

A MUZSLYAIK TÁPLÁLKOZÁSA A MÚLTBAN ÉS A KÖZELMÚLTBAN

A táplálkozási kultúra kialakulását sok tényező befolyásolja. Tájegységenként több közös vonás fellelhető, ugyanakkor nagyobb eltérések is kimutathatók. A táplálkozási kultúra szorosan kötődik a hagyományokhoz, szokásokhoz, de mindenekelőtt a gazdasági, vallási körülményekhez, nem beszélve a természet adta lehetőségekről azon a helyen, ahol a közösség kialakult. A muzslyai táplálkozási kultúra kialakulásában ezek a tényezők kimutathatók, és részarányosan hatottak a helybeliek étkezésrendjére. Az elmondásokból, visszaemlékezésekből, leírásokból kitűnik, hogy a módosabb, illetve a szegényebb parasztcsaládok étkezési szokásai eltérőek voltak. Emellett eltérés tapasztalható a nyári és a téli időszak táplálkozási módjai között, attól függően, mely szezonterményekben bővelkedtek, vagy éppen melyek hiányoztak az asztalról. A XIX. század végén a családok önellátásra törekedtek a falvakban, tanyákon, azaz amit a földön megtermeltek a lakók (az ember, valamint az állatok részére), azért nem adtak pénzt, ellenkezőleg: árusították a piacon. Amit a családi asztalra tett az asszony, azt neki magának kellett megtermelnie a kertben, felnevelnie az udvaron, emiatt lenézték azokat az asszonyokat, akik nem ilyen szellemben gazdálkodtak. A muzslyaiak zöme szegény sorsú telepés volt, akik a következő jelmondatot vallották: „A hason lehet spórolni, az úgyse láccik.” Ez nagymértékben befolyásolta az étkezési kultúra kialakulását a szegényebb családoknál (a parasztnál, a gyári munkásoknál).

A telepések magukkal hozott táplálkozási szokásai folytonos külső hatásoknak voltak kitéve, mivel a szegényebb családok leánygyermekai a város (Nagybecskerek) gazdagabb családjainál szolgáltak, így az ún. „úri családoktól” sok fontos, értékes, új dolgot (étkezési, tisztálkodási, öltözködési, szórakozási szokásokat) hoztak a szülői házba. Emellett az asszonynépség cserélgette egymás között a receptjeit (habár a második háború végéig féltve őrizték a családon belül a recepteket, családi titoknak tartották), hiszen a telepések különböző településekről érkeztek, így sok szokás, hagyomány keveredett, amelyekből kialakultak a muzslyai étkezési szokások. (A Gazdakör keretében nőegylet is működött, ahol a múlt század harmincas éveiben előadásokat tartottak a nők.)

A táplálkozási módban rendszeresség tapasztalható, a mindennapi táplálkozásban a növényi eredetű ételek voltak többségben a telepések asztalán mind a paraszti, mind a munkácsoládokban. A növényi eredetű alaptáplálékokon belül a gabonafélék közül a búzából kiőrölt liszt, gríz, valamint a korpá volt jelen. A kukoricából darát, lisztet készítettek, de főzték és pattogatták is a kukoricát. A kölest és az árpát is (dara formájában) egész éven át fogyasztották.

A növényi eredetű termékek közül a burgonya (krumpli) nagyon fontos termény, amelyet egész éven át sülve-főve fogyasztottak sok változatban. Emellett a csicsókát főve, nyersen is ették. A hüvelyesek közül a babot fogyasztották egész éven át, a borsó idényjellegű volt. Az idényjellegű, de fontos termények a tök, amit sütöttek, főztek, a káposzta, amit főztek, savanyítottak, vagy nyersen is fogyasztottak. Ezen termények képezték a növényi táplálék alapját. Az állati eredetű táplálékok közül egész éven át fogyasztották a különböző tejtermékeket, valamint a téli időszakban levágott disznó három alapvető termékét: a zsírt, a sonkát, a szalonnát, az utóbbi kettőt úgy osztották be, hogy a nyári időszakra is jusson. Kecskét, birkát, bárányt csak alkalmakkor fogyasztottak. A szárnyasok minden fajtát egész éven át ették (sülve-főve), a tojás is fontos láncszem a táplálkozásban. A főzelékféléket csak az ún. „módosabb” családok asztalán találjuk meg a második világháború előtt, a második fogás keretében. A gyümölcs alkalmi jelleggel bírt, frissen vagy kompótként, télire befőttként tartósították, vagy lekvárt főztek, amit egész éven át fogyasztottak. Az egészséges gyümölcsöt kiválogatták, és télire elvermelték, a krumplival együtt szalmával betakarták.

A muzslyaiak konyhájára a fűszerek túlzott alkalmazása nem jellemző. A muzslyaiakat sok mindenben a mértékletesség jellemezte, így az ételek ízesítésében, készítésében is. Ez valószínűleg a gazdasági lehetőségekkel, a szokásokkal, a hagyományokkal függ össze, ugyanakkor a helyben megtermelt ételízesítőket (hagyma- és paprikafélék, kapor, rozsmaring), amelyekért nem kellett pénzt adni, úgyszintén csak módjával használták a konyhában. Nincs egyetlen olyan fűszer sem, amely kimondottan jellemzője, meghatározója lenne e tájegység konyhájának. A különböző települések konyhakultúrájának, szokásainak összefonódásából kialakult muzslyai ételkészítési mód talán próbálta semlegesíteni a szélsőségeket, és kialakítani az új otthonra jellemző vonásokat, amelyek magukban foglalták az elfogadható-elfogadott ételkészítési hatásokat. A muzslyai konyhában egész héten az egytálétel volt jelen, kivéve a vasárnapokat, ünnepeket, amikor többfogásos ebédet készítettek.

A katolikus keresztény egyház által előírt böjti napokat betartották, ezek a kommunista világban (1945 után) az állam és a párt egyházi tanítások elleni nyomására kezdtek halványulni különösen a fiataloknál, de az idősebbek a mai napig is betartják.

A második világháború utáni időszakig a muzslyaiak naponta kétszer étkeztek: reggeli 8-9 órakor és ebéd 16-17 órakor. Az alábbi étrend a paraszti családok asztalára került a téli, illetve a nyári időszakban. Jól látszik, hogy az étrendet a változatosság jellemezte, a téli időszakban a nyárihoz viszonyítva kevés friss termék jelent meg a terítéken az időjárási viszonyok függvényében. A téli étkezés kalóriában gazdagabb volt, mint a nyári.

Palatinus Aranka gyűjtéséből.

A HETI ÉTREND TÉLEN

Hétfő:

reggeli – pörkölt káposzta, sült szalonna, tea
(miután befűtöttek, „elvégeződtek”, fél kilenckor került sor a reggeli-re, egészen 1970-ig minden kemencében sült);

ebéd – krumplileves kolbásszal.

Négy óra körül tálalták, mielőtt „végzödtek” és újra fűtöttek (télen kétszer fűtöttek).

Rendszeres vacsora nem volt. Este kártyázás, kötés, beszélgetés közben főtt kukoricát, főtt búzát, tökmagot csemegéztek. Ha a gyerekek napközben megéheztek, zsíros vagy cukros kenyeret kaptak, ritkábban lekvárosat. „A gazduram néhány napján, ha jó hangulatban volt, dugva lehozott a pallásrú egy kis fagyos szalonnát, a gyerekek körűűték, és vöröshagymáva jóízűen mögötték. Az anyós bizony nem áta ki szó nekü, möggyözözte: – Nem tuggya ken, hogy a lánc földre kő spóróni?”

Kedd:

reggeli – mamaliga tejjel vagy paprikás zsírral (aki szerette), mivel fűtöttek, tökök málét is sütöttek;

ebéd – bableves füstölt oldalassal vagy karmonádlival; babcsusz-pajzot is főztek aznap; a levesben főtt babot összetörték, lisztet pörkölték, vízzel fölengedték, és belekeverték a törött babot, a tetejét leöntötték zsírban pirított piros paprikával.

Szerda:

reggeli – hajában főtt krumpli, savanyú káposzta;

ebéd – száraztésztaféle (krumplis, grízes, túrós, mákos); a tészta levéből leves készült, pirospaprikás zsírral besuttyantották – ez volt a suttyantós leves.

A délutáni fűtéskor a kemencében tökököt sütöttek (háromszög alakú darabokra vágva, a kemence alján sütötték hajastul), este azt kanállal kapargatva csemegézték.

Csütörtök:

reggeli – tejes vagy rántott leves;

ebéd – paprikás füstölt hússal, savanyú káposzta.

Péntek:

reggeli – hajában főtt vagy hajában sült krumpli és savanyú káposzta;

ebéd – böjtös paradicsomleves, palacsinta (túrós, lekváros, cukros – ki milyent szeretett).

Szombat:

reggeli – sült kolbász vagy szalonna valamilyen mártással, szósszal;

ebéd – savanyú káposzta füstölt hússal.

Vasárnap:

reggeli – krumplitöpörtyű, tea, tej, savanyú káposzta, kinek mi ízlett;

ebéd – ünnepi és többfogásos:

húsleves – tyúkból vagy füstölt húsból a változatosság kedvéért; mindig tojással házilig készített, hosszúra vagdalt tésztát főztek bele;

sült hús – a levesben főtt húst tojásba vagy lisztbe mártogatva zsírban megsütötték;

sült krumpli – zsírban sütötték;

káposztasaláta – a káposztafejeket a szalmakazalban tartósították, ott nem fonnyadt és nem fagyott meg, így a vasárnapi étlapon mindig szerepelt a friss káposzta az 1960-as évek végéig;

kompót – a befőttesüvegekben tartósított gyümölcsöt ették (meggy, körte, alma, birs, barack, szilva); a szőlőt az éléskamrában a plafonra aggatva tárolták, így a tél folyamán is jutott az asztalra.

A téli étrendben a zöldségféle, a friss gyümölcs, a saláta kisebb mértékben szerepel az ebédlőasztalon az évszaki körülményekből kifolyólag. A hús, a kalóriadús, erős ételek többször előfordultak. Mivel a disznótorok András-nappal indultak, ebben évszakban több hús juthatott az ebédlőasztalra. Azonkívül a téli időszakban az emberi szervezet az alacsony hőmérséklet miatt több energiát is igényelt.

A HETI ÉTREND NYÁRON

Hétfő:

reggeli – tej, tejeskávé – kenyeret aprítottak bele, megcukrozták, de csak kissé, mert azzal is spóroltak;
ebéd – bableves;
vacsora – maradék – ebédkor ugyanis annyit főztek, hogy vacsorára is maradjon.

Kedd:

reggeli – valamilyen mártás sült tojással vagy bundás kenyérral (nyáron jobban tojtak a tyúkok);
ebéd – zöldborsópaprikás galuskával, néha csirkehús is jutott bele;
vacsora – szalonna zöldhagymával.

Szerda:

reggeli – tejtermék (nyáron nemigen készült reggeli, mert a rétre siettek, korán keltek, oda szalonnát, sonkát, túrót vittek);
ebéd – tésztaféle és suttyantós leves;
krumplis galuska mákkal, morzsával vagy rántással, ki hogyan szerette, édesen vagy sósan ette;
vacsora – maradék.

Csütörtök:

reggeli – pirított tarhonya;
ebéd – csirkepaprikás, fejes saláta vagy uborkasaláta.

Péntek:

reggeli – puliszka tejjel;
ebéd – zöldbab- vagy zöldborsóleves;
tésztafélé: krumplis, mákos, túros vagy barátfüle;
vacsora – maradék.

Szombat:

reggeli – hajában főtt krumpli, tea, tejeskávé;
ebéd – édes káposzta (lucskos káposztának is nevezték) szalonnával
vagy paprikás galuskával (kanálvert galuskával);
vacsora – maradék.

Vasárnap:

reggeli – zsíros kenyér, tejtermék, bundás kenyér, cicvara, tea;
ebéd – ünnepi, többfogásos:
baromfileves – a levesbe télen-nyáron mindig házilag készült,
hosszúra vagdalt tésztát főztek, úgy tartották: grízgaluskát
csak a lusta asszony csinál;
pecsenye – csirke, kacs, liba, a kisgalambokat megfőzték
levesnek, a főtt húst kirántották tojáson;
főzelék – borsó, bab, paradicsomos káposzta, zöld tök;
sült krumpli, kompót – szilva, alma, meggy, cukorrépa stb.;
kalács – „kőtt” kalács: rétes, béles, vekni, fánk, pite, lepény;
vacsora – maradék.

A kenyeret nem tüntettem fel, mivel azt szinte minden fogással
ettek. Nagypám még a vasárnapi húslevesbe és a teába is
kenyeret aprított, és úgy fogyasztotta.

A munkások, napszámosok étkezési rendje hasonlóságot mu-
tatott a paraszti étrenddel. Mivel a munkások csak részben voltak
önellátók, ami az asztalra került, azt részben a kertben termesztették,
a baromfifélék, sertést nevelték. Ennek ellenére a menü nem volt
húsban olyan gazdag, választékos, mint a paraszti. Több tésztafélék
tálatnak, kerti veteményt, kenyeret fogyasztottak. Itt is jelen voltak
a böjti tésztafélék (hetente háromszor), amikor hús nem került
az asztalra. Maguk a munkások több szárazat ettek napközben, ún.
„táskát” (mert abban hordták az ennivalót), főleg szalonnát, sonkát.