

Alojzije Stantić

## ÉTELKÉSZÍTÉS ÉS -ŐRZÉS A HORVÁT BUNYEVÁCOK TANYÁIN

---

### SZABAD KÉMÉNYŰ KONYHA

Egészen a második világháború végéig, amikor elkezdődtek a nagy társadalmi változások, különösen a mezőgazdasági reformok és kisajátítások, a nagyobb bunyevác birtokokon az ételt szabad kéményű konyhában készítették. A nagyobb családoknál, amelyekben ízzen, olykor többen is voltak, akikhez hozzá kell számítani az állandó kondásokat, cselédkeket és béreseket, továbbá, ha úgy szólt a megállapodás, a felfogadott napszámosokat is, negyvenen, vagy ennél többen is asztalhoz ültek. Ennyi embernek könnyű volt reggelit, uzsonnát és hideg vacsorát adni, de nehéz volt főtt ételt készíteni, mert ehhez megfelelő helyre volt szükség. Abban az időben nem készültek gyári takaréktűzhelyek, csak igen kicsiny öntöttvas sütőlapok, amelyeken egyszerre csak két-három lábos vagy fazék fért el. Ilyen kis felületen nem lehetett annyi ember számára ételt főzni, úgyhogy ezt külön helyiség, a szabad kéményű konyha (*lacija*) megépítésével oldották meg.

#### *A szabad kéményű konyha helye*

A szabad kéményű konyha a kisház nappali szobája mellé épült, ahol a házban munkálkodó asszonyok úgyszólván látástól vakulásig dolgoztak, a tej forralásától kezdve a lefekvés előtti mosakodáshoz szükséges víz melegítéséig. A konyhában télen-nyáron majdnem állandóan égett a tűz, akár ételt főztek az asszonyok, akár csak egyetlen üstházban melegítettek vizet különféle okból. Kora ősztől Szent György napjának közeledtéig fűtötték a nappali szobát, tüzeltek a banyakemencében. Ahol ennyi ember volt, ott hetente legalább kétszer kenyeret kellett sütni, aminek a tésztáját a nappali szobában dagasztották be, s ott már csak emiatt is melegnek kellett lenni. Ez volt a legfontosabb oka annak is, hogy a szabad kéményű konyhát miért ragasztották a kisház nappali szobájához.

Az ételfőzés és vízforralás mellett a szabad kéményű konyha alkalmas volt a disznóvágásból származó hús és szalonna felfüstölésére és őrzésére is. A kémény széles és magas volt, úgyhogy a rudakra mindent ráakaszthattak, amit fel kellett füstölni, de később is ott őrizték a felaggatott sonkát, szalonnát, mert ott volt a legnagyobb biztonságban, közel volt a nappali szoba, s mindig volt valaki a közelben. Az ott őrzött ennivaló biztonságban volt, egyrészt, hogy

senki sem eszik belőle, mielőtt eljön annak az ideje, másrészt pedig a lopással szemben is, hiszen oda nem hatolhattak be a tolvajok.

### *A szabad kéményű konyha leírása*

Felülről nézve a szabad kéményű konyha területe négyszer négy méteres, vagy valamivel nagyobb volt. A konyha három fala mentén rakott padka volt, két fal mellé üstházat, a harmadiknál tűzhelyet raktak. Az egyik padkáról a nappali szoba banyakemencéjét, a másiktól pedig a nyári kemencét fűtötték, amely annak a falnak a túloldalán, az udvaron épült.

A konyhába a nappali szobából volt a bejárata, de volt bejárata az udvar felől is, ahonnan a tüzelőt, a vizet, s a főzéshez szükséges egyéb dolgokat hordták be. A szabad kéményű konyhának nem volt padlása, kivéve a tűzhely és az asztal feletti részt. E fölött a rész fölött deszkamennyezet volt, hogy az ételre ne hulljon rá a korom. A kémény mind a négy oldalról egyformán szűkült, s mintegy két méter után négyszögletű, téglából rakott magas kéményben folytatódott. Bárhol is tüzeltek a konyhában, a kémény szélessége és magassága miatt igen erős volt a huzat, és jól égett a tűz mindegyik tüztérben.

A szabad kéményű tűzhely nagy előnye volt a huzat, s ennek köszönhetően soha nem volt benne légy, vagy másmilyen rovar. Emellett a korom szaga is elriasztotta a legyeket és a szúnyogokat, úgyhogy a sonkák biztonságban voltak, hogy nem kópi be őket a légy.

### *Az étel készítése*

Ennyi ember számára leggyorsabban olyan ételt lehet készíteni, amelyet kanállal esznek. A tűzhely melletti asztalon készítették elő, s részben a tűzhely lapján, részben pedig a padkán főzték nagy cserép-, vagy öntöttvas-edényekben, vagy pedig a háromlábú állványra tett, belül zománcos öntöttvas főzőfazékban.

Amikor öt-, hat-, vagy akár tízliteres cserépedényekben főzték az ételt, akkor előbb a középső padkán csutkából nagy tüzet raktak, s amikor elégett, a teli edényeket sorba rakták a parázs körül. A cserépedényekben olyan ételt főztek, amelyet nem kellett kevergetni. Szükség szerint raktak csutkát a parázsra, s így tartották fenn az állandó hőt, a köcsögökön pedig időről időre fordítottak egyet, hogy minden oldalon egyformán főjön az étel. Amikor az étel felforrt, a főzőasszony csökkentette a tüzet, s ha kellett, a köcsögöket elhúzta a parázs közeléből.

Az is előfordult, hogy sok személyre egyszerre az üstben főztek, például uzsonnára sűrű tarhonyát, vagy babot.

A szabad kéményű konyhában forralták a tejet, főzték a lekvárt, a paradicsomot, hideg és esős időben ott forraltak vizet a mosáshoz, disznóvágáskor ott sütötték ki a tepertőt, forralták az abálólevet, s minden mást ott végeztek, amit kellett. A szappant azonban az udvaron felállított üstben főzték, hogy a bűz ne juthasson az ételhez.

### *Mit főztek annyi embernek?*

A reggelire akkor került sor, miután kihordták a trágyát az istállóból és a disznóólból, ellátták a jószágot és a baromfit, megfejték a teheneket, lekeféltek a lovakat, s felforralták a tejet. Reggeliig a férfiak minden munkát elvé-

geztek a jószág körül, hogy ne legyen gondjuk rá a délutáni etetésig-itatásig. A tanyasiak mindig csak akkor ültek asztalhoz, miután a jószágot és a baromfit ellátták. Reggeli után más munkához fogtak, általában a mezőn.

Reggelihez az emberek mindig bőségesen kaptak forralt tejet, volt az asztalon aludttej, friss túró, télidőben éretten túró is. Disznóvágás után tepertőt, véres hurkát, disznósajtot, s amint lehetett, a szózból kivett szalonnát is ettek. Miután felfüstölték, nagyobb darab füstölt szalonna is került az asztalra, amiből mindenki szabadon szelhetett. Spórolós gazdánál a szalonna ki volt porciózva, különösen a béresek és a napszámosok számára. A férfiaknak mindig nagyobb darabot adtak, mint az udvaron, vagy a házban dolgozó asszonyoknak. Azokon a napokon, amikor kenyéret sütöttek, reggelire gyakran lepényt (lángost) adtak, néha megszírozva, ahol pedig sokan voltak, túróval ették. Reggelire olykor tejjel kevert írórt kaptak, időnként pedig rántottát, vagy tükörtőjást. Gyakran ettek forró zsírba kevert lisztet törött paprikával (*pulicka*) reggelire, vagy vacsorára.

Ebédre a tanyasiak mindig főtt ételt ettek, ahol pedig sokan voltak, ott nem volt idő többféle étel főzésére. Egyetlen ebéd sem lehetett valamilyen leves nélkül, tavasztól ősziig rántott levest készítettek krumplival és zöldséggel, minél sűrűbbet, s aznap gyúrt, vastag levestésztát főztek bele. Ezt a sűrű levest általában kenyérral ették, sokan bele is aprították, hogy még sűrűbb, még lakatósabb legyen. Szerdán és pénteken a leves mellé főtt tészta, vagy fonott kalácsot adtak, olykor pogácsát. A fonott kalácsot bablevessel ették, amelyben volt bőven sárgarépa, zöldség és petrezselyem, néha egész krumpli is. Ahol sok ember volt, a főzőasszony a felnőtteknek egy, legtöbbször két fonott kalácsot adott, attól függően mekkorák voltak, ha pedig rétest sütött, mindenkinek egyforma darabot vágott. Vasárnap tyúkhúsleves és leginkább csirkepaprikás volt soron. A csirkeaprólékot a levesbe főzték, a nagyobb darabok pedig a paprikásba kerültek krumplival, ritkábban nokedlival, vagy főtt tésztaival. A kisebb családokban vasárnap és ünnepnapon valamivel bőségesebben étkeztek. Ahol néhány tucatnyi ember volt, ott a főzőasszony elosztotta a húst, s a comb és mellehúsa mellé nyakat, lábat vagy szárnyat is adott, hogy mindenkinek egyformán jusson húsos és csontos darab is. A paprikás mellé az évszaknak megfelelő saláta is készült. Vasárnap bélest is sütöttek, amelyet a déli pihenő után ettek, amikor már kihűlt. Aratáskor, kukoricatöréskor néha ürüt, vagy meddő kocát vágtak, s így több volt a hús, de a nehéz munkához kellett is a kiadósabb étel.

Munkanapokon kis ebédre tejet, aludttejet, túró, s általában szalonnát fogyasztottak. Kis ebédet Szent György-naptól Mihály arkangyal napjáig ettek.

A vacsora a kis ebédre hasonlított, amikor viszont a nehezebb mezői munkák voltak soron, az asszonyok leggyakrabban sűrű tarhonyát, nokedlis krumplipaprikást főztek, főleg olyan ételt, amit kanállal kellett enni.

Szombat délután nem végeztek nehéz munkát, ezért az ebéd is könnyebb volt, általában csak leves kenyérral.

### *A jégverem*

A szabadkai határban sok tanya földje vízpartig ért. Abban az időben keményebb telek jártak, s ritka év volt, hogy a víz ne fagyott volna be, legalább néhány napra. Sok szálláson jégvermet készítettek az emberek, legtöbbször a

pince sarkában, a lejáratral szemben. Egy méter széles és egy méter hosszú, néha kicsit nagyobb vermet ástak, kibélelték árpaszalmával, és télen jeget hordtak bele. A jeget feldarabolták, hogy több férjen bele, majd vízzel locsolták, hogy ráfagyjon, s a jég teteje sima legyen.

Szükség szerint élelmiszert is tettek a jégre, ha több napra akarták eltenni. Ha például kényszervágásra került sor, s egyszerre sok lett a hús, hogy ne kelljen hanyatt-homlok elfogyasztani, a jégre tették, hogy eloszthassák több napra.

Nagyobb gazdák, akik nagyban foglalkoztak disznóhizlalással, s egyszerre három-négyszáz, sőt több disznót is hizlaltak, az udvarban a disznóólak mellett jégvermet is ásattak. A kinti jégvermeknek a legjobban valamilyen erdőcske, vagy berek felelt meg, ahol egész nap árnyék volt, s a talaj nem melegedett át annyira, mintha állandóan sütötte volna a nyári nap. Ilyen helyen ástak a zöld-séges veremhez hasonló, télen telehordták jéggel, majd befedték földdel és kukoricakévékkel. Ezek a vermek nagyobbak voltak, mint a pincebeliek, hogy kényszervágás esetén a húst minél vékonyabb rétegben tehessék a jégre, s jobban megőrizhessék eladásig, vagy fogyasztásig.

Legtöbbször a régi jég megvárta az újat, nem olvadt el egészen, s a legfontosabb az volt, hogy a tanyasiaknak egész nyáron volt jegük.

Ha már a jégveremről van szó, megemlítjük, hogy Hartmann asszonynak, a mai November 29-e elődjét képező nagy vágóhíd tulajdonosának a munkásai télen a Palicsi-tóról hordták a jeget, s a mai Közraktár és a Buduénost gyár között levő helyen vermelték el. Az akkori munkások mesélték nekem, hogy a jeget egy méter vastag árpaszalmára rakták négy-öt méter szélességben, tíz-tizenöt méter hosszúságban és mintegy kétméternyi magasságban. Felülről és oldalról is szalmával takarták be, amely idővel átnedvesedett és jó szigetelőnek bizonyult. A veremben a jég lassan olvadt, de egész nyáron jutott belőle a vasúti kocsikba, amelyeken a frissen vágott, főleg baromfihúst szállították.

### *Élelem őrzése a padláson*

Amikor a XIX. század második felének közepétől a bunyevác földművesek mind vagyonosabbak kezdtek lenni, új tanyákat építettek, erős, nagy padlással, ahol szétöntötték az el nem adott gabonát, jobb árra várva. A padlásajtó mellett helyezték el a lisztesládát, amelynek deszkaréseit papírral ragasztották le, nehogy kifolyjon belőle a liszt. A ládát belül két részre osztották, körülbelül egynegyedében grízes, a nagyobbik részben sima lisztet tartottak. A ládának deszkateteje volt, hogy a liszt ne dohosodjék meg. A padlás nagy részén búza volt szétterítve félméternyi, néha vastagabb rétegben. A padlásajtó deszkái között befújhatott a szél, s a túloldali tűzfal két szellőzőlyukán távozhatott. Az ajtó alján nyílást vágtak a macskáknak, hogy bejárhassanak egérre vadászni.

Az ilyen padlásokon a bejáratral szembeni oldalon gyakran volt egy lécekkel elkerített négy-ötméteres rész, amelyben rudakra aggatott szalonna és különféle füstölt hús lógott. Felakasztott zacskókban dió, mák, bab, aszalt gyümölcs (meggy, alma és szilva), nagyobb mennyiségű tarhonya és más hasonló élelmiszer volt, amivel tavaszig étkeztek. Itt tartották a szappanba való zsiradékot, a lekváros köcsögöket, a szőlőfürtökkel együtt levágott vesszőket, s egyebet. Nagyobb gazdánál nyáron két-három mázsa tarhonyát készítettek, amit szintén a padláson terítettek szét.

A tanyasiak többségének dinnyeföldje is volt, és későn érő téli dinnyét is termesztett, amely belül zöld és jó édes volt. Lőrinc napja előtt szedték fel, s a búza közé tették, ahol sokáig elálltak. Megtörtént, hogy némelyik dinnye karácsonyig is elállt.

Sok szálláson az éléskamrát a padlás helyettesítette.

Ott, ahol nem volt éléskamra, a zsírt gyakran fabödönökben tartották a pince lépcsőjén.

### *Ünnepi ebéd a dužijancán*

Habár elődeink gyakran az aratásnál nehezebb munkát is végeztek – például: kukoricatörés, őszi esőben, nyirkos időben végzett munka a kukoricásban, havas nád vágása – eszükbe sem jutott, hogy bárhogyan is megünnepeljék ezeknek a munkáknak a befejezését. Ez az ünnep egyedül az aratást illette meg, nem is annyira a munka nehézsége miatt, hanem az új búzából sültött kenyér miatt, amely az aratóünnep középpontjában áll. A családi aratóünnepet a birtok nagysága alapján tartották meg, a néhány láncos gazdák nem rendeztek ilyet, hiszen maguk is másokhoz jártak aratni. A dužijanca ünnepi ebédrel ért véget.

Elődeink mindenben tartották magukat a rendhez, így abban is, kinek hol a helye az asztalnál. Ezt a rendet csak a dužijancán bontották meg, ugyanis a gazda és a gazdasszony mellett az asztalfőn a bandagazda és annak a marokszedője kapott helyet, majd sorban az aratók, akár elfogadott, akár saját aratók, s utánuk a család többi tagja ült. Már ebből az ültetési sorrendből is látszott, milyen nagy jelentőséget tulajdonítottak az aratóknak, akik abban az időben az egyik legnehezebb munkát végezték, amelyben valaha is részük volt az embereknek. Erre az alkalomra szükség szerint több asztalt is összetettek<sup>1</sup>, hogy mindannyian együtt legyenek, általában a diófa alatt<sup>2</sup>. A gazdasszony csak addig volt az asztal mellett, amíg elmondták az ebéd előtti imát, utána viszont általában sürgött-forgott, hogy felügyelje az asszonyok munkáját, hogyan készítik az ebédet, hogyan terítenek meg, hogyan hordják fel az ételt.

Amikor helyet foglaltak az asztalnál, a gazda előmondta a közös imát és minél szebb szavakkal hálát adott Istennek a sikeresen elvégzett aratásért és a jó termésért. Bármilyen rövid is volt a beszéd, az Istennek és az aratóknak mondott köszönet kifejezte a közös hálát és elégedettséget, hogy az aratással biztosítva van mindannyiuk kenyere. Ezek a szavak a családi aratóünnep összetevő részei voltak, a bunyevácok által dužijancának nevezett ünnep csúcspontja és egyben értelme is.

### *Ételek a dužijancán*

A közös ünnepi ebéd a legtöbb tanyán az ételek legjavát jelentette. Rétesel kezdtek, amelyből volt kétféle, édes is, meg sós is. Akkoriban az asszonyok még nyújtották a tésztát, s amikor töltötték, nem spórolták sem a túrot, sem a tejfölt. Bökezűen készítették, hogy a tepsiben úgy szétterült, szinte kanállal kellett enni. Ez után a húseves<sup>3</sup> következett, amit majdnem mindenütt gyöngytyúkból főztek, frissen gyúrt és vékony szálúra, vagy apró kockára vágott tésztával. Ezt követte a leveshús mártással<sup>4</sup>, majd a csirke vagy kakaspaprikás, néhol meg malacpaprikás.<sup>5</sup> Ehhez nokedlit, vagy főtt tésztát adtak, amit, hogy minél finomabb legyen, a szakácsnő csak akkor dobott a forró vízbe,

amikor a levest kezdték enni. Ahol a szakácsnő adott a hírére, ott a paprikás után tányért cseréltek, s tisztát adtak az általában kétféle pecsenyéhez: mindenütt volt csirkesült, néhol pedig malacot vagy süldőt is sütöttek. Az ételsort az elmaradhatatlan és feledhetetlen mákos rétes zárta.<sup>6</sup> Az ételhez bort és vizet ittak.

Az ebéddel nem siettek, két és fél óráig, sőt, tovább is elhúzódhatott, az asztalnál az alkalomhoz illő beszélgetés folyt, leginkább az aratás egyes mozzanatait idézték fel. Azon kívül, hogy a testnek megadták a pihenés és az étel örömet, a lelkük is felszabadult, hiszen a dužijanca az öröm és az ünneplés napja.

## SZÓLÁSOK

*na vrat na nos* – hanyatt-homlok

*jedno na drugo* – átlag

*prid kuma* – válogatott étel-ital (a lakodalomban kedveztek a násznagynak, kumnak, elője tették a legjobb falatokat)

## KEVÉSBÉ ISMERT SZAVAK, KIFEJEZÉSEK

*avlija* – udvar

*astal* – asztal

*banak* – rakott padka a tűzhely előtt

*banda* – 1. emberek csoportja, amely közös munkát végez a *bandaš* vezetésével

2. emberek valamilyen közösségi csoportja (tamburásbanda . . .),

3. rablóbanda

*bandaš* – az aratóbanda élmunkása, bandagazda

*bandašica* – a *bandaš*t követő marokszedő

*basamaga* – lépcső

*biroš* – béres, szolga a gazdaságban

*bostan* – dinnye, a görög- és sárgadinnye közös neve

*budža* – szellőzőnyílás

*ciurno* – biztosan

*čeljade* – ember, emberi lény

*čeljadska soba* – nappali szoba

*čisto brašno* – kemény liszt

*čutka* – csutka

*dera* – átjáró a fakerítésen vagy kapun

*dernica* – vágóhíd

*disnotor* – disznótor

*durat* – túrni

*dužijanca* – családi ünnep az aratás végén

*dubre* – 1. szemét, 2. istállótrágya

*Durdev* – Szent György ünnepe, április 24-e

*evenka* – szőlővessző szőlőfürtökkel

*fajin* – megfelelő

*fela* – fajta, féle

*friška čorba* – húsleves

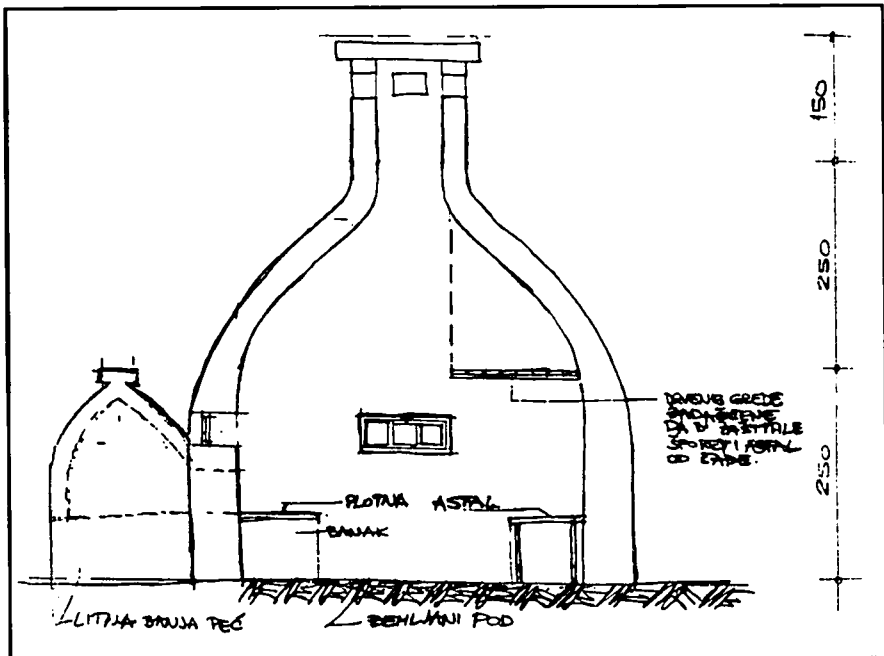
*frtalj* – negyed

*fruštuk* – reggeli  
*gazdaluk, gazdašag* – gazdaság, birtok  
*god* – ünnepnap, amikor a fiatal tanyasiak a városban gyűltek össze szórakozni  
*gojit* – hizlalni  
*gusina* – hernyó  
*ist* – enni  
*josag* – kincs, jószág  
*jupika* – nyújtott tészta  
*kačica* – bödön, nagyobb zsírtartó edény  
*kamara* – kazalba rakott szalma, széna  
*kanikula* – kánikula, nyári hőség  
*karmi* – az udvaron ásott verem, amelybe a zöldséget rakták el télire  
*kastrona* – belül zománcos öntöttvas főzőedény  
*katlanka* – rakott üstház  
*kiselna* – aludt tej  
*kopar* – kapor  
*kost* – élelem, étel, koszt  
*košulje* – fehérnemű, alsónemű  
*krme* – dísznő, koca  
*krpice* – rombusz alakúra vágott apró levestészta  
*krušna peč* – búbos kemence  
*krušno brašno* – sima liszt, kenyérliszt  
*kruv sv. Ivana* – szentjánoskenyér  
*krvavica* – véres hurka  
*kumarac* – szűnyog  
*kuružna* – kukoricás  
*kuvarka* – szakácsnő  
*lacija* – szabad kéményes konyha  
*lakumi* – fonott kalács  
*lanac* – 1. a földfelület mértékegysége (10 kapa, azaz megközelítőleg 0,719 hektár), 2. hossz mérték, 10 öl, a terület méréséhez, 3. egybekapcsolt karkák sora  
*lancoš* – 2-3 lánc föld birtokosa  
*leca* – lécs  
*ledara* – jégverem  
*Leric* – Szent Lőrinc ünnepe, szeptember 5-e  
*mala kuća* – kisház, különálló épület nappali szobával és tűzhellyel  
*mala užna* – uzsonna, ebéd és vacsora között  
*maslica* – lisztből, vízből és fokhagymából készült mártás (kenyérrel eszik)  
*Mijolj* – Mihály, Gábor és Rafael arkangyal ünnepe, szeptember 29-e  
*morkača* – 1. gyöngytyúk, 2. mintegy 60 cm hosszú nádpálca a gyermekek fenytésére, 3. bambusznád ostornyél, gyakran bőrrel bevonva  
*nakuvat* – bedagasztani  
*napolar* – napszámos  
*nasuvo* – főtt tészta  
*njakav* – nyirkos, olyan idő, amikor ragad a nedvesség  
*omalit* – hiányozni  
*paor* – paraszt

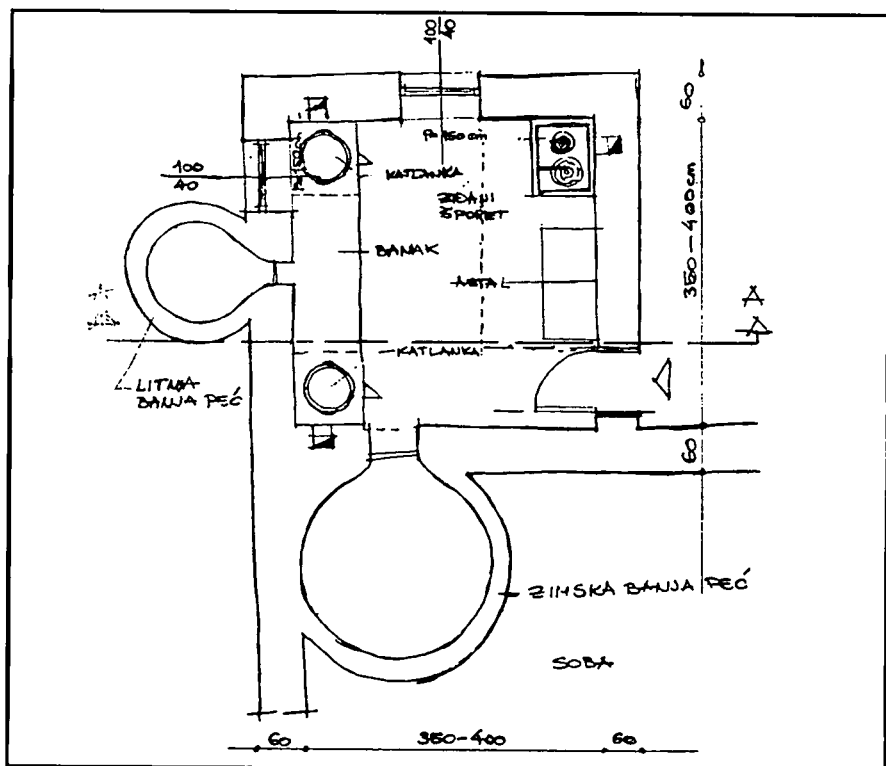
*paradika* – paradicsom  
*parasnik* – paraszt  
*pikula* – furulya, pikula  
*pikulaš* – pikulás, furulyás  
*pilež* – baromfi  
*piska* – egres, piszke  
*pladanj* – tányér  
*plotna* – a tűzhely öntöttvasból készült felső része  
*pod odžakom* – tűzhely  
*podnovat* – megpihenni (leheverni) délben  
*pogača* – 1. mákkal, lekvárral, vagy más töltelékkel töltött tészta, rétes, 2. száraz pogácsa: bőjtős étel, mintegy másfél centi vastagra nyújtott, kovásztalan kerek tészta  
*pogodit* – 1. megegyezés az adásvétel, vagy a bérlet körülményeiről, az árról, 2. munkára felfogadni valakit  
*poslendan* – munkanap  
*prisnac* – papírvékonyra nyújtott tészta, tehéntúróval és tejföllel töltve, összesodorva sütik édesen vagy sósan  
*prisolje* – pác  
*pučiči* – kispulykák  
*pučiji sir* – leszűrt túró (apróra vágott csalánnal összekeverve a kispulykáknak adják)  
*pulicka* – rántás  
*rana* – élelem, étel, koszt  
*ranjenik* – hízó  
*reduša* – házimunkát végző asszony, szakácsnő, főzőasszony  
*ris* – 1. aratómunkák, 2. természetbeni fizetség aratáskor, 3. az aratás ideje  
*risar* – kaszás, kézi arató  
*rit* – náddal, egyéb mocsári növényvel benőtt rét  
*ručak* – reggeli  
*rujan* – szeptember  
*rukovetat* – sarlóval vagy kampóval kévébe gyűjteni a gabonát  
*sadžak* – alacsony, háromlábú főzőeszköz  
*salivance* – öntvény, leginkább öntöttvas  
*sermaj* – a paraszt ingóságai, főleg mezőgépek, szerszámok  
*sirdik* – magától megtúrosodott, le nem szűrt túró  
*skorup* – a forralt tej föle  
*skorupača* – író  
*stanarica* – az udvarban dolgozó asszony  
*sude* – edény  
*svilena čorba* – húsleves  
*svinjar* – kondás  
*svirac* – muzsikus  
*šildan* – süldő  
*škopac* – ürü, herélt kos  
*šporalj* – tűzhely  
*šporovat* – takarékoskodni  
*šumnjak* – erdőcske, liget, berek



švarclin – disznósajt, gömböc, svargli  
 tiganjica – háromlábú lapos öntöttvas-edény  
 tišnit – megpróbálni crövel bemenni  
 tučen sir – érett túró fajtája  
 udarat – 1. határos lenni, 2. verni  
 uprckat – 1. étellel összemaszatolni magát, 2. ételmaradék az edényen  
 užna – ebéd  
 valjušak – gombóc, knédli  
 vižla – 1. meddő koca, 2. nem fejlődő hízó  
 vonj – búz.  
 vrljika – a plafonra akasztott hosszabb bot, amelyen kolbász, szalonna lóg  
 zakuvat – dagasztani  
 zaljuit – elválasztani a szopós jószágot  
 zasipat – befőzni a levestésztát  
 zeleniš, zelje – zöldség  
 žmare – tepertő



KERESZTMETSZET A-A – nyári banyakemence, a tűzhely lapja, padka, asztal, bedeszkázott gerendák, hogy az asztalra és a tűzhelyre ne hulljon korom, földpadló



*ALAPRAJZ. Az épület 1885-ben készült – rakott üstház, rakott tüzhely, rakott padka, asztal, nyári kemence, rakott üstház, téli banyakemence, szoba*

Egyszóval, a tanyák többségén a dužijanca ünnepi ebédjén mindenből tétőzve kellett lenni, semmi sem hiányozhatott, hogy mindenki kedvére chessen. Így volt ez az én Dura öregapámnál is, amikor Liza anyám látta el a ház körüli munkát, aki híres szakácsnő volt, s ezért is maradt meg az emlékezetemben az általa főzött egyik ilyen ünnepi ebéd.

Amelyik gazda nagyra tartotta magát, az muzikusokat is fogadott, hogy mulattassák az ünnepi ebéd résztvevőit, a szerényebbeknél harmonika és furulya (pikula) szólt, az első világháború után pedig már némelyik szállási ember maga is megtanult valamilyen hangszeren játszani.

*KARTAG Nándor fordítása*

## JEGYZETEK

<sup>1</sup> Ahogyan az a dužijanca ünnepi ebédjéhez illt, az asztalra fehér abroszt terfettek, porcelán tányérokot. tálakat tettek, ami már haladást jelentett a századfordulóhoz képest. A 19. század végén ugyanis elődeink még fatányérből ettek fakanállal, fanyelű egyszerű villával, kis görbe késsel. Később, amikor új tanyaépületet emeltek, és berendezést vásároltak, előbb fémtányérokot, később pedig már porcelán tányérokot vettek. A régiek ezt ésszerű pénzköltésnek tartották.

- <sup>2</sup> A szállásiak legalább egy diófát ültettek a tanyaépület elé, hogy az alatt egyenek. A diófát elkerülték a legyek és a szúnyogok, nem volt hernyós, nagyra megnőtt, s nagy árnyékot vetett.
- <sup>3</sup> Az ilyen levest csirkehúsból főzték. Ünnepi alkalomra levágtak néhány gyöngyöst, amiből a szállásiak legkedveltebb levese készült. Néhol tyúkból főzték a levest, a paprikást pedig öreg kakasból.
- <sup>4</sup> Nyáron a leggyakrabban meggyből, kaporból és egresből, ritkábban paradicsomból és ribizliből főzték a mártást, azaz a szószt.
- <sup>5</sup> Ahhoz, hogy a régiek levágjanak egy malacot ebédre, nagyon fontos vagy ünnepi ok kellett, süldőt viszont senki sem vágott. Az itteni felfogás szerint a malacból, de különösen a süldőből hízó lesz, ami pénzt hoz. Így gondolkodott a paraszt, függetlenül attól, hogy kiscgazda volt-e három-négy kocával, vagy nagygazda száz anyakocával és 400, vagy annál is több disznóval. Szem előtt kell tartani, hogy abban az időben átlag 5-7 malacot fialtak a kocák, a mai 10 körülivel szemben.
- <sup>6</sup> Habár minden tanyán ültettek mákot, ritkán készült mákkal töltött kalács, mert abba kristálycukrot is kellett tenni, amit pedig pénzért kellett megvenni, tehát takarékoskodni kellett vele. Leginkább almát, túrót, meggyet, lekvárt, vagy más tölteléket használtak, amelyhez nem kellett, vagy csak kevés cukor kellett, mint például a szentjánoskenyérhez.