhonya* terminus pedig a tarhonyával készülő étel másik jellemző alapanyagára utal. Nem találunk szabályszerűséget a tarhonya levesben történő felhasználására: itt tésztaapótló szerepe domborodik ki. Egyetlen esetben találkozunk a *tejbetarhonya* (Bóka), illetve a *tarhonyás főzelék* említé-

sével (Maradék). Doroszlón került lejegyzésre, hogy a tarhonyát rizs helyett használják.

A tarhonyás ételek készítmódjuk és anyagszükségletük alapján az egyszerűbb ételek közé sorolhatóak. Penavin Olga gyűjtései alapján Bácskában (bővebb meghatározás nélkül) a „pirított tarhonya krumplival: a tarhonyát zsírban pirítjuk, paprikás krumpliból keverjük”.<sup>3</sup>

A tördelt tésztaból készülő ételek sorában az első hely a lebbencset, a tört tésztaból készült ételt illeti meg: Vajdaság bánáti, valamint Tisza menti részén főzése általánosan tekinthető. A krumplilevesbe, krumplis tészta és lebbencstésza készítése általános. A bővebb meghatározás nélkül rögzített adatok Közép-Bácskára és a Tisza mentére utalnak, ez alól kivételt képez az udvarszállási adat, amely földrajzilag teljesen társtalanul áll. A tördelt tészta pörköltbe, paprikásba, hab vagy halászlé mellé történő alkalmazása három településen lett lejegyezve (Bajmok, Doroszló, Telecska). Feltételezhető, hogy a paprikás ételek mellé fogyasztott tészta egy polgárisult formát jelent, és talán éppen a halászlé mellé fogyasztott tészta jelenti az átmeneti formát a fogyasztásban.

#### *Kalácsok, sütemények*

A kérdőívben feltett kérdéssel szándékunk az emlékezetben és szokásban leginkább rögzült jeles napi kalácsok jelenlétének és gyakoriságának lejegyzése volt.

*A rétesfogyasztás alkalmi* – A rétes karácsonyi, újévi fogyasztása a térkép tanúsága szerint Közép- és Észak-Bácskát, illetve Közép-Bánatot jellemzi. A válaszadás lehetőséget nyújtott egy bővebb meghatározás nélküli (ünnepnapon történő) fogyasztás feltérképezésére. Ennek értelmében a rétes az ünnepi ételek közé sorolandó.

A rétes tésztaevő napon (szerda és péntek, helyenként szombat) történő fogyasztását Ludason említették, de hétköznapi készítése is általánosan tekinthető egész Bácskában és Bánát egyes falvaiban. A szélesebb rokonság bevonásával, illetve a több munkáskezet követelő munkavégzés alkalmával Nyugat-Bácska egyes helyiségeiben ugyancsak rétest készítenek a résztvevőknek. Úgy vélhetjük, a rétes nagy népszerűségének oka elsősorban a régió igen jó minőségű gabonájában keresendő.

A rétes készítéséről és fogyasztásáról lejegyzett adatok alapján „a 20. században egyedül az erdélyi nagytáj parasztünnepeiről hiányzik a rétes. [. . .] Másutt kiténtetett helye továbbra is nagyünnep: lakodalom, a gyermekágyasnak vitt étel (komaréteres), keresztelő, szilveszter-újév, a farsang vége (MNA VII. 462. térkép), búcsú, esetleg húsvét és a disznótoros téli alföldi névnapozások.”<sup>4</sup>

Karácsonykor Bácska négy, egymáshoz viszonylag közel eső helységében (Bajsa, Csantavér, Feketics és Martonos), illetve Bánát két helységében (Szaján és Szentmihály) sütnék rétest. Szilveszterre és újévre gyakorlatilag egész Vajdaságban (vö. MNA VII. 460. számú térképével), míg húsvétkor és pünkösdkor Rábén, illetve Ludason. Vízkeresztre Csantavéren, farsangra Ludason, Csókán és Fejértelepen, míg búcsúra Kupuszinán készül rétes. Ez utóbbi településen a lakodalom is a rétesütés jó alkalmi. Bővebb meghatározás nél-

kül, csupán mint ünnepi kalács szerepel Bajmokon, két Tiszához közel fekvő kutatóponton (Felsőhegyen és Padén), valamint Tóbán.

*A kalácsfogyasztás alkalmai* – A fonott kalács az ünnepi étrend egyik jeles készítménye. A válaszok jelentős része nem elégti ki arra vonatkozó kíváncsiságunkat, hogy mely ünnepi alkalomra sütöttek fonott kalácsot, minthogy csak annak ünnepi jellege emeli ki a hétköznapi ételek sorából. Miután a fonott kalács húsvéti, illetve nagypénteki fogyasztásának szokása összefüggő területet alkot és egész Vajdaságban általánosnak tekinthetjük, úgy vélem, az „ünnepi fonott kalács” kategória alatt a húsvét napjára sütött kalács foglalja el a legelőkelőbb helyet. A válaszok alapján a karácsonyi fonott kalács készítése is általános. A Bánság két kutatópontján (Udvarszállás és Tóba) a mindenszentek napja is alkalom készítésére. Halotti torra – adataink alapján – Fejértelepen sütnek fonott kalácsot. A lakodalmi fonott kalács napjainkra inkább a Bánság egyes településeinek, illetve a Duna és a Tisza mente jellemzőjévé vált.

Annál érdekesebb, hogy a hétköznapi, illetve térsztaevő napra sütött fonott kalács sajátosan összpontosul a Tisza két partján és az onnan (pl. Szajánból Telecskára) elszármazottak körében. Hiányzik a jelenség Nyugat- és Közép-Bácskában, illetve Dél-Bánátban.

A kelt kalács, illetve ennek változatai az év jeles napjai közül leginkább a téli ünnepekre készülnek (karácsony és újév). Bővebb meghatározás nélkül szerepel készítésük alkalmi a Tisza mentén, a bácskai oldalon és a szerémségi kutatóponton. A jelenség ily módon (a kelt kalács Luca-napi fejértelepi és mindenszentek napi udvarszállási adatait kivéve) bácskai jellegzetesség, illetve bácskai kirajzásra utal.

Ott, ahol nem kifejezetten ünnepi étel a kelt kalács, visszaszorult a hétvégi étrendbe, a bánáti és bácskai adatok pedig arról tanúskodnak, hogy ott hétköznapi is gyakran készített étel.

*A sütemény- és torta-fogyasztás alkalmai* – A minyon fogyasztásának általános gyakorlata meglehetősen új keletűnek tekinthető, ennek függvényében népszerűsége is inkább a lakodalmakra korlátozódik, hiszen a státusszimbólumnak számító cukrászsütemények megjelenésére ez esetben is a lakodalom mutatkozik a legmegfelelőbb alkalomnak. A családi körben ünnepelt események (jeles napok, születésnap, névnap) már és még kevésbé fogadták be a minyon fogyasztását.

A minyonkészítés nem tekinthető az ünnepi előkészületek fontos részének, ami természetesen nem jelenti azt, hogy ne fogyasztanának minyont egyes jeles alkalmakkor. Kupuszinán a komatálban is küldenek, Tóbán pedig a búcsú alkalmával is az asztalra kerül.

Az aprósütemény – és semmiféleképp a minyon! – már lényegesen gyakoribb és jobban fogyasztott sütemény, elsősorban a lakodalmak alkalmával Vajdaságban. A határozott distinkció abból következik, hogy az aprósüteményt már nem a cukrász, hanem a ház konyháján helyi specialista készíti. Az aprósütemény húsvéti tálalása Észak-Bácskában, a Tisza mente egyes településein, valamint Dél-Bánátban általános, ahol karácsonykor is sütnek aprósüteményt. Búcsú alkalmával Észak-Bácskában készíteneek, hétköznapi sütése az adatok alapján inkább a Bánságra jellemző.

A torta az ünnepi étkezés egyik leglátványosabb, ugyanakkor viszonylag késői fogása. A 20. század második negyedétől honosodott meg lakodalmi süteményként a parasztság körében.<sup>5</sup> Jellemzője, hogy a hétköznapi étkezésben nem találhatjuk meg. Megjelenése és elterjedése – sok más újítással együtt – a nagy nyilvánosság előtt zajlott és státusszimbólum jellege is a nyilvánosság-  
nak szólt. Az emberélet fordulóihoz köthető ünnepek sorában, várakozásunknak megfelelően, a tortakészítés és -fogyasztás alkalmai közül a lakodalom emelkedik ki gyakoriságát tekintve. Ezt követik az olyan családi ünnepek, mint a névnap, a születésnap, az eljegyzés.

*Egy bizonyos alkalomra készített kalácsok* – A kérdésre adott válaszok feldolgozására a jeles napokon, valamint az emberélet fordulóján alapuló feldolgozás mutatkozott a legélszerűbbnek.

Farsangra a farsangi fánk és a csörege készül. Az előbbi a Tisza mentén, a szegedi kirajzás területén és Dél-Bánátban jellemző. A MNA VII. 462. számú térképe a farsang végi rétes-béles fogyasztását rögzítette három településen 1900 körül (Martonos, Temerin, Ürményháza). Az újabb adatok már nem bizonyították a rétes-béles készítésének mai gyakorlatát.

Húsvétkor nagykalácsot sütnék a Tisza mentén, ahol a bodagot is ilyenkor sütik. Nyugat-Bácskában a fonott kalács alatt a nagykalácsot értik.

A fenti szempontok alapján kialakítandó első csoportot a lakodalomra készülő kalácsok alkotják. Ki kell hangsúlyoznunk, hogy a válaszok a kérdésfeltevés miatt hiányosságokat mutatnak, ami a korábbi lakodalmi étrendleírások, illetve a lakodalomra vonatkozó, a kérdőív későbbi részeire adott válaszok alapján még kiegészülnek és együtt már teljesebb képet formálnak. A vajdasági lakodalom alkalmával sült kalácsok *fonott kalács*, *ablakos kalács*, *kúcsos kalács*, illetve *csöregefánk* néven ismertek. Ez utóbbi már nem a lakodalmi menetben hordott kalácsot jelenti, hanem az étkezés részeként feltálatl zsírban sült tésztafélét.

Vajdaság egyes településein a temetés, halotti tor alkalmával is külön névvel, tehát egyáltalán külön jelentéstartalommal felruházott kalács kerül terítékre: halottas kalácsot, halottas buktát, valamint tubuka- vagy tubikakalácsot sütnék.

Luca napjára pogácsát készítenek, Fábían és Sebestyén napjára Gomboson és Doroszlón fánkot, ugyanezt Bajmokon és Tóbán búcsúra.

Gunarason is Luca napján készül a luca-, illetve a tollas pogácsa.<sup>6</sup> A jósló, ún. tollas pogácsa készítése 1900 körül Kupuszinán és Doroszlón volt ismert (MNA VII. 459. számú térkép).

Karácsony napján a mézeskalács, a nagykalács és fonatos kalács készül, vele területileg megegyezően a mézes guba.

Szilveszter napján a rétesek, például a mákos rétes kerül asztalra. A különösen jó minőségű lisztből gyúrt, majd nyújtott tészta az 1900-as években még kerek tepsiben sült,<sup>7</sup> amihez bőségaráztató analógiák párosultak. Népszerűsége bőségaráztató párhuzamai miatt – jóllehet ez már passzív tudás – ma sem csökkent. A rétes sütés szilveszter napjára egész Vajdaságban általános gyakorlat volt 1900 körül (MNA VII. 460. számú térkép), és ez a gyakorlat megmaradt napjainkra is.

A közös munkavégzés is alkalom, de egyúttal kötelesség is a hétköznapi ételek, ezúttal a kalácsok készítésére: disznótor alkalmából fánk és hájas kifli készül.

## PÉPES ÉTELEK, KENYÉR

Arra a kérdésre, hogy mivel ették a kukoricaliszttel főzött ételt, a következő csoportosítást végezhetjük el. A tejjel, túróval történő puliszka fogyasztás Nyugat-Bácska kivételével általánosnak tekinthető. A lekváros puliszka Észak-Bácska és a Bánság egyes területeire jellemző. Közép- és Dél-Bánátban fogyasztják pirított morzsával a fenti ételt. Az édesítéssel (cukorral, fahéjjal, szentjánoskenyérrel) ízesített puliszka fellelhetőségi területe Közép-Bácska és Közép-Bánát, valamint Székelykeve.

Újabb csoportot alkotnak azok a települések, ahol a kukoricalisztből készült pépet sós, húsos ételek mellé fogyasztják, illetve sós vagy húsos ételek egészítik ki. A közép-bácskai adatok mellett ennek elterjedtsége dél-bánáti jellegzetességgé vált.

### *Élesztő*

A 20. század elején a kenyér erjesztőanyagát tartósítva tárolták a magyar nyelvterület nagyobb részén, Erdélyt és Felvidéket leszámítva (MNA VI. 398. számú térkép). Ez időben – a 20. század elején – a kenyér erjesztőanyaga Vajdaság mai területén földrajzi szempontból két nagy csoportba sorolható. Az elsőbe a musthabból és korpából, a másodikba a komlóból készülő kerül. A harmadik, átmeneti zónát alkotó csoport a komló nélkül készülő erjesztő (MNA VI. 399. számú térkép). Az erjesztőanyag elnevezései három, viszonylag élesen elkülönülő sávot alkotnak: a nyugati részeken – a Duna folyásának legdélibb szakaszaként – *élesztőként* ismerik; Bácska középső és keleti részében *párként* említik, akárcsak tőle északabbra, a Tisza mente középső szakaszán; A Bánságban, illetve a szegedi kirajzás némely településein a komlósított szolgál a kenyértészta élesztésére. Az erjesztőanyag minden esetben tartósított formában állt rendelkezésre a 20. század elején.

A recens adatgyűjtés idején e célra leginkább bolti élesztőt használtak, ha a kenyeret házi tésztaból sütötték. A kovással történő kelesztés a Tisza mentén és Észak-, illetve Közép-Bácskában, valamint Székelykevéen ismert. A kovászmag lisztből és erjesztőanyagból készül.

Komlóval a Bánság egészén és a bácskai Bajsán kelesztettek, párral a kovász elterjedési területével azonos kutatópontokon, sörélesztőt és borélesztőt Telecskán és Temerinben, borhabot pedig Feketicse és Tóbán használnak.

*Az élesztő kölcsönadása* – Az e kérdésre adott válaszokban sajátos területi eloszlást tapasztalhatunk: Vajdaság képzeletbeli, vízszintes felosztásakor a középső sávban (Topolya környéke, valamint annak Tiszán túli megfelelője) a kenyér kelesztéséhez nélkülözhetetlen élesztő kölcsönadása tilos. A sávotól északabbra és délre már vegyes válaszok érkeztek, amelyek szerint a tengelytől távolabb már nem tulajdonítanak neki jelentőséget (VII.3.3.2. számú térkép). Székelykevéen és Fejértelepen visszacsípnék az élesztőből egy kis darabot, „hogy ne vigyék el a szerencsét”. 1900 körül az élesztőanyag kölcsönadása tilos volt, a Bánságban pedig visszacsíptek egy kis darabkát az élesztőből,

ha már a kölcsönadásra sor került (MNA VI. 401. számú térkép). Kupuszinán és Pacséron nem kaptunk arra vonatkozó választ, miszerint az élesztő kölcsönadásával a házat bármilyen kár érné. A magyar nyelvterület peremén, a határon kívüli magyarság körében az élesztő kölcsönadására vonatkozó tilalom egyedül a mai Vajdaság területén volt rögzíthető.

## LEVESEK

A VMNA lapjain a hétköznap főzött levesek közül csak néhány leves elterjedését kívánjuk bemutatni. Minthogy a rántott és a paradicsomleves a kutatópontok mindegyikén szerepelt a lehetséges válaszok között, ezek térképre vetítése nem kecsegtetett látványos eredménnyel. Választásom ezért a hétköznap főzött húslevesre esett, ugyanis a hétköznapi húslevesfogyasztás – úgy tűnik – a nyelvhatár peremén tekinthető jellemző vonásnak. A tejleves hétköznapi fogyasztása is általános, mint ahogy – az adatok nagy száma miatt – az ecettel savanyított leveseké is általánosnak tekinthető.

A vasárnapi, illetve ünnepi levesfogyasztás sajátosságaként a savanyított leves vasárnapi fogyasztása a Tisza mentét jellemzi. A savanyított (savanyú) leves a disznó belsőségeiből készül. A belsőségek közül a tüdő, a máj vízben fő, ehhez készül habarás. A savanyított levesek sorát időrendben a cibre (cibere) nyitja, adataink a székely származású lakosság köréből ismertek: „Cibre. Korpát, kicsi terebuzalisztet, komlót összekevertek, vizet rá, feltették a kuc-kóba, ott savanyodott 1–2 napig. A tüdőbajos meggyógyul a cibretől. Egy darab kenyeret is tettek bele, az volt az anya, attól másnapra megsavanyodott.”<sup>8</sup>

Szenttamáson a vasárnapi ebéd részét képezheti – a téli időszakban – a kocsonya is, míg Fejértelepen a becsinált levest találhatják vasárnap. Három kutatóponton (Bajmok, Órszállás, Maradék) a paradicsomleves is a hét kiemelkedő napján, vasárnap kerül asztalra.

A csigatészta Vajdaságban sajátosan a református vallású lakossághoz kapcsolható jellegzetesség. „A tésztaformát a 18. század végén *lúdgégének* (1774), *bordástészta*nak (1795) és *csigának* (1803) nevezték. Közép-európai elterjedése tisztázatlan. A csigacsinálók nagy divatja miatt egyrészt nagyon is hazai fejlődésű formának látszik, másrészt viszont tisztázatlan még, milyen tésztaforma volt pontosan a 18. században ugyancsak „csigának” nevezett nürnbergi áru.”<sup>9</sup>

A csigatésztát napjainkban – például Piroson – a szövőszék mozgatható darabján, a nyüstön formázzák meg.

## ÜNNEPI ÉTELEK

A Vajdaság táplálkozási szokásainak bemutatása során megkerülhetetlen szempont az ünnepi, tehát a kiemelt eseményeket kísérő étkezés vázlatos bemutatása.

### *Vendéglátás*

*Külföldről érkező vendég megvendéglése* – E témakörben fontos szerepet játszik a húsleves. Ezzel kiemelt helye jut még inkább kifejezésre. Presztíznövelő, de egyúttal presztízmegőrző funkciót tulajdoníthatunk a rántott hús, valamint a gyakran vele együtt felszolgált sült krumpli asztalra kerülésének is.

A hertelendyfalvi adatok egyenesen arról tanúskodnak, hogy a külföldi vendégnek ünnepi ebéd jár, ami alatt a hertelendyfalviak a húslevest, sült krumpelit, mártást, sült húst, fasírtot és salátát értik. A disznópaprikás készítése közép-bácskai és székelykevei, a birkapaprikás bánági és észak-bácskai sajátosság, míg csirkepaprikást Nyugat-Bácskában kap a külföldről érkezett vendég. A marhapörkölt tálalására vonatkozó adataink szörványosak, jóllehet a közellátás 1970-es években bekövetkező javulásának egyik jellemző vívmánya éppen a marha- és borjúhús látványos térhódítása volt. A térkép legnagyobb tanulsága a töltött káposztának a táplálkozási étrendben betöltött előkelő szerepére mutat rá, jóllehet a lakodalmi étkezésben betöltött szerepe alapján úgy vélhetnénk, hogy egy visszaszorulóban lévő ételről kell beszélnünk. A pecsenyék készítése – legalábbis adataink szerint – nem annyira elterjedt, mint az a töltött káposzta esetében megfigyelhető. Hidegen is tálalható húsféléket, mint a sonka, a kolbász vagy a fasírt, két-két helyen említettek. A kifejezetten nem magyaros ételekkel Délkelet-Bánságban várják a külföldi vendéget. Ezek között említésre méltó a csevap, a burek, a pyleszkavica, illetve a muszaka, melyek török eredetűek ugyan, de szerb közvetítéssel jutottak a vajdasági magyar konyhába.

*Távoli rokon megvendégelése* – E kérdéskörben a korábban már említett húsleves ugyanolyan fontos szerepet tölt be az ünnepi asztal étrendjében, mint a külföldi vendégek számára főzött vagy a nagy ünnepek alkalmával felszolgált ételsorban. A paprikás – bővebb meghatározás nélkül – készítése jól körülhatárolt területre korlátozódik, ez pedig Észak-Bánát és Észak-, valamint Nyugat-Bácska. A birkapaprikás előfordulása növeli és kiegészíti az adatok számát, de ugyanez mondható el a csirkepaprikásról is. A következő, készítési módjában eltérő étel a pörkölt, amelyet az előbbi ételekkel megegyezően Bácska és Észak-, illetve Közép-Bánát területén főznek. A töltött káposzta mint vendégváró étel hiányzik a tartomány nyugati peremén, ugyanakkor a délebbi kutatópontok majdnem mindegyikén megtalálható. A pecsenye közép-bánati sajátosságnak tekinthető az esetben, ha távoli rokon megvendégeléséről beszélünk.

Búcsúra – amikor a rokonok és ismerősök nagy számban sereglenek a búcsú helyszínére – Telecskán például töltött paprikát főznek.<sup>10</sup> A töltött káposzta először a Tótfalusi-szakácskönyvben jelenik meg 1695-ben. A lakodalmi étkezésben bekövetkező változások folytán „a savanyú káposztás-húsos egytálétel ünnepi étkezéseknek, így a lakodalminak is állandó fogása, ahol a töltött káposzta forma fokozatosan lépett a húsos káposzta helyébe. Az Alföldön végül a lakodalmi szerepben mindkettőt szorítja ki a pörkölt/paprikás.”<sup>11</sup> Két eltérő készítmódja terjedt el, az egyik – nálunk is ismert mód – a kásás-húsos töltelék káposztalevélbe csavarása.

A távoli rokon megvendégelése – a külföldi vendéghez hasonlóan – fasírttal és a korábban már felsorolt balkáni ételekkel is megtörténhet. Fejértelepen és Udvarszálláson kívül Maradékon és Bajmokon jegyezték fel erre vonatkozó adatokat.



### Lakodalmi étrend

A lakodalmi leves Vajdaság egész területén húsleves, református település esetében a tészta csigatészta.

A lakodalmak alkalmával mártást napjainkban Bácskában szolgálnak fel. Ahol a mártások az asztalra kerülnek, ott ezt rendszerint a főtt húrok mellé tálalják. A MNA VII. 440. számú térképének adatai alapján a mártás 1900 körül paradicsomból készült és még 1960 körül is paradicsomból főzték, Moholon és Doroszlón pedig ez utóbbi időpontban már kiszorult az étrendből. A tormamártás Vajdaság területén általános volt 1900 körül.

A tartomány egész területén a leggyakoribb lakodalmi húros étel a sült hús, valamint a paprikás. Észak-Bácskát és -Bánátot kivéve egész Vajdaságban tálalnak fel pecsenyét. 1900 körül a főtt hús bácskai lakodalmi fogás volt, helyenként a sült húst is felszolgálták (MNA VII. 441. számú térkép).

A töltött káposzta (szárma) lakodalmi főétkezésen, vacsorán történő tálalása viszonylag szűk területre, Közép-Bácskára korlátozódik napjainkban. A többi kutatóponton a hajnali étkezés részét képezi. Ott kerül terítékre, ahol egyébként is említettük már a magyaros ételek között. Ezzel nem áll szándékomban a lakodalmat mint identitáserősítő alkalmat túlhangsúlyozni, inkább a szárma ünnepi jellegét kívánom hangsúlyosabbá tenni. A MNA VII. 441. számú térképén a töltött káposztát a két al-dunai székely településen jelölték. 1900 körül a lakodalmi pörkölt az Alföld egészén, így a mai Vajdaság területén is birkából készült (MNA VII. 442. számú térkép). Doroszlón marhapörköltet főztek, ami a többi Duna menti adattal mutat rokonságot.

Bácskai és ahhoz közeli települések jellemzője a fasírt tálalása a lakodalomban. Ebben valószínűleg a polgári mérték utánzása játszik döntő szerepet, főképp azért, mert elsősorban a városoktól távolabb fekvő kutatópontokon állt módunkban rögzíteni feltalálásának tényét.

Rizs két településen (Paesér, Telecska), kása Közép-Bánát két kutatópontján kerül a tányérra (Magyarcsernye, Muzsla). A sült húrok mellé salátát és kompótot tálalnak.

A lakodalmi rétes készítése mára csak három településen képezi az ünnepi előkészületek részét (Doroszló, Ludas, Szaján). Gyakoriságát tekintve a torta sokkal előkelőbb helyet foglal el és mondhatni mindenütt jelen van, ezt követi a sós kifli és az édes sütemény. A lakodalmi kalács azonban, úgy tűnik, egyre inkább visszaszorulóban van. A csőregefánk egyedül Feketicsten került lejegyzésre a lakodalmi tésztafélék felsorolásakor. Az üres kalács 1900 táján általános volt, Bácskában a kuglófkészítés gyakorlata is dívott (MNA VII. 445. számú térkép). A sós kifli fogások közti fogyasztására Vajdaság nyugati, Tisza menti és délkeleti kutatópontjain vannak adataink. Ez nem jelenti azt, hogy másutt ne lett volna gyakorlat a készítése, de napjainkra valószínűleg már kiszorult az ünnepi étrendből. Rétest a szegedi nagytáj két általunk kiválasztott pontján tálalnak fel lakodalomban. 1900 körül a lakodalomban felszolgált tésztafélék között a rétes még igen gyakori volt, Torontálvásárhelyet (ma Debellács) és Szajánt kivéve mindenütt feltalálták (MNA VII. 444. számú térkép).

A főétkezés alkalmával a saláta és a kompót is a vendégek elé kerül. A térkép alapján mindkettő vegyesen is előfordulhat. A krumpli sült vagy tört (püré) formában Közép- és Dél-Bánátban kerül az asztalra.

A hajnali étkezés alkalmával a töltött káposzta mellett, amely Közép-Bánát és Nyugat-Bácska településein hiányzik, a bácskai (Tisza menti) hurka és kolbász fogyasztása számottevő. Abban a régióban, ahol a töltött káposztának egyébként is kiemelkedő jelentőséget tulajdonítanak, hajnali tálalása – a gyakorlatias indokok mellett is – már nem okoz meglepetést. Dél-bánáti és szerémségi előfordulása azonban arra a korábbi, vélhetően általános gyakorlatra utal, amikor a töltött káposzta hajnali fogyasztása még nagyobb elterjedtségnek örvendett. A hurka és a kolbász hajnali kínálása is az imént körülírt területen általános. A hajnalra tálalt sülték között a fasírt, a rántott hús és a báránysült fordulnak elő. Ott, ahol nem szármát szolgáltak fel hajnalban a vendégeknek, savanyú leves készül a disznó belsejéből.

A hagyományosnak tekinthető birkapaprikás mellett – amelyet két kutatóponton, Ludason és Udvarszálláson készítenek még napjainkban is – a sülték sorába tartozó báránysült, rántott hús, fasírt zárja a bőséges és egész napos fogyasztást. A levesek közül hajnalban már elsősorban a savanyú levest tálalják: meglepő, hogy ez utóbbit nem említették Észak-Bácskában, ahol a nagy és sokáig tartó lakodalmak divatja még nem múlt el.

#### *A háziállatok levágásának alkalmai*

Az ünnepi és hétköznapi étkezés fontos nyersanyaga a hús. A szükségletek fedezése érdekében a más haszonvétel céljából nem tartott állatok kerülnek levágásra. A lakodalmi étrend kialakítása kapcsán már érintettük a feldolgozásra kerülő háziállatok fajtáit. Ezúttal az állatok vágásának alkalmait vesszük sorra.

A disznóvágás egyik oka a búcsú lehet. Becsén, Doroszlón, Szentmihályon, Maradékon és Szenttamáson a sok embert mozgósító, együtt végzendő munkák alkalmával is disznót vágnak. A családi ünnepek (keresztelés, eljegyzés) alkalmával Észak- és Közép-Bánátban vágnak disznót. (A disznóvágásról bővebben a következő fejezetben lesz szó.)

Az ökor vágása nem tekinthető általánosnak, ennek ellenére a Tisza mentén a majális alkalmával – semmiféleképp nem háznál, hanem a falu előljáróinak szervezésében – kerül sor az ökörsütésre. Vélhetően ennek hatására jön divatba egyes településeken lakodalom alkalmából ökröt vágni. Falunapon Fejértelepen és Bajmokon vágnak marhát, amit nyársra húznak és megsütnek.

Juhot, birkát zömében a lakodalom alkalmából vágnak Vajdaság Tisza menti, közép-bácskai és észak-bánáti kutatópontjain. Három, ugyancsak a körzetben fekvő településen (Szaján, Padé, Ludason) a halotti tor étrendjének eleme a birkapaprikás, illetve a birkapörkölt. A Duna menti Gomboson nemcsak a két felsorolt alkalommal, de keresztelők és névnapon is birkát vágnak.

Az imént behatárolt területen szokás a húsvéti birkavágás és -fogyasztás. A búcsú alkalmával Doroszlón, Magyarcsernyén és Maradékon kerül terítékre a birka, általában főtt formában. Minthogy a juh vagy birka kisebb húsmennyiséggel bír a disznónál, ott, ahol a közösségi munkaalkalmak szokása

még életben van – a válaszok tanúsága szerint Bácska egyes kutatópontjain ezt figyelhetjük meg –, a munka végeztével kerül sor elfogyasztásra.

A kacsá és a liba fogyasztásának az év során számos alkalma adódik: az eddigi feldolgozás logikáját követve a válaszok az év jeles napjai, az emberélet fordulói, illetve az egyes időszakokhoz kapcsolható egyéb események köré csoportosultak. Az év jeles napjai között kiemelkedő helyet foglal el a búcsúra sült kacsá vagy liba. Ezzel a nap ünnepi jellege domborodik ki, mint ahogy a bővebb meghatározás nélkül, csak ünnepként jelölt libasüti alkalom is. Gyakoriságát tekintve ezt a karácsonyi és újévi süti követi. Több esetben feljegyezték, hogy mindenszentek napjára is kacsát süttöttek. A MNA VII. 456. számú térképe azokat a kutatópontokat is jelöli, ahol a szárnyasok szilveszteresti fogyasztása tilalomba ütközött. Az összehasonlítás igen tanulságos. A térképen a kacsá- és libasüti vasárnapi alkalmát is rögzítettük. Szórványos adatokat kapunk az egyéb alkalmakkor süti szárnyas készítési gyakorlatára.

A halfogyasztás kiemelkedő napjairól, időszakairól elmondható, hogy a karácsonyi halfogyasztás Észak- és Közép-Bácskában, valamint az innen kirajzó településeken gyakorlat, ezen kívül a böjti, pontosabban nagypénteki halevés került rögzítésre. Kupuszinán karácsony böjtnél (Ádám és Éva napján) és tisztaszerdán, Bezdnában hamvaszerdán is halat esznek. A térképen a hétköznap-i halfogyasztás elterjedtségét is megfigyelhetjük: nem lepődhetünk meg azon, hogy az a Tisza mentén dívik. Egyetlen településen, Doroszlón került lejegyzésre, hogy a halfogyasztásra a lakodalom, a névnap és a családi összejövetelek is jó alkalmat szolgáltatnak.

## DISZNÓVÁGÁS

A disznóvágás – az egész évi hússzükséglet fedezése mellett – egyik oka egész Vajdaságban a lakodalom, ezen kívül az eljegyzés (Kupuszina, Torda), illetve a halotti tor (Ludas, Szentmihály, Torda, Udvarszállás).

A disznóvágás hagyományos időszaka a tél, ezen belül is a karácsony és az újév időszaka emelkedik ki: ennek egyik gyakorlatias okát – a feldolgozás meinte mellett – abban kell keresnünk, hogy a disznóvágást végző személy, aki leginkább a házigazda vagy a szűkebb család tagja, állami vagy vallási ünnep alkalmával több napig is a helyszínen tartózkodik. Ott, ahol a családtagokon kívül egy meghívott személy (specialista) vezeti a disznóvágást és a családtagok segédkeznek, az ünnep vagy a hétvége jön elsősorban számításba: a specialista a bontásért pénzt vagy részt kap, ami keresetkiegészítésként szolgál.

A disznóvágás során nyert hús, zsír, szalonna, hár és belsőségek az egész évi táplálkozásban előkelő helyet foglalnak el.<sup>12</sup> Kérdésünk a disznó feldolgozására vonatkozott: a két lényegesen elkülönülő mód, az orjára bontás és a hasán történő felvágás ugyanis Vajdaságban együttesen, egy időben is jelen volt.

A disznó feldolgozására, a különböző húskészítmények előállítására több lehetőség is mutatkozik, amit a helyi és az egyéni ízlés is nagyban befolyásol. A különböző készítmények ízesítőit tekintjük át ezúttal.

A véres hurka ízesítői közül a bors használata sajátos tömböt alkot Közép-Bácskában és -Bánátban. A hagyma mint ízesítő ez esetben az így vázolt központi terület peremén helyezkedik el. Közép-Bácskában a paprika is a fűszerek között szerepel. Órszálláson, illetve Gomboson kukoricadarát is kever-

nek a hurka alapanyagába. Közép-Bácskában a töltelékbe hús és szalonna kerül, a Bánságban szalonna.

A véres hurka készítésének gyakorlata 1900 körül igen változatos képet mutatott Vajdaságban és a nyelvterület egészén: a MNA VII. 421. számú térképe alapján a lehetséges öt változatból négy szerepel Vajdaság területén is, de sehol sem képez összefüggő tömböt. A kása mellett a vér két esetben, a hús vagy a tüdő vérrrel keverése ugyancsak két esetben, a máj egy kutatóponton lett a hurkába töltve. A véres hurka azon változatát, amelynek alapanyaga a vér és a kása, teljesen általánosnak tekinthetjük.

Napjainkban a májas hurka készítésekor a Tisza mindkét oldalán, széles sávban elmaradhatatlan fűszer a bors. Mellette a vöröshagyma szerepel második leggyakoribbként Bácskában és a hozzá közel eső kutatópontokon (Csóka, Szaján) a fűszerek között, míg a Bánság középső részében a fokhagyma. A májas hurka alapanyag-változatainak térbeli elterjedtsége is bemutatásra kerül. A máj értelemszerűen mindegyiknél jelen van, ezt külön nem jelöltük. Száz évvel ezelőtt a MNA VII 422. számú térképe alapján a májas hurka a Duna–Tisza közén még nem honosodott meg, illetve erre vonatkozó adat nem áll rendelkezésre. Húst a májas hurkához a Bánságban és a szomszédos Békés megyében adnak. Annak a régi ürményházi adatnak, miszerint a májas hurkában a hús mellett a kása is szerepel, a dunántúli szórványos adatok mellett Erdélyben és a Tiszántúl északi részén fedezhetőek fel párhuzamai.

A hurka jellegzetes fűszerei 1900 körül a són, paprikán, hagymán és borson kívül a majoránna, a köménymag és a babér volt a mai Vajdaság területén. Míg a majoránna használata Erdély egyes kutatópontjait is beszámítva szinte az egész nyelvterületen gyakorlat volt, addig a köménymag a Tiszántúlon (a Nagykunság és Dél-Tiszántúl), illetve a Csallóköz kutatópontjain volt gyakori. Székelykevéen csombort használtak, ami egyértelműen az erdélyi gyökerekre utal (MNA VII. 428. számú térkép).

A MNA VII. 429. számú térképe alapján Vajdaságban 1900 körül három régió különböztethető meg: a bácskai rész, ahol a máj és a tüdő együtt került a hurkába, és amihez gyakran vért is adtak; Észak- és Közép-Bánátban a belsőségek differenciált használata figyelhető meg; Dél-Bánátban a hurka töltelékébe hús is került, amit napjainkban is tapasztalhatunk.

A kolbász ízesítésénél három fűszer jelenléte markánsan kiemelkedik: a pirospaprika használata egész Bácskára és Észak-Bánátra jellemző, a fokhagyma használata is itt általános, mint ahogy a bors is bevett fűszer.

A tiszta hús – minden egyéb adalék nélkül – tömbszerűen Dél-Bánátban kerül a kolbászba, valamint a Duna mentén, Doroszlón és Gomboson.

A disznósajt, az „a fejhúsból, bőrből készült, az állat gyomrába töltött, préselt disznósajt későbbben egy önálló, második innovációs hullámmal terjedt el (MNA VI. 430–433. térkép), szélesebb körben először a magyar középosztály háztartásaiban, ahol használata az 1870-es évektől gyakori. A folyamat hátterében a déli német nyelvterület kiszélesedett gyakorlata állt, a közvetítésben bécsi norma és a mészárosoktól önállósuló hazai hentesipar játszhatott meghatározó szerepet.”<sup>13</sup> A disznósajt leggyakoribb alkotórésze a máj és a belsőségek (szív, tüdő, lép). Ludason, Gomboson és Feketicesen, valamint Közép-Bánátban a szalonna ízesíti még a disznósajtot. Általánosnak, de a húsnál ritkábban előforduló összetevőként van jelen a bőr, a fejhús is. A fűszerek között

az értékelhető válaszok alapján a pirospaprika az észak-bácskai körzet peremén található meg, a fokhagyma Észak-Bácskában és Közép-Bánátban. A fenti területen egészen szórványos adatok szólnak a bors használatáról. Regionális szinten is érdekességnek számíthat a vöröshagyma bajmoki, illetve a kömény-mag moholi és feketicsi előfordulása.

## SZESZES ITALOK

Az ünnepi ebédet az általános ízlés alapján egy az alkalomhoz illő ital fogyasztása koronázza meg. Vajdaság esetében ezt a megtisztelő helyet még napjainkban is a bor foglalja el. Gyakoriságát tekintve a szódával felöntött bor, más néven fröccs (spriccer) követi, majd újabban a sör. Délkelet-Bánság három kutatópontján ebéd után vélhetően pálinkát is fogyasztanak. A szörpök fogyasztása – újabban – a tartomány központi részén lett az ünnepi étkezés része.

A bor beszerzése több módon lehetséges, és lényegében két csoport különíthető el. Az elsőbe a saját termelésű bor kerül, amihez maguk ültettek szőlőt a ház köré, vagy pedig saját szőlőből nyertek. Újszerű módja a bor előállításának az, amikor a szőlőt veszik meg, majd ebből készítenek otthon bort. A másik csoportot a pincegazdaságtól, illetve a boltban való vásárlás jelenti.

### *Pálinka*

A következő kérdésre adott válaszok a pálinkafogyasztási szokásokba adtak betekintést.

A leggyakoribb pálinkafajta a Kupuszina–Magyarittabé tengelytől északra, valamint Hertelendyfalván, Székelykevény és Udvarszálláson szilvából készül. A szőlő lehetséges hasznosítási módja a szőlőpálinka főzése is, amire szórványos adataink vannak. A magánkézben levő gyümölcsösök nyújtják a vegyesgyümölcs-pálinka nagymértékű készítésének lehetőségét. Az eperpálinka három Tisza menti településen (Mohol, Péterréve, Becse), illetve Feketetón, Tordán és Közép-Bácskában kerül fogyasztásra. Az eperfák ültetésének eredeti célja nem a pálinkakészítés volt, hanem a selyemhernyók nevelése, így a pálinkafőzés csak másodlagos haszonvételnek tekinthető. Az egyéb, más helyeken igen nagy becsben tartott pálinkafajták – mint a barack-, alma- vagy meggy-pálinka – csak szórványosan fordulnak elő, de talán éppen ezek a fajták teszik az egyes településeket híressé: Ludason és Bácsszőlősen (ez utóbbi nem kutatópontunk) a szabadkai homokvidék feltételeihez alkalmazkodó almafajták termesztése folyik évtizedek óta, ami tömeges termeléshez és változatos felhasználáshoz vezetett, míg Feketicsen kiemelkedő, majdhogynem monokulturális növényként tartják számon a meggyet, amelynek szedése és a belőle készült pálinka főzése társadalmi eseménynek számít.

A pálinkafajták változataiban igen tanulságos lehet az áruk szerinti eligazodás: a hagyományos – esetenként téves – elképzelés szerint a drága pálinka a jó pálinka. Ennek alapján a barack meggyőzően első a rangsorban Bácska egészén és Észak-, valamint Közép-Bánátban. Megtisztelő hely illeti meg a körtepálinkát is: fogyasztásának elterjedési területe kevésbé nyúlik délre, mint a barackpálinkáé. A törköly- és a szőlőpálinka Közép- és Dél-Bánátban, valamint Őrszálláson örvend népszerűségnek. A birs mint pálinka-alapanyag Kö-

zép-Bácskát és Magyarcsernyét jellemzi, a meggypálinka pedig Feketics szomszédságában a legdrágább. Egyetlen adatunk van az eper (Mohol) és a bodzapálinka (Csantavér) kiemelkedően magas árára.

Bácskában a barack- és körtepálinkát tekintik a legfinomabbnak, ez az elképzelés Észak-Bánátban is általános. Közép-Bánátban már inkább csak a barackpálinkát tartják becsben és benyúlik a régióba a szőlőpálinka dél-bánáti tisztelete is. A birs-, szilva- és eperpálinka „kultusza” is bácskai jellegzetesség.

A legtöbbet fogyasztott pálinkafajta Vajdaság észak-bánáti és bácskai részében a szilva- és a törköly-, a Bánát egészén a törköly- és a szőlőpálinka. A szilvapálinka Közép-Bánát és Dél-Bácska kivételével a legtöbbet fogyasztott és leggyakoribb pálinkafajta. A közízlés sajátos mutatója alapján csupán két helységben tartják a legfinomabbnak is egyúttal (Őrszállás, Felsőhegy). A szőlő- és törkölypálinkát Közép- és Dél-Bánátban tartják nagy becsben: e területen a legdrágább pálinka éppen a fenti kettő. Nagyobb területen (Észak- és Nyugat-Bácska kivételével) ezek a leggyakrabban fogyasztott pálinkafajták.

Az eperpálinka „központjának” a Tisza mente középső szakaszát tekinthetjük: jóllehet két bánáti településen (Feketetó, Torda), illetve Bajsán is a leggyakrabban főzött pálinkafajtaként tüntették fel, a Tisza mente emelkedik ki a válaszok gyakoriságát tekintve: két településen a legdrágább pálinka hírében áll (Mohol, Péterréve).

A barackpálinka Vajdaság majdnem egész területén a legdrágább és legfinomabb pálinkának számít – Dél-Bánát kivételével, ahol a szőlőt illeti a ki-tüntetett figyelem.

Az almapálinka már korántsem ilyen előkelő: kizárólag bácskai pontokon adtak arra vonatkozó válaszokat, hogy a leggyakoribb vagy legtöbbet fogyasztott lenne.

A meggypálinka tisztelete a három közép-bácskai településre korlátozható: Feketicsre, Kishegyesre és Bajsára. Amíg Feketicsen a leggyakoribb ez a pálinkafajta, a másik két településen a legdrágábbnak és legfinomabbnak tartják.

A tartomány déli részén kívül a körtepálinka is előkelő helyet foglal el: a fennmaradó részeken (Észak- és Közép-Bácska, illetve Észak-Bánát) a legfinomabbnak tartják számon.

A birsalmából főzött pálinka, körülményes előállítás miatt, viszonylag ritkán kerül a poharakba. Közép-Bácska és a Tisza mente összesen öt településen, valamint Magyarcsernyén tekintik az egyik legfinomabb pálinkának.

## FÉRFIÉTELEK

Férfiételnek – értelemszerűen a férfiak által készített jellegzetes ételnek – Vajdaságban elsősorban a bográcásban, szabad tűzön főtt vagy sült, rendszerint erősen fűszerezett ételeket tartják. Az alkalmanként férfiak által készített ételek a paprikás, a pörkölt, a gulyás, a bab, Temerinben és Topolyán a pacal. Viszonylag nagy területről mondható el, hogy a hallevest és a halászlét is leginkább férfiak által főzött specialitásként tartják számon.

A lakodalmakban főző férfiszakácsra Közép- és Észak-Bácskában, illetve Észak-Bánátban vannak egységes területet jelölő válaszaink, de Székelykeve és Debellaás esetében is találkozhatunk a jelenséggel.

## NEMZETI ÉTELEK

A magyarosnak számító ételek között a paprikás számít a legjellemzőbbnek, hiszen a kutatópontok mindegyikén ezt tüntették fel a lehetőségek közül legtöbbször. A pörkölt és a gulyás leggyakrabban együtt szerepelt a válaszok között, aminek vélhetően a kettő közti különbség elhomályosodása az oka. Dél-Bánátban – a székely származású lakosság körében és a szomszédos Fejértelepen – a székelygulyás is a válaszok között szerepelt, mint ahogy szórványos adataink vannak rá Bácskából is, ahol a paprikás mellett ezt is felsorolták a magyaros ételek között. A töltött káposzta mint magyaros étel említése összefüggő területet alkot Észak-Bácskában és Bánátban, illetve Közép-Bácskában, ezen kívül csak Udvarszálláson és Fejértelepen sorolták a magyaros ételek közé.

A levesek között a tyúkhúsleves, a csigatészta leves, illetve az összefoglaló terminussal csak húslevesként jelzett leves került a magyaros ételek közé. A térképre vetített válaszok tanulsága, hogy elsősorban a Bánát kutatópontjain tulajdonítottak nemzeti jelleget a felsorolt leveseknek. Annál meglepőbb, hogy a bableves magyaros volta is kirajzolódik Közép-Bácskában, valamint Észak-Bánátban.

A rendszeresen fogyasztott, de „nem magyaros” ételeknek igen széles skálája rajzolódott ki a gyűjtés során. A balkáni eredetű sült húсок (itt elsősorban a csevap szerepel a válaszok között) átvételét új keletűnek tekinthetjük csakúgy, mint a töltelékkel készült sült tésztákét is (pl. burek). A baklava, tulumba készítése a nem magyar, elsősorban albán cukrászok gyakorlatához tartozik (Martonos, Székelykeve). A balkáni eredetű, tepsiben sült ételek a balkáni eredetű sült húсокkal megegyező területen fordulnak elő. A rizzsel főtt paprikás ételeket (pl. gyuvecs, lecsó) mint nem magyar ételeket tartják számon elterjedési területükön, Észak-Bánságban és Bácskában. A savanyú leves (csorba) mint nem magyar étel említése Közép-Bánságban és annak közvetlen környezetében került lejegyzésre.

## JEGYZETEK

- <sup>1</sup> Pl. Kisbán E. 1997.
- <sup>2</sup> Holzmann I. 1903.; Zöldy P. 1961.; 1965.; Jung K. 1978.; Penavin O. 1982.
- <sup>3</sup> Penavin O. 1983. 81.
- <sup>4</sup> Kisbán E. 1997. 517.
- <sup>5</sup> Kisbán E. 1982. 326.
- <sup>6</sup> Penavin O. 1983. 86.
- <sup>7</sup> Kisbán E. 1981. 343.
- <sup>8</sup> A *cibire* első említése az 1695-ben megjelent Tótfalusi-szakácskönyvben található (vö. Penavin O. 1983. 83.; Kisbán E. 1997. 497.).
- <sup>9</sup> Kisbán E. 1997. 469.
- <sup>10</sup> Penavin O. 1983. 86.
- <sup>11</sup> Kisbán E. 1997. 483.
- <sup>12</sup> A magyarországi húsfogyasztás összetételét lásd: Kisbán E. 1997. 474. Az éves húsfogyasztás 1985-ben 76,9 kilogramm volt, amiből a sertéshús 42,8 kilogrammot, azaz 55,6%-ot tett ki.
- <sup>13</sup> Kisbán E. 1997. 477.

## IRODALOM

- Bálint Sándor  
1977 A szögedi nemzet. A szegedi nagytáj népelete. II. *A Móra Ferenc Múzeum Évkönyve 1976–1977. 2. sz.*
- Bátky Zsigmond  
1933 Táplálkozás. In: *A magyarság néprajza. I.* Szerk. Czákó Elemér. Budapest, 37–123.
- T. Bereczki Ibolya  
1986 *Népi táplálkozás Szolnok megyében.* Debrecen.
- Bosic, Mila  
1985 *Božićni običaji Srba u Vojvodini.* Beograd.  
1996 *Godišnji običaji Srba u Vojvodini.*
- Bringéus, Nils-Arvid  
1972 Food and Food-Beliefs. On Prophylactic Measures Connected with the Boiling os Blood-Sausage. *Ethnologische Nahrungsforschung 1972.* 29–53.
- Divičanová, Anna  
1996 *Atlas ľudovej kultúry Slovákov v Mad'arsku. Stav súčasnej existencie a poznania. A magyarországi szlovákok népi kultúrájának atlasza. A mai ismeretek és gyakorlat alapján.* Békéscsaba Čaba.
- Holzmann Ignác  
1903 *Lakodalom, pünkösöd.* Kézirat. Ethnológiai Adattár, 2174.
- Kisbán Eszter  
1963 A népi táplálkozás alakulásának problémái. *Műveltség és Hagomány V.* 189–201.  
1967 A joghurt helye és szerepe a délkelet-európai tejfeldolgozási rendszerekben. *Ethnographia LXXVIII.* 81–94.  
1969 A sertéshús tartósfátása a paraszti háztartásban. *Népi Kultúra – Népi Társadalom IV.* 103–116.  
1979 Joghurt. In: *Magyar néprajzi lexikon. II.* Főszerk. Ortutay Gyula. Budapest, 684–685.  
1981 Rétes. In: *Magyar néprajzi lexikon. IV.* Főszerk. Ortutay Gyula. Budapest, 343.  
1982 Torta. In: *Magyar néprajzi lexikon. V.* Főszerk. Ortutay Gyula. Budapest, 326.  
1997 Táplálkozáskultúra. In: *Életmód.* Főszerk. Balassa Iván. (Magyar néprajz nyolc kötetben, 4.) Budapest, 417–584.
- Knežević, Srebrica  
1978 Alkoholna pića i obredna praksa. In: *Obredna praksa u Srbiji.* Red. P. Valhović. (Etnološke sveske, 1.) 114–122.
- Magyar Néprajzi Atlasz  
1989–1994 Barabás Jenő (red) VI–VII. kötet.
- Penavin Olga  
1983 A jugoszláviai magyarok régi népi étkezéséről. *Értekezések, monográfiák 7.* Újvidék, 75–86.
- Radován István  
1983 Bányási magyar népi étkezés a századforduló táján. In: *Népismereti dolgozatok 1983.* Szerk. Kós Károly, Faragó József. Bukarest, 55–66.
- Radulovački, Ljiljana  
1996 *Tradicionalna ishrana Srba u Sremu.* Novi Sad.
- Szilágyi Miklós  
1997 A halételek, mint férfiételek. In: *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században.* Kalocsa, 117–132.



Szolnok Megye Néprajzi Atlasza (SzMNA)

1974–75 Szerk: Szabó László–Csalog Zsolt. I/1. Kommentár, I/2 térképek.

Wiegmann, Günther

1972 Ideen zu einer kartographischer Erfassung europischer Kostunterscheide.  
*Ethnologische Nahrungsforschung* 1972. 327–335.

Zöldy Pál

1961 *A földmunkás és napszámos táplálkozása*. Kézirat. Szabadkai Városi Múzeum.

1965 *A szállási családi és társasélet 1900 körül Topolyán*. Kézirat. Szabadkai Városi Múzeum.