

# LÉTÜNK

TÁRSADALOM, TUDOMÁNY, KULTÚRA

Könyvvásárlási és könyvolvasási szokások  
a mai magyar társadalomban

A népi táplálkozás a XX. században

Törköly István, Tripolsky Géza, Szűcs Judit, Papp Árpád,  
Balla Ferenc, Nagy Abonyi Ágnes, Balla Borbála,  
Kovács Endre, Palatinus Aranka, Trifun Pavlović  
és Alojzije Stantić írásai

3–4

2002



# LÉTÜNK

**TÁRSADALOM, TUDOMÁNY, KULTÚRA**

XXXII. évfolyam, 2002. 3–4. szám

FORUM KÖNYVKIADÓ, ÚJVIDÉK

KIADJA A FORUM KÖNYVKIADÓ

*Fő- és felelős szerkesztő:*

Fehér Kálmán

*A szerkesztőbizottság tagjai:*

Csehák Kálmán

Papp Árpád

*Kéziratgondozás:*

Márton István

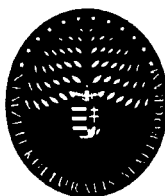
Čekić Ida

*A szerb nyelvű szövegeket fordította:*

Kartag Nándor

*Tördelőszerkesztő:*

Buzás Mihály



Folyóiratunk támogatói: a Tartományi Művelődési és Oktatási Titkárság,  
a Nemzeti Kulturális Alapprogram, az Illyés Közalapítvány  
és a Nyílt Társadalomért Alap – Jugoszlávia

## TARTALOM

---

TÁRKI, Társadalom- kutató Intézet Rt. – Budapest: Major Nándor: Kalapis Zoltán:	Könyvvásárlási és könyvolvasási szokások a mai ma- gyar társadalomban 5 Állam próbaidőre 36 Előszó az <i>Életrajzi kalauzhoz</i> . 40
Beszédes Valéria: Burány Béla:	Katona Imre és a vajdasági magyar folklórkutatás 44 A Zélicityk körül (II.) 53
Nagy Abonyi Ágnes: Törköly István: Tripolsky Géza:	A népi táplálkozás a XX. században (bevezető) 68 Egy életmű szűkre szabott sommázása 69 A kenyér és egyéb kenyérlisztből készült ételek a ma- gyar táplálkozáskultúrában 71
Szücs Judit:	A bolgárkertészek termékeinek hatása a népi táplál- kozásra Csongrád és Szentes példáján 75
Papp Árpád:	A táplálkozási szokások térbeli sajátosságai Vajasa- ban a második világháború utáni időszakban 85
Balla Ferenc: Nagy Abonyi Ágnes:	A Duna mentén készült halpaprikás titka 102 Az ünnepi és hétköznapi táplálkozáskultúra Zentán és környékén 106
Balla Borbála:	A krumpli szerepe az apatini svábok táplálkozásában 114
Kovács Endre: Palatinus Aranka: Trifun Pavlović: Alojzije Stantić:	Népi táplálkozás a XX. században 118 Népi táplálkozás a XX. században 126 A mindennapi kenyér a szerbeknél 137 Ételkészítés és -őrzés a horvát bunyevácok tanyáin 145



TÁRKI  
Társadalomkutatási Intézet Rt. – Budapest

## KÖNYVVÁSÁRLÁSI ÉS KÖNYVOLVASÁSI SZOKÁSOK A MAI MAGYAR TÁRSADALOMBAN

---

### BEVEZETÉS

A Magyar Könyvkiadók és Könyvterjesztők Egyesülése megbízásából a Táarki 2002 februárjában és márciusában 3028 fős felnőtt és 936 fős középiskolás országos reprezentatív mintán adatfelvételt végzett a magyar társadalom könyvvásárlási és könyvolvasási szokásairól. A kutatás célja, hogy minél tágabb kontextusban vizsgálja meg a könyv szerepét és helyét a mai magyar társadalomban.

A felnőtt kutatás 18 év felettiekkel, a középiskolás minta pedig 16–20 évesekkel készült. A minta valószínűségi minta, mely többlépcsős, arányosan rétegzett kiválasztással készült. A felnőtt minta fő jellemzője, hogy minden felnőtt embernek egyenlő volt az esélye arra, hogy ő legyen a válaszadásra felkért személy. A kiválasztott személyek egy részének kiesése (válaszmegtagadások, elköltözések stb.) miatti mintatorzulást négydimenziós (korcsoport, nem, iskolai végzettség, lakhely) súlyozással korrigáltuk. A mintavételi eljárásból fakadó hibahatár  $\pm 1,8\%$ . Ez azt jelenti, hogy – mintavételi okokból – a teljes mintából becslült adatok 95%-os valószínűséggel ennél nagyobb mértékben nem térnek el azoktól, amelyeket a teljes népesség megkérdezése esetén regisztrálnánk. A teljes hiba ennél nagyobb lehet az adatfelvétel pontosságának és a kérdésekre adott érvényes válaszok arányának függvényében. A diákok mintája a kétlépcsős valószínűségi mintavétellel készült: első körben a középiskolák közül választottunk véletlenszerűen, második körben minden mintába került iskola szintén véletlenszerűen kiválasztott két osztályának minden diákja töltötte ki a kérdőívet.

A Táarki korábbi vizsgálatokból származó adatbázisait is bevontuk az elemzésbe a felnőtt kutatás egyes kérdései esetében, így például a könyvolvasás és könyvtárba járás gyakorisága, illetve a könyvvásárlás helyszínei kérdésében. Ezáltal lehetőség adódik akár két évtizednyi összehasonlításra is, elsősorban az olvasásra vonatkozó kérdésekben. Az elmúlt húsz év könyvolvasási szokásainak vizsgálata a Táarki négy korábbi adatbázisának adatain alapul. Az 1981-es Társadalmi Rétegződés-modell Vizsgálat, az 1992-es Mobilitás-vizsgálat és a

\* *Az Olvasás Éve alkalmából végzett felmérés eredményei. 2002. február–március.*

2000-es Háztartás Monitor Vizsgálat szélesebb kulturális blokk részeként kezelte a magyar társadalom olvasáskultúrájának feltérképezését, egy 1989-es adatházis pedig a médiafogyasztási szokások kiegészítéseként vetette fel ugyanezt a kérdést. Az előbbi három vizsgálat a magyar társadalom rétegződését, struktúráját, az ezen belüli változásokat kívánta megragadni, ám különböző hangsúlyokkal vizsgálta általánosabb kutatási témáját, az 1989-es vizsgálat pedig egy ezeknél speciálisabb téma kutatását tűzte ki céljául. Ebből adódóan a négy adatházis négy különböző céllal készült, így a könyvolvasási szokások megismerését is eltérő módon közelítette meg. Ezt az alapvető módszertani nehézséget elsősorban az adatok összehasonlíthatósága terén érzékelhetjük, így ezeket a korábbi kutatásokból származó eredményeket nem lehet minden esetben közvetlenül összehasonlítani a jelen kutatásban kapott, hasonló témát vizsgáló kérdésekkel. A tanulmány minden olyan pontján, ahol az összehasonlítás kedvéért bemutatunk korábbi adatokat, megadjuk az adat értelmezhetőségének kereteit, határait is. Minden adat esetében egységes azonban a kérdezettek, azaz a minta összetétele, hiszen mind a négy kérdőívet a 18 éven felüli magyar lakosságból vett országos reprezentatív minta tagjaitól kérdezték meg.

## 1. A MAGYAR KÖNYVKIADÁS ÉS KÖNYVTERJESZTÉS HELYZETE AZ 1980–90-ES ÉVEKBEN

A magyar könyvpiac napjaink sikeres, növekvő ágazata – erre utalnak az elmúlt évek makroadatokon alapuló statisztikái. Az utóbbi évek mindegyikében az inflációnál nagyobb mértékben nőtt a magyar könyvpiaci forgalma az előző évihez képest. Az elmúlt két évtizedben nőtt az olvasók és a nagyobb otthoni könyvállománnyal rendelkezők aránya. Ezeket a tendenciákat is érdemes felidézni olyan pesszimista vélemények hallatán, amelyek az olvasó felnöttek arányának visszaesését, a könyv rohamosan csökkenő szerepét hangoztatják.

A borúlátó vélemények egyik oka a modern médiumok, a televízió, a videó, az internet gyors és igen erőteljes expanziója. Ezek az információhordozók valóban kielégítenek olyan igényeket is, amelyek korábban az írott, nyomtatott szó területének számítottak. Ennek ellenére a könyv és az írásos kultúra szerepe sok szempontból megmaradt, sok szempontból viszont meg is változott. A könyv – éppen a modern média előrenyomulása miatt – egyre hangsúlyosabban a klasszikus műveltség hordozójaként nyeri el helyét a kultúra egészén belül és a kulturális termékek piacán egyaránt, ugyanakkor nem feledkezhetünk meg szórakoztató szerepének súlyáról sem. Az évről évre nagyobb visszhangot keltő bestsellerek pedig meggyőző érvként szolgálnak arra, hogy a könyv nem veszített súlyából a magyar társadalomban, vélemény- és közízlésformáló hatása megmaradt.

A pesszimista hangok másik forrása lehet annak az értelmiségi, könyvolvasó rétegnek a véleménye, amely az 1970–80-as évek a relatív alacsony könyvárak miatt akár szinte minden frissen megjelent könyvet meg tudott venni, el tudott olvasni. Ennek köszönhető ezeknek az évtizedeknek az igen magas



könyvpéldányszámait, amit viszonylag alacsony ára mellett az is elősegített, hogy – a mai állapotokhoz képest – aránylag alacsony volt a megjelent könyvek félesége. Az ehhez a – könyvolvasói, könyvvásárlói szempontból – kellemes korszakhoz képest ugyanez az értelmiségi, könyvolvasó réteg a helyzet romlását észleli. A változások háttérében valójában az áll, hogy a könyv reálára emelkedett a másfél–két évtizeddel ezelőtti szinthez képest, ugyanakkor a kínálat nőtt, a megjelent könyvek skálája szélesebb. Ez a két tényező együtt alacsonyabb átlagos példányszámot eredményez, ami alátámaszthatná a bíráló, komor véleményeket, ám mindez tekinthető a piaci egyensúlyt megteremtő mechanizmusnak is, ami a példányszámcsökkenés negatívumait a megjelent könyvek sokféleségével kompenzálja.

A magyar könyvkiadás makroadatait tehát a fenti kettősség jellemzi. A kiadott címek száma (1.1. táblázat) az elmúlt húsz évben 7–10 ezer között mozgott, ami a kilencvenes években alapjában egy emelkedő tendenciát jelentett, bár az 1998-as – a tankönyvpiac átmenetisége miatti – csúcshoz képest az utóbbi években a megjelent kiadványok csökkenő féleségével kell szembenézni. Érdekes a megjelent címek szempontjából a korszak negatív rekordjaként is tekinthető 1989–91-es periódus, amely egyben a legmagasabb összpéldányszámot eredményezte az utóbbi két évtizedben. Ez a jelenség rendszerváltás körüli nagy közéleti-társadalmi érdeklődéssel magyarázható, amit a hosszabb előmunkálatokat igénylő új könyvek kiadása nem tudott követni, így a megjelent könyvek példányszámának erős emelkedésével (1991-ben pedig hirtelen visszaesésével) tudott reagálni a piac a váratlanul megnövekedett igényekre.

A kiadott könyvek összes példányszáma (1.1. táblázat) a nyolcvanas években a magasnak tekinthető 90–100 milliós sávban mozgott, ami aztán 1989-ben megugrott, és elhagyta a 100 milliós határt, 1990-ben pedig további növekedésével elérte a 113 milliós tetőpontot. Amilyen hirtelen történt ez a nagyfokú emelkedés, olyan váratlan – de nem ok nélküli – volt az összpéldányszám drasztikus csökkenése a következő évben. A kilencvenes évek jellemzője a nagymértékű, folyamatos csökkenő tendencia, amelynek hatására 2001-ben már csak az 1990. évi rekord kevesebb, mint egyharmadát teljesítette a magyar könyvpiac. E két tendencia eredménye az átlagos példányszám csökkenése, ám miután a megjelent címek számának növekedési üteme alulmúlta az összpéldányszám csökkenésének volumenét, ezért ez a görbe is igen meredeken csökkenő tendenciát mutat (1.1. táblázat).

## 1.1. táblázat

## A könyvpiac elmúlt két évtizede az adatok tükrében

	Címek száma	Példányszám millió db	Átlagos példányszám	Könyvforgalom (Ft, fogyasztói áron)
1981	7 910	94,5	11 947	
1982	7 845	95,4	12 161	
1983	7 600	99,4	13 079	
1984	9 128	100,5	11 010	
1985	8 015	88,0	10 979	
1986	8 206	95,6	11 650	
1987	7 804	97,9	12 545	
1988	7 562	99,5	13 131	
1989	7 599	108,4	14 265	
1990	7 464	113,1	15 153	
1991	7 210	91,4	12 677	
1992	7 629	81,0	13 107	
1993	8 458	72,1	8 524	
1994	9 383	70,3	7 492	
1995	8 749	63,0	7 201	
1996	8 835	51,9	5 874	
1997	8 911	45,7	5 128	24 434 000 000
1998	10 626	47,0	4 423	29 997 000 000
1999	9 731	44,7	4 594	33 477 000 000
2000	8 969	35,2	3 924	38 642 000 000
2001	8 837	32,6	3 691	45 742 293 000

A könyvforgalom egészének változásait érdekesen árnyalhatják azok a részfolyamatok, amelyek a kiadott könyvek mögött álló cégek, intézmények részesedését, illetve a forgalmazott könyvek tematikus megoszlását mutatják be. Ilyen adatokkal azonban csak 1997 óta rendelkezünk, ám az eddigi öt adatsor is rávilágít egy-egy érdekes jelenségre.

A könyvpiac egészét természetesen a piacvezető kiadók által megjelentetett könyvek forgalma uralja, és ez a szerep egyre dominánsabbá válik: az 1997-ben tapasztalt 82%-os piaci részesedés a vizsgált öt év alatt folyamatosan emelkedett, és 2001-re közel 90%-ban uralta a könyvpiacot, amelynek forgalomemelkedését döntően ennek az ágazatnak az erősödése okozta. A piacvezető kiadók hegemóniájának erősödése a néhány címet megjelentető intézményi és kiskiadók, valamint a félárú (ún. *szürke*) könyvpiac részesedésének csökkenésével járt. Az utóbbi fél évtized kedvezett az import könyveknek is, hiszen e némileg hullámzó ágazat összességében szolid növekedést ért el az összforgalmon belül (1.2. táblázat).

1.2. táblázat

A könyvforgalom részletezve  
(éves forgalom millió forintban és az egyes piaci szegmensek részesedése a teljes magyar könyvpiac arányában)

	1997		1998		1999		2000		2001	
	Ft	%	Ft	%	Ft	%	Ft	%	Ft	%
Piaचेvezető kiadóк saját kiadású könyveinek összforgalma	19 934	81,58	24 697	83,16	28 677	85,66	33 806	87,49	40 372	88,26
A néhány címet közreadó intézményi és kiskiadók forgalma	1 500	6,39	1 000	3,33	600	1,79	400	1,03	800	1,75
Könyvimport	1 000	4,09	2 300	7,67	2 200	6,57	2 436	6,30	3 070	6,71
Félláru könyvpiac diszkont forgalma	2 000	8,18	2 000	6,67	2 000	5,97	2 000	5,18	1 500	3,28
<i>A magyar könyvpiac összforgalma</i>	<i>24 434</i>	<i>100,0</i>	<i>29 997</i>	<i>100,0</i>	<i>33 477</i>	<i>100,0</i>	<i>38 642</i>	<i>100,0</i>	<i>45 742</i>	<i>100,0</i>
Változás mértéke az előző évihez képest	-		+22,8%		+11,6%		+15,4%		+18,4%	

A forgalmazott könyvek tematikus bontásban való vizsgálata viszonylag merev piaci részesedéseket mutat, de kisebb mozgások itt is megfigyelhetők. Gyenge emelkedése ellenére is azt mondhatjuk, hogy gyakorlatilag nem változott a közoktatási tankönyvek egynegyedes részesedése, a tudományos művek esetében pedig az 1998-as visszaesés után stabilizálódott a 20% körüli piaci arány. A szépirodalom súlya szintén nem változott, bár igen nehéz ebben a kategóriában az egyes évek összehasonlítása. Az 1997-es mintegy 4%-os arány ugyanis csak a minőségi szépirodalomra vonatkozik, az 1998-as adat pedig még tartalmazza a későbbiekben már külön szereplő ifúsági és gyermekirodalmat, az 1999–2001. közti három évben azonban azt láthatjuk, hogy a szépirodalmi művek könyvpiaci hányada szorosán a 20%-os érték körül mozog. A gyermekirodalom mindenképpen az utóbbi évek nyertesének számít, hiszen a szépirodalomtól való 1999-es elkülönülése óta minden évben megduplázta részesedését, ami 2001-re közel 10%-ot jelent. A CD-ROM-ok esetében is növekedésről beszélhetünk, hiszen kezdeti szerény 1%-os aránya folyamatos emelkedés mellett 2001-ben elérte az 5%-ot (1.3. táblázat).

### 1.3. táblázat

A könyvforgalom tematika szerinti megoszlása  
(éves forgalom millió forintban és részesedése a teljes magyar könyvpiac arányában)

	1997		1998		1999		2000		2001	
	Ft	%	Ft	%	Ft	%	Ft	%	Ft	%
közoktatási tankönyvek	6 200	25,4	7 769	25,9	8 778	26,2	10 773	27,8	12 600	27,55
ismeretterjesztő könyvek	6 657	27,2	8 550	28,5	9 783	29,3	10 576	27,4	10 708	23,41
tudományos művek, szakkönyvek, felsőoktatási kiadványok, lexikonok, szótárak	5 280	21,6	4 569	15,2	6 666	19,9	7 749	20,1	8 787	19,21
szépirodalom	775	3,2	5 948	19,8	5 188	15,5	5 879	15,2	7 057	15,43
ifjúsági és gyermekkönyvek					915	2,73	1 840	4,8	4 299	9,4
C/D-ROM-ok			290	1	1 279	3,8	1 827	4,7	2 291	5,0

\* 1997-ben ez a kategória mint szórakoztató és népszerű, illusztrált kiadványok szerepel

\*\* 1997-ben *minőségi szépirodalom*

A vegyes képet, növekvő és csökkenő tendenciákat mutató adatsorok – főként a könyvforgalom egészének folyamatos és lendületes emelkedése miatt – összességében mégis sikeres ágazatnak mutatják be a magyar könyvkiadást és könyvterjesztést. Ez a *sikeres* jelző még inkább igaz a könyvnek a magyar társadalom és kultúra egészében betöltött szerepét lebecsülő, gyakran pesszimista hangvételű kritikák tükrében.

A 2002 február–márciusában készült adatfelvételből készült kutatás még pontosabban elhelyezi a könyv és az olvasás szerepét a magyar társadalmon belül, ami a könyvszakma egésze számára érdekes adatokat, jelenségeket tárhat fel.

## 2. KÖNYVOLVASÁSI SZOKÁSOK A FELNÖTT LAKOSSÁG KÖRÉBEN

A könyvvásárlásról szóló kutatást a könyvolvasás gyakoriságának feltérképezésével alapoztuk meg. Ez az adat elengedhetetlen ahhoz, hogy a könyvpiacra kialakuló, potenciálisan felmerülő keresleti oldalt – akár csak tág keretek között is, de – megbecsülhessük. Ebben a kérdésben lehetőségünk van több évtizedes távlatból is szemlélni a mai arányokat, hiszen a Tárki korábbi kutatásaiból, vagy a Tárki tulajdonában lévő egyéb adatbázisokból meg tudjuk mondani azt is, hogy a magyar társadalom mekkora hányada tartozott a rendszeresen, a ritkán vagy a soha nem olvasók táborához az elmúlt két évtizedben.

Az 1981–2002 közti öt különböző kutatás során többféle bontásban tették fel a könyvolvasási szokásokra vonatkozó kérdéseket, de a különböző időin-

tervállumok összevonásával<sup>1</sup> összehasonlíthatóvá váltak az adatok. (2.1. táblázat) Ez alapján látszik, hogy az elmúlt húsz évben nőtt a rendszeresen olvasók aránya, így 2002-re már minden harmadik felnőtt ebbe a táborba sorolható. Ezzel párhuzamosan több mint 10%-kal csökkent a soha nem olvasók aránya: 2002-ben a lakosság valamivel több mint egynegyede mondta magáról, hogy soha nem olvas. A két közbeeső kategóriában is kismértékű növekedés mutatkozik: többen lettek a ritkán vagy alkalmasszerűen olvasók is. A rendszeresen olvasók csoportja 1989-ben a legmagasabb, ekkor 35%-nyian tartoztak ebbe a kategóriába, ami valószínűleg a rendszerváltás előtti fokozott közéleti-politikai érdeklődéssel is magyarázható.

*Társadalmi-demográfiai szempontból különböző csoportok túlsúlyával jellemezhető a rendszeresen, ritkán vagy soha nem olvasók tábora. A rendszeresen olvasók között az átlagosnál magasabb arányban találunk nőket, fiatalokat (18–29 éveseket), elsősorban budapestieket, másodsorban vidéki városok lakosait, illetve a közép-magyarországi régióban élőket. A foglalkozási és az aktivitás szerinti csoportok alapján kitűnik a szellemi és vezető foglalkozásúaknak, illetve az alkalmazottak és a valamilyen okból eltartottak (főként tanulók) az átlagosnál jóval magasabb aránya a rendszeresen olvasók között, ennek ellentételezéseként alulreprezentáltak ugyanitt a fizikai dolgozók, a nyugdíjasok és a munkanélküliek. A két tábor közti különbséget jól szemlélteti, hogy míg például a szellemi munkát végzők 52%-a olvas rendszeresen, addig a fizikai dolgozóknak csupán 22%-a. Ahogy a foglalkozási csoportok esetében a magasabb presztízsű kategóriákban felülreprezentáltak a rendszeresen olvasó válaszolók, úgy – ezzel összefüggésben – a magasabb jövedelműek és a magasabb iskolázottságúak között is az átlagosnál többen vannak a gyakran olvasók. Általános tendenciaként azt is elmondhatjuk, hogy az iskolai végzettség növekedésével nő a rendszeresen olvasók aránya: amíg a legfelsőbb szakmunkásképzői végzők között az átlagosnál jóval alacsonyabb az ilyen válaszolók száma, addig az érettségizettek, különösen pedig a diplomások között magasabb az arányuk. Az olvasási gyakoriság szempontjából éles határnak látszik az érettségi, amely az előbbieket alapján tagolja két jól elkülönülő csoportra a megkérdezetteket. Az életkor alapján hasonló tendenciát találunk az olvasási gyakoriság tekintetében: a kor növekedésével csökken az olvasás intenzitása.*

*A ritkán olvasók között az átlagos mértéknél magasabb arányban találunk férfiakat, 30–59 éveseket, a Közép-Dunántúlon élőket, alkalmazotti státusban dolgozókat illetve vállalkozókat (önállóakat). A soha nem olvasók csoportjában felülreprezentáltak az Alföldön élők, illetve a községi lakosok. Emellett a – korábbiakban már említettek alapján – a soha nem olvasók között az átlagosnál nagyobb mértékben találhatóak idősek (60 év feletti), alacsonyabb jövedelműek (öt jövedelmi ötöd közül az 1–2. ötödbe tartozók), legfelsőbb szakmunkás végzettségűek, nyugdíjasok és munkanélküliek.*

## 2.1. táblázat

A könyv olvasás gyakoriságának változása, 1981–2002  
(az érvényes választ adók százalékában)

Könyv olvasás gyakorisága	1981		1989		1992*		2000		2002		Változás 1981–2002
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	%
rendszeresen	3913	24,8	352	35,2	565	18,9	1151	30,5	974	32,2	+7,4
alkalomszerűen vagy ritkábban	5778	36,5	405	40,5	1321	44,2	1608	42,7	1228	40,6	+4,1
soha	6116	38,6	243	24,3	1105	36,9	1012	26,8	825	27,3	-11,3
összesen	15 807	100,0	1000	100,0	2991	100,0	3871	100,0	3024	100,0	

\* csak szépirodalom

A soha nem olvasóktól megkérdeztük azt is, hogy mi az oka annak, hogy életükben nem jut alkalom az olvasásra. A konkrét okok közül leggyakoribb indokként az időhiányt említették azok, akik soha vagy szinte soha nem olvasnak, minden negyedik-ötödik ilyen megkérdezett pedig nyíltan vallja, hogy nem szeret olvasni. Kevesen hozzák fel kifogásként azt, hogy más aktivitás miatt nem olvasnak, vagy pénzhány miatt nem jut erre lehetőségük. A legtöbbször említett magyarázat azonban az egyéb ok kategóriájába tartozik.

*Az olvasás hiányának különféle magyarázatai az egyes társadalmi-demográfiai csoportokban hangsúlyosabban is megjelennek. Így például az időhiányt az átlagosnál nagyobb arányban említik a munkaerőpiaci helyzetük alapján aktívak: az 55 év alattiak, az alkalmazottak (főként a szellemi foglalkozásúak, a szakmunkások és a kisiparosok), a nem nyugdíj miatt eltartottak (ők leginkább tanulók). Rajtuk kívül még a férfiak, a Nyugat-Magyarországon élők, a szakmunkás végzettségűek és az érettségizettek, valamint a megyeszékhelyeken lakó válaszoló felülreprezentáltak az időhiány miatt nem olvasók között.*

*A konkrét indokot említők másik jelentősebb tábora azoké, akik nem szeretnek olvasni. A mintában meglévő arányuknál nagyobb súllyal találunk olvasni nem szerető válaszolókat a legfiatalabbak (18–29 évesek), az iskolázatlanok (a legfeljebb 8 osztályt végzettek), a legalacsonyabb jövedelmű háztartásokban élők, a községi lakosok, a munkanélküliek valamint a fizikai dolgozók között (utóbbiak esetében fokozottan érvényes ez a szakképzetlen munkásokra).*

*Az olvasásról pénzhány miatt lemondók között az átlagos arányukhoz képest több a nyugdíjas és az 50–59 éves korosztályba tartozó válaszoló, míg a más aktivitás miatt nem olvasók között a 60 év feletti felülreprezentáltak. Az egyéb okot említők között mintabeli súlyukhoz képest több a nő, a relatív jómódú válaszoló (akik a háztartásukban az egy főre jutó jövedelem tekintetében az öt jövedelmi ötöd közül a negyedikbe sorolhatók), valamint a nyugdíjasok, és ezzel összhangban az idősebbek (60 év feletti). Az alacsony kvalifikált (azaz legfeljebb alapfokú végzettséggel rendelkezők) és a mezőgazdasági munkából élők szintén az átlagosnál nagyobb arányban említettek egyéb indokot arra nézve, hogy miért nem olvasnak sosem.<sup>2</sup>*

A könyv olvasás illetve a könyvhöz való viszonyulás egzakt fokmérője lehet az otthoni könyvek száma, valamint a könyvtárba járási gyakoriság. A kérde-

zett otthonában található könyvek száma a kulturális javakkal való ellátottság egyik indikátora, ami szoros összefüggésben van az egyén kulturális tőkéjével. Erre a kérdésre azok válaszoltak, akik valamilyen rendszerességgel olvasnak, így a soha nem olvasók otthoni könyvállományát nem ismerjük, de joggal feltelemezhetjük, hogy döntően a kevés könyvűek (legfeljebb 100 kötettel bírók) között találunk meg őket.

Az olvasó válaszolók 4%-ának egyáltalán nincs könyve vagy legfeljebb tíz könyv található otthonában, azaz a könyvet gyakorlatilag nem birtoklók aránya elenyésző. Nem így az a több mint egynegyednyi válaszoló, akinek legfeljebb 100 könyve van. Legnagyobb (40%) azok aránya, akiknek lakásában 100–500 könyv található. Közel minden ötödik olvasó felnőtt otthonában találunk 500–1000 könyvet, míg az ennél többet birtoklók 11%-os aránya is figyelemre méltó. Egy 1989-es vizsgálatból tudjuk, hogy a felnőtt magyar lakosság 14%-a tartott otthon félezernél több könyvet. A jelenlegi adatok esetében szintén az összes válaszolóra vetített eloszlásokat kell figyelembe vennünk, amiből láthatjuk, hogy a legalább 500 kötetes könyvtárral rendelkezők aránya 21%. Ez a növekedés arra utal, hogy az emberek egyre jobban megbecsülik és gyűjtik a könyveket, azaz a könyv értékkel bír.

## 2.2. táblázat

### Körülbelül hány könyvük van?

	N	%	Az érvényes válaszok %-ában
nincs könyvük	13	0,4	0,6
néhány darab, 10-nél kevesebb	74	2,4	3,4
100-nál kevesebb	581	19,2	26,5
500-nál kevesebb	875	28,9	39,9
1000-nél kevesebb	399	13,2	18,2
1000-nél több	250	8,2	11,4
(összesen)	2192	72,4	100,0
nem tudja, válaszhiany	836	27,6	
összesen	3028	100,0	

*Az Alföldön élők, illetve a községi lakosok között felülreprezentáltak a kevesebb (legfeljebb 100) könyvvel rendelkezők, a közép-magyarországi régióban élők – különösen a budapestiek – között pedig azok, akiknek 1000-nél is több könyvük van. Az egy főre jutó háztartási jövedelem növekedésével egyre nő az otthoni könyvtár nagysága is: az 1000-nél több könyvvel rendelkezők aránya a legszegényebbek között csupán 4%, a leggazdagabbak esetében viszont 20%. A kérdezett foglalkozása is összefüggésben van az otthoni könyvek számával: a fizikai dolgozók az átlagnál nagyobb arányban találhatók meg a 100 kötetnél kevesebbel rendelkezők között, a szellemi és vezető foglalkozásúak pedig az 1000 kötetnél többet birtoklók között. Az iskolai végzettség még erőteljesebb kapcsolatban van a házi könyvtár méretével: a 100 könyvnél kevesebbet birtokló válaszolók között felül-*

reprezentáltak az alacsonyan iskolázottak, míg a magasabb végzettségűek az 1000 kötetnél többet számlálók között. Az átlagos mértékhez képest jellemzőbb a 30–39 évesek könyvtárára a 100–500 kötet, az 50–59 évesekére pedig az 500–1000 kötet közti könyvtárméret, míg a 60–69 éves korosztályba tartozók között az átlagosnál nagyobb arányban találunk 1000 kötetnél nagyobb könyvtármennyvel rendelkezőket.

Korábbi kutatásokban is vizsgálták már ezt a kérdést, de némileg másképp, mint ebben a kutatásban tettük. 1981-ben, 1992-ben és 2000-ben a kérdezett egy konkrét számot mondott arra vonatkozóan, hogy hozzávetőlegesen hány könyve van otthon, így ebből a három kutatásból átlagos könyvszámot tudunk mondani, ezért ezek az eredmények a jelenlegi felmérés eredményével közvetlenül nem hasonlíthatók össze. Ennek ellenére ebből a három adatból is látszik az a tendencia, hogy az otthoni könyvek átlagos darabszáma folyamatosan nő, és ezzel összhangban csökkent azok aránya, akiknek egyáltalán nincs könyvük (2.3. táblázat).

### 2.3. táblázat

Van-e otthon könyvük? Körülbelül hány könyvük van?  
(1981, 1992, 2000)

	1981	1992	2000
otthoni könyvek átlagos darabszáma	157	292	386
nincs könyve (az összes megkérdezett arányában)	14,8%	14,4%	11,4%

A kulturális aktivitás szintén fontos mérőszáma a könyvtárba járás gyakorisága. Az erre utaló kérdésre kapott válaszok eloszlásában (2.4. táblázat) a válaszhiány kategóriában található mintegy 28%-nyi válasz azokat rejti, akik sosem olvasnak. Amint arra már korábban utaltunk, őket nem kérdeztük meg a többi könyvolvasási és -vásárlási kérdésben, hiszen válaszaik mögött nem várhatunk olyan tapasztalatokat ezekben a kérdésekben, mint a rendszeresen és ritkán olvasóké esetében. A korábbi (1981-es és 2000-es) vizsgálatokkal való összehasonlíthatóság kedvéért azonban érdemes őket is figyelembe venni egy kis kitérő erejéig. Az összes válaszadó közül csak 8% jár gyakran könyvtárba, és nem sokkal többen vannak azok sem, akik ritkán, de azért megfordulnak ott (12%). A többit úgy tekinthetjük, mint akik sosem járnak könyvtárba, hiszen 52%-nyian adták ezt a választ (ők azok, akik valamilyen rendszerességgel olvasnak, de nem járnak könyvtárba), a sosem olvasók 28%-nyi táborát pedig tekinthetjük olyanoknak, akik sosem járnak könyvtárba, legfeljebb annak egyéb szolgáltatásait veszik igénybe (videó, CD, CD-ROM kölcsönzés). Ezáltal a könyvtárba sosem járók táborát mintegy 80%-ra becsülhetjük, ami gyakorlatilag megegyezik a 2000-es kutatás 82%-os eredményével. Érdemes még felidézni, hogy 1981-ben a megkérdezettek 92%-a minősült könyvtárba nem járóknak, ami azt jelentheti, hogy az elmúlt két évtizedben gyenge emelkedés mutatható ki a könyvtárlátogatók arányának változásában. Ezt az emelkedést többek között a könyvtárba járók nagy részét kitevő egyetemisták, főiskolások számának a vizsgált időszakban történt ugrásszerű emelkedése is okozhatja.



## 2.4. táblázat

Ön mostanában gyakran, ritkán vagy sosem jár könyvtárba? (2002)

	N	%	Az érvényes válaszok %-ában
gyakran	255	8,4	11,6
ritkán	362	12,0	16,5
sosem vagy szinte sosem	1575	52,0	71,9
(összesen)	2192	72,4	100,0
válaszhiány	836	27,6	–
összesen	3028	100,0	–

Várható volt az az együttjárás, hogy a könyvolvasás gyakorisága és a könyvtárba járás gyakorisága erőteljesen összefügg. A gyakori könyvtárlátogatók 84%-a olvas rendszeresen, és csupán 16%-uk tartozik a ritkán olvasók közé, a könyvtárban ritkán előfordulók között viszont már csak 54% a rendszeresen olvasók aránya, míg 46%-ra nőtt a ritkán olvasóké. A két jelenség közti kapcsolat azonban nem determinisztikus, hiszen jelentős azok aránya is, akik olvasnak, de nem járnak könyvtárba: a rendszeresen olvasók 58%-a, a ritkán olvasók 83%-a tartozik ebbe a kategóriába.

A könyvtárba járás gyakoriságát nem csökkenti, inkább növeli az otthoni könyvtár nagysága: az otthon található könyvek mennyiségének növekedésével nő a gyakori könyvtárlátogatók aránya és csökken a könyvtárba sosem járók hányada. Ennek tudatában azt is mondhatjuk, hogy a könyvtári könyvvállomány összességében nem csökkenti az otthoni könyvvállományt, azaz a könyvtárból való kölcsönzés lehetősége – a makroadatok szintjén elemezve – nem veszi el a kedvet a könyvgyűjtéstől. Ezzel szemben az is igaz, hogy a nagyobb házi-könyvtárral rendelkezők fele (51%) sosem jár könyvtárba, tehát ők valószínűleg többé-kevésbé megelégednek azzal a könyvvállománnyal, ami otthonukban található. Az 1000-nél is több könyvvel bírók másik fele viszont többletigényét – ritkább vagy gyakoribb – könyvtárlátogatással elégíti ki.

*Nem meglepőek a könyvtárba járás gyakorisága és az egyes társadalmi-demográfiai csoportok közti összefüggések sem. A nők, a szellemi foglalkozásúak (különös tekintettel az értelmiségiekre), az egyéb eltartottak (ebben a kategóriában találhatóak a tanulók is), a fiatalok (18–29 évesek) és a budapestiek felülreprezentáltak a könyvtárba gyakran járók között, de a ritkán járók között is az átlagosnál több a szellemi és értelmiségi foglalkozású, az egyéb eltartott és a fiatal. Velük ellentétben a férfiak, a fizikai munkások (a szakképzettek és a szakképzetlenek egyaránt), a mezőgazdasági munkások, a nyugdíjasok, az 50 év felettek és a falvakban élők közös jellemzője, hogy a mintaátlagnál nagyobb arányban fordulnak elő a könyvtárakat egyáltalán nem látogatók között. Az iskolai végzettség alapvetően befolyásolja a könyvtárba járást: az alacsony végzettségűek (a legfeljebb szakmunkásképzőt végzetek) között igen alacsony a gyakran vagy ritkán könyvtárba látogatók aránya, míg a legalább érettségivel rendelkezők az átlagosnál nagyobb arányban járnak ide. Ez a tendencia természetesen fordítva is igaz:*

*a könyvtárba soha nem járók között még az átlagosnál is több az alacsonyan iskolázott és kevesebb a magasabban kvalifikált válaszadó. Ezt támasztja alá például az az adat is, hogy a legfeljebb 8 osztályt végzetek négyötöde (82%), a diplomásoknak viszont csak a fele (49%) tartozik a könyvtárba soha nem járók csoportjába.*

### 3. FELNÖTTEK KÖNYVVÁSÁRLÁSI SZOKÁSAI

A kutatás középpontjában a könyvvásárlás áll. Ennek során egyfelől a könyvvásárlás gyakoriságát, a vásárolt könyvek mennyiségét, hozzávetőleges értékét, tematikus és műfaji tipizálását, másfelől a könyvvásárlói szokásokat, a vásárlás motívumait, helyszínét, a könyvesboltok szerepét, valamint a kedvenc boltokat vizsgáltuk, de kitérünk a megvásárolandó könyvek kiválasztásának mechanizmusára és a kedveltebb kiadók listájára is. Szó esik még a könyv egyik jellegzetes funkciójáról, nevezetesen ajándékként való megjelenéséről is.

#### 3.1. Könyvvásárlási szokások

A könyvvásárlás „mennyiségi” ismérveinek egyik indikátora, hogy a megkérdezett utoljára mikor vett könyvet. (3.1. táblázat) A válaszolók egyharmada vásárolt már 2002-ben könyvet, ami az adatfelvétel 2002. február–márciusi időpontjához viszonyítva azt jelenti, hogy az azt megelőző – és nem mellékesen a karácsonyi csúcsszezont követő – 2–3 hónapban minden harmadik válaszadó vett legalább egy könyvet. Legutóbb a karácsony előtti két hónapban vásárolt könyvet vagy könyveket a válaszolók további egyharmada, míg ennél régebben, de legfeljebb egy éve 12%-nyian vettek valamilyen könyvet. A válaszolók fennmaradó egynegyede nem emlékszik arra, hogy mikor vett utoljára könyvet, ami valószínűleg több mint egy éve történt, vagy egyáltalán nem jellemző, hogy könyvet vásárolna.

3.1. táblázat

Mikor vásárolt utoljára könyvet?

	N	%	Az érvényes válaszok %-ában
cbben az évben (2002. január 1. után)	710	23,4	32,3
karácsony előtt (2001. november–december)	657	21,7	29,9
iskolakezdekor (2001. augusztus–október)	100	3,3	4,5
nyaralásra, könyvhéten (2001. május–július)	47	1,6	2,2
egy éve (2001 májusa előtt)	119	3,9	5,4
ennél régebben. nem emlékszik, nem szokott könyvet venni	566	18,7	25,8
(összesen)	2198	72,6	100,0
válaszhiány	830	27,4	–
összesen	3028	100,0	–

A legutóbb könyvet vásárlók főként azok közül kerülnek ki, akik a rendszeresen olvasók illetve a gyakori könyvtárlátogatók között is felülreprezentáltak: ilyenek a közép-magyarországi régióban élők, döntően a budapestiek, a szellemi foglalkozásúak és a vezető beosztásban dolgozók, az egyéb eltartottak (főleg tanulók), a fiatalabbak (18–39 évesek) és a legalább érettségivel rendelkezők, de még inkább a diplomások, valamint a leggazdagabbak (az egy főre jutó háztartási jövedelem alapján a legfelső ötödbe tartozók). Ezzel szemben, akik legalább egy éve vásároltak könyvet vagy egyáltalán nem is szoktak könyvet venni, azok között az átlagnál több az észak-magyarországi és az észak-alföldi régióban élő, fizikai foglalkozású, nyugdíjas, idősebb (60 év feletti), iskolázatlanabb (legfeljebb szakmunkás végzettségű), szegény (legalsó jövedelmi ötödbe tartozó), falvakban élő válaszadó. A legutóbbi iskolakezdekor könyvet vásárlók között átlagos arányukhoz képest valamivel nagyobb súllyal találunk községi lakosokat és a legalsó ötödbe tartozókat, azaz ez a hátrányosabb helyzetű réteg leginkább tankönyvre költ, ha már könyvvásárlásról van szó.

A könyvet nem vásárlók indokai között a könyvérek vezetnek: a valamilyen magyarázatot adók közel fele említi a könyvek drágaságát. Minden harmadik könyvet nem vásárló mondja indokként azt, hogy könyvvásárlás helyett inkább másra költi pénzét. A legjellemzőbb indokok között találjuk még a részletesebben ki nem fejtett egyéb okokat is. A könyvek iránti érdektelenséget kevesen említik, azt pedig, hogy nem érdemes megvenni a könyveket, csupán 1%-nyian állítják (3.2. táblázat).

A legszegényebbek, a fizikai munkát végzők, a közép-dunántúliak és a legalacsonyabb iskolai végzettséggel rendelkező válaszadók az összes megkérdezethez képest többen vannak azok között, akik azért nem vásároltak mostanában könyvet, mert másra költötték pénzüket. A könyvet drágállók, ezért nem vásárlók körében az átlagnál több a nő, a középkorú (főként 50–59 éves), a szellemi foglalkozású vagy nyugdíjas, valamint a közép-magyarországi régióban, főleg a Budapesten élő válaszoló.

### 3.2. táblázat

Miért nem vásárolt könyvet mostanában?  
(az adott indokot említők aránya, több válasz is lehet)

	N	A könyvet nem vásárlók %-ában
nem érdekli	43	7,6
nem érdemes megvenni	5	0,9
másra kell a pénz	182	32,4
drága a könyv	255	45,4
egyéb okból	205	36,4

A könyvet olvasó és egyben könyvet vásárló megkérdezettek válaszoltak a további kérdésekre, így például arra, amely összecszerően próbálta megközelíteni a könyvvásárlás mértékét. Megkérdeztük tehát, hogy a kérdezett hozzá-

vetőlegesen hány forintért vásárolt könyvet az elmúlt egy évben. Minimális összegről számolt be 16%, és a 10 ezer forintnál kevesebbet költők 39%-os részesedésével együtt a válaszolók fele költött éves viszonylatban igen keveset könyvre. A 10–20 ezer forint közti sávot jelölte meg minden harmadik-negyedik válaszoló, őket tekinthetjük rendszeres könyvvásárlónak, míg a 21–50 ezer forintot költő 14%-nyi, és az 50 ezer fölött vásárló 4%-nyi kérdezett nevezhető gyakori könyvvásárlónak. Fontos azonban az összes válaszadóhoz viszonyított megoszlást is áttekinteni, mert ez tájékoztat arról, hogy a magyar társadalom egészében mekkora a kereslet – pénzügyi oldalról szemlélve – a magyar könyvpiacra. Eszerint a nem vagy csak ritkán vásárlók (a legfeljebb évi 10 ezer forintot költők) közel egyharmados csoportját és a 10–20 ezret költő alkalmi könyvvásárlók csoportját csak egy igen szerény, 9%-os rendszeres könyvvásárlói réteg ellensúlyozza. A társadalom másik felét reprezentáló, válaszhányként megbúvó csoportról nem rendelkezünk ilyen adatokkal, de miután ők vagy egyáltalán nem olvasnak, vagy bár olvasnak, de gyakorlatilag sosem vásárolnak könyvet, ezért őket is a ritkán, legfeljebb évi 10 ezer forint értékben vásárlók közé sorolhatjuk, így ez a könyvpiac számára passzív réteg a magyar társadalom mintegy négyötödét jelenti.

Nem meglepő, hogy a rendszeresen olvasók jóval többet költenek könyvre, mint a ritkán olvasók; a két csoport közti határt az évi legalább 10 ezer forintos összegnél húzhatjuk meg. A rendszeres olvasók különösen a 21–50 ezer forintot költők között felülreprezentáltak. Az is könnyen belátható, hogy az otthoni könyvtár nagysága és a könyvre költött összeg között is erős kapcsolat van. Az otthon kevés, legfeljebb 100 könyvvel rendelkezők között az átlagosnál több az évi csupán 1–2 ezer forintot költő válaszoló, ugyanakkor a legalább 10, de legfeljebb 500 kötetet birtoklók és felülreprezentáltak az alacsonynak mondható, könyvre évente maximum 10 ezer forintot költők között. A félezer könyvnél többet tartók relatív aránya megnő a 10–20 ezer forintos kategóriában, az 1000-nél is több kötetrel rendelkezők pedig a 21 ezer forint fölötti könyvvásárlói rétegben tűnnek ki átlagos arányuknál nagyobb súlyokkal. A gyakori könyvtárlátogatás is összekapcsolódik a könyvre költött pénz növekedésével, azaz a könyvtárba gyakran járók között magasabb az évi 10–50 ezer forint értékben könyvet vásárlók aránya, míg a keveset költők között nagyobb súllyal fordulnak elő a könyvtárba sosem járók.

*Az iskolai végzettség igen erősen meghatározza az egy évben könyvre költött pénz mértékét, és mint eddig szinte minden kérdés esetében, most is az érettségi jelenti a határt. A 10 ezer forintnál többet költők jellemzően érettségizettek és diplomások, a 10 ezer alatti összegért vásárlók viszont 8 osztályt vagy szakmunkásképzőt végeztek. A minimális, legfeljebb évente 10 ezer forintot költők között felülreprezentáltak az észak-magyarországiak, a vidéki városokban és a falvakban élők, a fizikai munkások, a nyugdíjasok és a munkanélküliek. A 10–20 ezer forintot költő alkalmi könyvvásárlók között az átlagosnál magasabb arányban vannak szellemi foglalkozásúak, vállalkozók és fiatalok (18–39 évesek). A 21–50 ezer közötti összegért vásárlók az összes megkérdezetthez képest nagyobb súllyal találhatóak a vidéki városok lakói, a szellemi foglalkozásúak, különösen az ér-*

*telmiségiként dolgozók között, míg az 50 ezer forint feletti vásárolók között az átlagosnál több a legmagasabb egy főre jutó jövedelemmel rendelkező válaszoló. Általános az a nem meglepő tendencia, hogy a háztartási jövedelem növekedésével nő a könyvre költött évi összeg is.*

### 3.2. A vásárolt könyvek műfaji és tematikus megoszlása

A könyvpiaci mechanizmusok inkább gazdasági vetületét jeleníti meg az előbbiekben elemzett könyvvásárlói gyakoriság, illetve a vásárolt könyvek értéke. Emellett azonban más szempontok is igen nagy hatással vannak a könyvkiadás és könyvterjesztés alakulására. Bestsellerek, irodalmi divatok, népszerű szerzők, témák, gyakran pedig egy-egy politikai-közéleti szenzáció könnyen felkavarhatja a piacot, és kiemelkedően fontos szereplővé tehet addig háttérben álló kiadókat, szerzőket. A könyvpiacnak ezt az izgalmas, de igen szerteágazó szegmensét is megvizsgáltuk, amelyen belül a legutóbbi vásárolt könyvek szerző, cím, téma szerinti megnevezésére, és a gyakrabban vásárolt könyvek műfaji, tematikus tipizálására kértük a válaszadókat.

A legutóbb vásárolt könyvek felidézésekor a legfeljebb egy éve könyvet vásárlók több mint fele tudta pontosan megmondani a könyv címét. Minden harmadik megkérdezett csak egy címet mondott, minden ötödik viszont többet is. A válaszadók másik fele nem adott meg pontos címet, de 42%-nyian többé-kevésbé értelmezhetően körülírták a legutóbb vásárolt könyvet, és csak elenyésző azok aránya, akiknek értelmezhetetlen válasza nem vehető figyelembe, sőt az is elképzelhető, hogy – korábbi állításukkal ellentétben – nem is vásároltak az elmúlt egy év során könyvet.

A rendszeresen olvasókra jellemző, hogy pontosan meg tudják nevezni a legutóbb vett könyvet, és mind az egyetlen címet, mind pedig a több címet említők között felülreprezentáltak ezek a válaszadók, míg a több címet mondók között ugyanez igaz a gyakori könyvtárlátogatókra és az 500 kötetesnél nagyobb házi könyvvállománnyal rendelkezőkre. Azok között, akik nem tudtak címet mondani, az átlaghoz viszonyítva többen vannak a ritkán olvasók, a könyvtárba soha nem járók, és azok, akiknek otthonában 10–500 könyvet találunk.

*Átlagos arányukhoz képest több a legfeljebb érettségivel rendelkező, 18–25 éves válaszoló az egy címet említők között, a több címet mondók között pedig a szellemi foglalkozású, a vezető beosztású, a diplomával rendelkező, a budapesti és a 60 év feletti megkérdezett. A könyvet pontosan megnevezni nem tudók, de valahogy körülírók között a férfiak, a falusi lakosok, a szegényebbek, a fizikai dolgozók, a legfeljebb szakmunkás végzettségűek és a középkorúak egy része (40–49 évesek) szerepel mintátlagánál nagyobb súllyal.*

### 3.3. táblázat

A pontosan megadott, leggyakrabban említett könyvek rangsora a legutóbb vásárolt könyvek listájából

	Szerző, cím	Említések gyakorisága
1.	J. K. Rowling: <i>Harry Potter I–IV.</i> <sup>3</sup>	25
	Kende Péter: <i>A Viktor</i>	25
3.	J. R. R. Tolkien: <i>A gyűrűk ura</i>	16
4.	Vámos Miklós: <i>Apák könyve</i>	8
	Leslie L. Lawrence: <i>A vadász</i>	8
6.	Jean Sasson: <i>A fátyol mögött</i>	7
	Vujity Tvrtko: <i>Tizenkét pokoli történet, Újabb pokoli történetek</i>	7
	<i>Természetes gyógymódok (Reader's Digest)</i>	7
9.	Frei Tamás: <i>Egy riport dossziéja</i>	5
	Havas Henrik: <i>Szeretők</i>	5
	Mary Higgins Clark: <i>Még találkozunk</i>	5
13.	<i>A múlt nagy rejtélyei</i>	4
	<i>Angol–magyar külkereskedelmi szótár</i>	4
	Jeffrey Deaver: <i>A sátán könnycseppei</i>	4
	Lovas István: <i>K. O.</i>	4
	Müller Péter: <i>Jóskönyv</i>	4
	Nora Roberts: <i>A tenger szíve</i>	4
19.	Helen Fielding: <i>Bridget Jones naplója</i>	3
	Dick Francis: <i>Derült égből</i>	3
	H. S. Commager: <i>A II. világháború története</i>	3
	Havas Henrik: <i>A bűnről és bűnhődésről</i>	3
	Kitty Ray: <i>A szerelem kertje</i>	3
	Walt Disney: <i>Pán Péter</i>	3

A legutóbb vásárolt könyveket említők sikerlistáját ugyanazok a bestselleerek vezetik, amelyek a legnagyobb példányszámban eladott könyvek, és ezért a napilapokban és könyvszakmai lapokban is megjelenő sikerlistákon is az élen álltak 2002 januárjától. A legtöbb megkérdezett legutóbb valamelyik *Harry Potter* kötetet vette meg, illetve a pillanatok alatt elfogyott és újranyomott Kende Ferenc: *A Viktor* c. könyvét, de igen jelentős még *A gyűrűk ura* súlya is. Ez a három kötet elszakad az élmezőny további szereplőitől, amelyet Vámos Miklós: *Apák könyve*, Leslie L. Lawrence: *A vadász*, Jean Sasson: *A fátyol mögött*, Vujity Tvrtko: *Pokoli történetek* és a Reader's Digest kiadásában megjelent *Természetes gyógymódok* c. kötet vezet. A legutóbb vett könyvek között legalább három megkérdezett által említett művek listáját a 3.3. táblázat mutatja.

A legkedveltebb könyvtípusok és műfajok listájának élén a szépirodalom áll: minden második megkérdezett említette az ilyen műveket gyakrabban vásárolt könyvei között. Nem sokkal kisebb a támogatottsága annak a könyvcsoportnak, amelyben tudományos ismeretterjesztő, történelmi, politikai könyvek és útleírások szerepelnek, és közel ilyen népszerűek a szórakoztató irodalom, a lektűr, a krimi, az ezoterika és a fantasy körébe sorolható művek is. Minden harmadik válaszoló vásárol ifjúsági és gyermekkönyveket, valamint a tudományos és szakirodalmat, számítástechnikai kiadványokat. A megkérdezettek közel egyötöde vesz nyelvkönyveket, szótárakat, ugyanennyien érdeklődnek különböző életviteli, gazdasági, egészségügyi tanácsadó könyvek, valamint az útkönyvek iránt, és szintén egyötödnyien szoktak tankönyveket vásárolni. A művészeti könyvek, albumok, színes, képes összefoglalók már csak egy ennél is szűkebb réteget vonzanak, az idegen nyelvű könyveket és az egyéb típusú kiadványokat pedig csak összességében minden tizedik válaszoló jelölte meg.

### 3.3. A könyvvásárlás helyszínei

A könyvvásárlói szokások fontos aspektusa még a vásárlás helyszíne, hiszen a könyvvásárlás esetében leginkább evidens és hagyományos könyvesbolti környezetnek egyre több vetélytársa akad a könyvforgalmazás terén. A 3.4. táblázat tanúsága szerint a könyvesbolti, könyváruházi könyveladás még mindig uralja a piacot, hiszen ötből négy ember könyvesboltban (is) vásárolt könyvet az elmúlt egy évben. Az utcai árusok, valamint a máshol teljes árú könyvet gyakran leértékelve áruló, vagy alacsony költségvetéssel előállított, alacsony minőségű munkákat áruló olcsó könyvesek 40%-os részesedése is igen magas. Jellemző még a szupermarketben, bevásárlóközpontban, benzinkútnál történő könyvvásárlás, és minden negyedik válaszoló rendelt könyvet postai úton is az elmúlt egy évben. Az internetes vásárlás ugyanakkor igen kis részesedésével egyáltalán nem számottevő piaci szegmens.

### 3.4. táblázat

Az elmúlt egy évben vásárolt-e könyvet . . .  
(az adott indokot említők aránya)

	N	Az érvényes válaszok %-ában
könyvesboltban, könyváruházban?	1250	77,9
olcsó könyvesnél, utcai árusnál?	630	40,7
interneten, on-line áruházban?	20	1,3
szupermarketben, bevásárlóközpontban, benzinkútnál?	479	29,9
postai megrendelésre, prospektusból, katalógusból?	396	24,8

A rendszeresen olvasók az átlagosnál nagyobb arányban vásárolnak könyvesboltban, olcsó könyvesnél, valamint bevásárlóközpontokban, és mindhárom helyszín esetében gyakoribb vásárlók azok is, akiknek nagyobb könyvtára van otthon.

*A könyvesbolti vásárlóközönség körében felülreprezentáltak a nők, a szellemi munkái végzők, a vállalkozók és a vezetők, az egyéb eltartottak, a legmagasabb jövedelmű háztartásokban élők, valamint a fiatalok (18–25 évesek). Régió és településtípus szerint is adódnak különbségek: a budapestiek és a megyeszékhelyeken élők, valamint a közép-magyarországi, dél-dunántúli lakosok mintabeli arányukhoz képest többen, a dél-alföldiek és a falvakban élők pedig kevesebben vannak azok között, akik könyvesboltban vettek könyvet az elmúlt egy évben. Az iskolai végzettség növekedésével szintén nő a könyvesboltban vásárlók aránya, de minden említett összefüggés esetében szerepet játszanak olyan háttértényezők, mint például az, hogy a magasabb státuszú, budapesti, fiatalabb válaszolók gyakrabban olvasnak és vásárolnak könyvet, ezért fordulnak elő a könyvesboltban vásárlók között is az átlagosnál nagyobb arányban.*

*Az olcsó könyvesnél vásárlók között felülreprezentáltak az idősebb korosztályba tartozók – és így természetesen a nyugdíjasok –, valamint a dél-alföldiek, és a könyvtárba csak ritkán látogatók. A bevásárlóközpontokban, szupermarketekben és benzinkutaknál vásárlók inkább közép-magyarországiak, ezen belül budapestiek, illetve nyugat-dunántúliak, emellett megyeszékhelyeken élők, szellemi foglalkozásúak, fiatalok, és igen kevés köztük az idős, a nyugdíjas, a fizikai munkát végző, az Észak-Alföldön, és a Közép- és Dél-Dunántúlon élő. Az iskolai végzettség és az egy főre jutó háztartási jövedelem növekedésével egyre nagyobb az esélye annak, hogy valaki bevásárlóközpontban, szupermarketben vagy benzinkútnál (is) vesz könyvet. A postai úton, prospektusból rendelők jellemzően vidékiek, ezen belül Nyugat- és Dél-Dunántúlon. Észak-Magyarországon vagy Dél-Alföldön élő, általában pedig falusi lakosok, valamint 60 év feletti, illetve nyugdíjasok.*

Érdekes egy 1981-es vizsgálatot is felidézni, amelyben megkérdezték azt is, hogy hol tud könyvet vásárolni a kérdezt. A válaszadók fele egyáltalán nem vásárolt könyvet, a könyvvásárlók 60%-a pedig könyvesboltban jutott könyvhöz. A többiek fele (az összes válaszadó 10%-a, a könyvet vásárlók 20%-a) egyéb üzletben vagy könyvterjesztőn keresztül vett könyvet. Ugyanennyien mondták azt, hogy nem jutnak hozzá könyvhöz, de miután ők egyébként a könyvvásárló kategóriába sorolták magukat, ezért feltételezhető, hogy vásárolnának könyvet, ha könnyebben hozzájuthatnának. A kereskedelmi infrastruktúra azonban 1981 óta sokat változott, így ma már nem is tettük fel kérdésként, hogy elképzelhető-e, hogy nem jut hozzá valaki könyvhöz. Igaz ez még akkor is, ha természetesen jelentős különbségek vannak az ország egyes régiói, illetve a falvak és a városok között könyvforgalmazás tekintetében.

Az elmúlt egy évben könyvet vásárlóktól kapott válaszok alapján megpróbálunk egy hozzávetőleges listát felállítani a kedvenc könyvesboltokról. A megkérdezettek egyharmada említett kedvenc boltot, kétharmaduknak nincs favoritja. Három budapesti bolt végzett az első három helyen, amelyek erőteljesen elszakadtak az utánuk következő boltoktól. A Libri Könyvpalota és a Fókusz Könyvárúháznál közel ugyanannyi válaszadó említése alapján végzett az első és második helyen, és a Libri Mammút II.-ben nyitott újabb áruháza is igen népszerű, amit harmadik helye is bizonyít. A listán szereplő többi bolt az első három helyezett mögött messze elmarad és erősen szóródik, de annyi



mindenképp megállapítható, hogy az említett boltok 49%-a tartozik a négy nagy könyvterjesztő cég valamelyikéhez, 51%-uk pedig a láncoktól független könyvesbolt.

A könyvesbolt elsődleges funkciója természetesen a nevében foglalt könyvárusítás, de ehhez hagyományos és újabb keletű kiegészítő tevékenységek is járulnak. Hagyományosnak tekinthetjük a térképek, kották, magazinok, képeslapok, valamint hanghordozók árusítását, és a kották kivételével ilyen termékeket legalább minden harmadik megkérdezett szokott könyvesboltban venni. A videók, DVD-k vásárlása csak szűkebb körre jellemző, CD-ROM-ot pedig csak minden tizedik vásárló szokott könyvesboltban venni. Vásárláson kívüli egyéb lehetőségekkel is kecségtet a könyvesbolt: internetezni csak 3% szokott, beszélgetni, kávézni viszont 12%-nyian is szoktak könyvesboltban.

### 3.4. A vásárolt könyv kiválasztásának mechanizmusai

A megvásárolandó könyv kiválasztása mögött különböző motívumok, szokások, vásárlói típusok húzódnak meg. Ilyen típusokat soroltunk fel a kérdőívben, és ezek közül minden könyvvásárló megkereshette a rá jellemzőket, azaz a kérdezett többet is választhatott a 3.5. táblázatban foglaltak közül. Legtöbben három típusba sorolták magukat: a nézegető, az előre kigondolt könyvet vásárló, aki csak a szükségeset veszi meg, és a konkrét szerzőt, témát kereső, aki viszont az adott csoporton belül nyitott a választékra. Kevésbé jellemző, de közel minden ötödik vásárlót befolyásolnak a könyvreklámok, recenziók, könyves szaklapok, míg legkevésbé, 10%-nyian vannak azok, akik csak a „muszáj” könyveket veszik meg.

### 3.5. táblázat

#### Könyvvásárlási szokások (az adott indokot említők aránya)

	N	Az érvényes válaszok %-ában
Gyakran benézek a könyvesboltba, belelapozok a könyvekbe, és megveszem, amin megakad a szemem.	598	37,4
Figyelem a könyvreklámokat, olvasom a recenziókat, a könyves újságokat, a kiadók ajánlásait és ezek alapján döntök.	281	17,6
Barátaim, ismerőseim hívják fel a figyelmemet többnyire egy könyvre. Amiről sokat beszélnek, azt megveszem.	406	25,4
Azt a könyvet veszem meg, amelyikre szükségem van. A boltokban általában konkrét könyvet keresek.	621	38,8
Vannak szerzők, vagy engem érdeklő témák, amelyeket többnyire megveszek.	522	32,6
Többnyire csak azokat a könyveket vesszük meg, amelyeket muszáj.	162	10,1
Egyéb válasz	75	4,7

Az újonnan megjelenő könyvekről legtöbbször rádió- és tévéreklámokból tájékozódunk, és legalább minden harmadik megkérdezett választ kiadói prospektusokból. Közel 30%-nyi a kritikák, recenziók, hirdetések alapján informálódó könyvvásárló, könyves szaklapok csak a vásárlók 15%-ára hatnak, az internet részesedése pedig ennél is szerényebb, csupán 6%-nyi (3.6. táblázat).

### 3.6. táblázat

Honnan szerzi be az információkat a megjelent könyvekről?  
(az adott indokot említők aránya)

	N	Az érvényes válaszok %-ában
kritikákból, recenziókból, újsághirdetésekből	466	29,2
könyves szaklapokból	238	14,9
kiadói prospektusokból	595	37,3
rádió- és tévéhirdetésekből, reklámokból	709	44,4
az internetről	98	6,2

### 3.5. Kedvelt kiadók

A könyvvásárlói magatartást nemcsak az előbbieken elemzett megfontolások irányíthatják, hanem – főleg a rutinos könyvvásárlók esetében – egy-egy megkedvelt, bevált kiadó könyveit is keresik, hiszen a kiadó nemegyszer garancia a minőségre, s nevének említése konkrét témákat, szerzőket, sorozatokat, a könyv „fajsúlyosságát” is jelentheti. Megkértük tehát a könyvet legalább egy éve vásárlókat, hogy említsék meg akár azt a három kiadót, amelynek kiadványaira jobban odafigyelnek. (3.7. táblázat) Legalább egy kiadót említett a megkérdezettek 60%-a.

Legkedveltebb a Magyar Könyvklub 22%-os részesedéssel, amelyet a hasonló könyvterjesztői módszerrel dolgozó Reader's Digest követ 15%-os említettségi aránnyal. A döntően hagyományos, bolti forgalmazási rendszerben dolgozó kiadók közül kiemelkedik az összesített lista harmadik helyén álló Európa Könyvkiadó, amelyet a kedvenc kiadót említők 14%-a nevezett meg. Legalább tízen említették még, és ezzel az élményben található a Mezőgazda, a Püski, az Osiris és az Akadémiai Kiadó, valamint a Móra Ferenc Könyvkiadó.

### 3.7. táblázat

Van-e olyan kiadó, amelynek könyveire jobban odafigyel?  
 A legalább kétszer említett kiadók sorrendje az említések gyakorisága  
 alapján  
 (Az említések gyakorisága és %-os aránya az összes eset arányában)

Kiadó	N	Az összes eset %-ában
Magyar Könyvklub Rt.	47	21,8
Reader's Digest	34	15,1
Európa Könyvkiadó	32	13,8
Móra F. Könyvkiadó Rt.	17	7,2
Osiris Kiadó Kft.	14	6,3
Püski Kiadó Kft.	12	5,1
Akadémiai Kiadó	11	4,6
Mezőgazda Kiadó	8	3,3
Corvina Kiadói Kft.	6	2,5
Helikon Kiadói Kft.	6	3,0
Műszaki Könyvkiadó Kft.	6	2,5
Magvető Könyvkiadó	5	2,2
Nemzeti Tankönyvkiadó Rt.	5	2,1
Aranyhal	5	2,2
Hajja és Fia Könyvkiadó	4	1,7
Kossuth Kiadó Rt.	4	2,0
Park Könyvkiadó Rt.	4	1,8
Animus Kiadó Kft.	3	1,4
Új Palatinus Könyvkiadó	3	1,4
Holnap Kiadó	2	0,8
Kossuth Egyetemi Kiadó	2	0,9
Ab Ovo Kiadói Kft.	2	0,7
LSI Oktatóközpont	2	0,9
Saldo Pénzügyi Tanácsadó	2	1,0
Egyszer említett kiadók és kiadóként említett, de valójában könyvkereskedő cégek	27	11,8
Egyéb	36	16,0
ÖSSZESEN	303	132,5

### 3.6. A könyv mint ajándék

A könyv számos funkciója mellett tagadhatatlanul a legáltalánosabb ajándékok egyike, s mint ilyen, fontos szerepet ad a nagyobb ünnepeknek – természetesen elsősorban a karácsonynak – könyvpiaci forgalom alakulásának tekintetében. Ajándékozni főleg rokon körünkben szoktunk, ezért nem is meglepő, hogy mind a kapott, mind pedig az adott könyvek listáján ezt a le-

hetőséget nevezték meg a legtöbben: könyvet ajándékozni 86%-nyian szoktak, és valamivel kevesebben, négy megkérdezettből hárman nyilatkoztak úgy, hogy gyakran kapnak könyvet. A barátoknak ajándékozók vagy barátoktól könyvet kapók aránya megegyezik, a kollégák és más személyes ismerősöknek könyvet vásárlóké is hasonló nagyságrendű, ám ez utóbbiak mindkét kategóriában igen ritkán említett ajándékozók vagy ajándékozottak. Közel minden tizedik megkérdezett nem szokott könyvet ajándékozni, és ennek kétszerese azok aránya, akik nem szoktak könyvet kapni.

#### 4. IFJÚSÁGI KÖNYVOLVASÁS, KÖNYVVÁSÁRLÁS

A könyvvásárlók közvetlen utánpótlását jelentő diákok, azon belül is a 16–20 éves korosztály könyvolvasási és könyvvásárlási szokásait, preferenciáit külön kutatás keretében mértük fel. A mintát alkotó középiskolások 2. illetve 10., valamint 4. illetve 12. évfolyamra járnak.

A diákok is azokra a kérdésekre válaszoltak, amelyekre a felnőtt megkérdezettek, ezáltal látszólag minden esetben összehasonlítható több generáció könyvolvasási és könyvvásárlási szokása, ennek az összevetésnek azonban vannak határai. Leginkább abban tér el a két célcsoport által adott válaszok értelmezhetősége, hogy a soha nem olvasó diákok számos olyan kérdésre is válaszolhatnak, amelyekre a soha nem olvasó felnőtteket nem kértük meg. E döntés hátterében az áll, hogy például a könyvtárba járás vagy a könyvesbolti vásárlás egy nem olvasó diákkal inkább előfordulhat, mint egy ugyanilyen felnőttel. A tanulók ugyanis gyakran – talán joggal – nem tekintik tanulási kötelezettségükön túlinak az olyan könyvet, amelyet valamilyen tanulási, vagy órára, dolgozatra készülési céllal vesznek könyvesboltban vagy olvasnak könyvtárban, azaz könnyen elképzelhető az a saját bevallása szerint soha nem olvasó diák, aki tanári nyomásra mégis megfordul könyvtárban vagy valamilyen segédkönyvet vesz, ám az ilyen könyv olvasását nem tekinti nem tanulási céllal való olvasásnak. Ez az elgondolás áll tehát annak hátterében, hogy a nem olvasó fiataloknak feltettünk olyan kérdéseket is, amelyeket nem olvasó felnőtteknek nem, ezáltal viszont a felnőtt és diák mintán kapott adatokat csak némi körültekintéssel hasonlíthatjuk össze. Minden ilyen nehezebb összevetéskor megadjuk az adatok helyes értelmezésének módját is.

##### 4.1. Könyvolvasás gyakorisága a diákok között

A könyvolvasás gyakoriságát firtató kérdésünket a felnőttekétől kissé eltérő formában tettük fel, ezáltal a rendszeresen, gyakran és soha nem olvasó diákok mellett egy olyan csoportot is kerestünk, amely csak iskolai vagy szülői nyomásra olvas. A kérdésseltevés itt abban a – logikus – mozzanatban is különbözik a felnőttekétől, hogy a diákoknak a tankönyveken kívüli olvasásgyakoriságát kérdeztük.

A rendszeresen olvasó diákok aránya alacsonyabb, mint a hasonló felnőttek: míg csupán minden negyedik tanuló tartozik ebbe a kategóriába, addig a felnőttek esetében minden harmadikra igaz ez. A ritkán olvasók 45%-os részesedése is az olvasási gyakoriság ritkulására utal a felnőttek 41%-ával el-

lenében, különösen akkor, ha ilyennek tekintjük a csak muszájból olvasó diákok 18%-nyi táborát is (4.1. táblázat). Ez a csoport igazából fekete doboz abból a szempontból, hogy nem tudni, felnőttként soha nem olvasóvá, ritkán – vagy akár – rendszeres olvasóvá válik-e a ma csak muszájból olvasó diák. Nyilvánvalóan az ilyen tinédzserkori olvasói attitűd predesztinál a ritkán vagy soha nem olvasói felnőttkorra, de nem zárható ki ezzel ellentétes „fejlődési út” sem.

4.1. táblázat  
A könyvolvasás gyakorisága a 16–20 évesek körében

	N	Az érvényes választ adók %-ában
rendszeresen	243	26,2
ritkán	415	44,7
csak ha muszáj	172	18,4
soha	99	10,7
válaszhiány*	7	0,7
ÖSSZESEN	936	100,0

\* az összes megkérdezett arányában

A soha nem olvasók megindokolhatták, hogy miért nem vesznek egyáltalán könyvet a kezükbe. Leggyakoribb magyarázat az időhiány és a más aktivitás miatti nem olvasás. Előbbi a felnőttek között is a legtöbbször említett indok, utóbbi azonban a legritkább. A soha nem olvasók közül majdnem minden második fiatal vallja be, hogy nem szeret olvasni. A felnőttek azért szemérme-  
sebbek voltak ebben a kérdésben, hiszen közülük csak minden ötödik nem olvasó adta ezt a magyarázatot. Az egyéb okot és a pénzhiányt csak kevesen jelölték meg mint olvasástól eltántorító indokot.

A diákoktól is megkérdeztük, hogy lakásukban mennyi könyv található. Az egyes kategóriákba eső válaszok súlya hasonló a felnőtt kutatásban kapottakkal, de a fiatalok válaszai a nagyobb házikönyvtárak felé húz: legalább 500 otthoni könyvről számol be az iskolások éppen fele, míg a felnőttek válaszai alapján csak minden harmadik háztartásra jellemző az ekkora könyvállomány. A két adat közül természetesen egyik sem mondhatja meg teljes pontossággal azt, hogy hány magyar háztartás van, amelyikben legalább 500 kötetet találunk, de feltételezhető, hogy a felnőttek válasza van közelebb az igazsághoz. A diákok és a felnőttek válaszai között természetesen a kevés könyvűek arányában is eltérés van: a fiatalok megítélése alapján alacsonyabb a 100-nál kevesebb könyvet birtokló családok súlya.

A könyvtárba járás jóval jellemzőbb a fiatalokra, mint a felnőttekre, még akkor is, ha – a felnőttekkel ellentétben – a soha nem olvasó diákok is felelhetek arra a kérdésre, hogy milyen gyakran járnak könyvtárba. E módszertani különbség nem akadályozza azonban a felnőtt és diák adatsor összehasonlíthatóságának, hiszen a könyvtárba járó felnőtteknek az egész társadalmon belüli arányát nézve (ld. 2.4. táblázat % oszlopa) reálisan összevethetjük a két mintát

ebben a kérdésben. Ennek alapján érvényes a fenti megállapítás, miszerint a középiskolás diákok között a felnőtteknél tapasztaltnál képest kétszer annyi a gyakori könyvtárlátogató, bár még ez is csak 16%-ot jelent (4.2. táblázat). A ritkán könyvtárba járó diákok aránya viszont már éppen háromszorosa a hasonló kategóriába tartozó felnőttekének, amit egy további kör, a kényszerből (és ezért nyilván szintén ritkán) könyvtárba járó diákok további egyharmadnyi tábora duzzaszt fel, így ebben az esetben 70%-nyi tanulót tekinthetünk ritkán könyvtárba járóknak a 12%-nyi ugyanilyen felnőtt ellenében. Ez a különbség hatalmas, amit a könyvtárba sosem járók arányának összevetésekor kapott differencia is szemléltet: a soha nem olvasó felnőtteket is könyvtárba nem járóknak tekintve a 80%-nyi könyvtárat nem látogató felnőtt válaszolóval szemben csupán 13%-nyi ilyen diákot találtunk. A nagy különbség mögött talán nem joggal az az októtelezés sem, hogy a diákok ebben a kérdésben talán valamelyest megszépítik az igazságot, és az elvártnak érzett irányba torzítják azt, de az adatok láttán annyi biztosan állítható, hogy a könyvtárba járás olyan, az iskola által preferált tevékenység, melynek igénye az iskolai évek után – az egyetemisták kivételével – szinte teljesen eltűnik, és erre a tendenciára csak kevés felnőtt szolgáltat ellenpéldát.

4.2. táblázat

Ön mostanában gyakran, ritkán vagy sosem jár könyvtárba?

	N	%	Az érvényes válaszok %-ában
gyakran	149	15,9	16,0
ritkán	335	35,8	36,0
csak ha muszáj	322	34,4	34,6
sosem vagy szinte sosem	124	13,2	13,3
(összesen)	930	99,4	100,0
válaszhiány	6	0,6	–
összesen	936	100,0	–

#### 4.2. Könyvvásárlás a diákok körében

A középiskolások könyvvásárlási gyakoriságát a tankönyveken kívüli könyvek esetében kívántuk felmérni. Ennek alapján a 16–20 éves korosztály mintegy 70%-a tekinthető valamilyen rendszerességgel könyvvásárlónak (4.3. táblázat). A diákok egynegyede gyakori könyvvásárló, hiszen az utóbbi negyedévben már vettek könyvet, és még egy ennél is kissé népesebb csoport tartozik a legutóbb a karácsony előtti két hónapban vásárlók közé. Ez a két csoport – azaz a legutóbb legalább novemberben vásárlók – potenciális könyvvásárlónak tekinthető, ami a diákok több mint felét jelenti, s ennyiben mintegy 5%-kal megelőzi az összes felnőtt megkérdezett között mért ugyanilyen adatot (ld. 3.1. táblázat % oszlopa). A saját bevallásuk szerint legutoljára iskolakezdés-

kor, nyáron vagy egy éve könyvet vásárló fiatalok (az összes felnőttöz viszonyítva) közel kétszer annyian vannak, mint a hasonló kategóriába tartozó felnőttek (17,2% és 8,8%). A maradék válaszoló gyakorlatilag nem vásárol könyvet: ők a diákok 30%-át, a felnőtteknek pedig 46%-át teszik ki, de azt pontosan nem tudhatjuk, hogy e jelentős különbséget mennyiben okozza a diákok és felnőttek könyvvásárlási gyakorisága közti valódi különbség, és mennyiben játszik szerepet a fiatalok füllentésre, nagyzolásra való hajlama.

#### 4.3. táblázat

Mikor vásárolt illetve vásároltatott szüivel könyvet utoljára a tankönyvek kivételével?

	N	Az érvényes válaszok %-ában
ebben az évben (2002. január 1. után)	230	24,8
karácsony előtt (2001. november–december)	261	28,1
iskolakezdekőkor (2001. augusztus–október)	58	6,3
nyaralásra, könyvhéten (2001. május–július)	32	3,4
egy éve (2001. májusa előtt)	70	7,5
ennél régebben, nem emlékszik, nem szokott könyvet venni	150	16,2
nem szokott könyvet venni, vetetni	127	13,7
összesen	928	100,0

A könyvet legalább egy éve nem vásárló diákoktól is megkérdeztük, hogy mi az oka ennek a passzivitásnak. Leggyakrabban említett indok az érdeklődés hiánya; ezzel a magyarázattal élt minden harmadik könyvet nem vásárló fiatal. Ugyanezt az indokot a felnőtteknek csak alig 8%-a adta. Ezzel ellentétben a felnőtteknél csak 1%-nyian vélekedtek úgy, hogy a könyvet nem érdemes megvenni, a 16–20 éves válaszolóknál ez az arány viszont mintegy 15%. A felnőtt és diák megkérdezettek esetében egyaránt az egyik legfontosabb érv a könyvvásárlás ellen az, hogy inkább másra költik pénzüket: mindkét csoportban a válaszolók egyharmada indokolta ezzel azt, hogy miért nem vesz könyvet. A könyv drágasága szintén mindkét csoport jellemző véleménye, de a felnőtteknél tapasztalt 45%-os egyetértési arány még hangsúlyosabbá teszi ezt az indokot, mint a fiataloknál, ahol 32%-nyian élnek ezzel a magyarázattal. A diákok könyvvásárlási passzivitásának gyakorlatilag nem oka a szülői ellenállás – ez derül ki abból, hogy csupán 6 tanuló utalt arra, hogy bár ő venne könyvet, de szülei nem vettek neki.

A diákok könyvvásárlásának értékét összegerősítésében bemutató 4.4. táblázat valamelyest meglepő eredményt mutat, hiszen a fiatalok (vagy kérésükre szülei) által költött éves összeg nem sokkal marad el a felnőttek költésétől: néhány ezer forintért vásárolt 19% a felnőttek 16%-ával szemben, és csak 10%-kal több fiatal tartozik a legfeljebb évi 10 ezer forintért vásárlók

közé, mint az ugyanennyit költő válaszoló a felnőttek közé. A 10–20 ezret költő 14%-nyi felnőtthez képest 23% a fiatalok aránya, az ennél többért vásárló 17%-nyi felnőttek szemben pedig 7%-nyi fiatalt találunk.

#### 4.4. táblázat

Az elmúlt egy évben kb. mennyit költött könyvre, illetve szüleivel mekkora értékben vetetett magának könyvet?

	N	%	Az elmúlt egy évben könyvet vásárlók %-ában
1–2 ezer forint	104	11,1	19,0
10 ezer forintnál kevesebbet	278	29,7	50,8
10–20 ezer forintot	125	13,4	22,9
21–50 ezer forintot	30	3,2	5,5
50 ezer forintnál többet	10	1,1	1,8
(összesen)	547	58,4	100,0
nem tudja	95	10,1	–
válaszhiány	294	31,4	–
összesen	936	100,0	–

#### 4.3. A fiatalok által vásárolt könyvek műfaji és tematikus megoszlása

A diákok kedvelt műfajait bemutató lista némileg eltér a felnőttekétől: itt legnépszerűbb a szórakoztató irodalmat, krimit, fantasyt is tartalmazó kategória, bár az említők 41%-os aránya gyakorlatilag megegyezik a felnőttek esetében tapasztalttal, ám ott ezt a műfaji csoportot megelőzi a szépirodalom és az útleírás, történelem, tudományos ismeretterjesztő, politika címkékkel ellátott csoport is. A fiatalok között előbbi a harmadik legnépszerűbb kategória 35%-os említettségével, míg utóbbi a negyedik a műfaji listán, melyet kevesebb, mint egyharmadnyian választottak. A diákok listáján nem meglepő módon második helyen állnak a nyelvkönyvek, szótárak, lexikonok: minden harmadik diák szokott ilyen típusú könyveket venni. Életviteli, gazdasági, egészségügyi tanácsadókat, útikönyveket minden tizedik, valamint szakkönyveket, tudományos irodalmat, számítástechnikai könyveket csak minden ötödik fiatal könyvvásárló szokott venni, ám ezen kategóriák népszerűsége nagyobb a felnőttek között. A kötelezőkön túl tankönyvet vásárló 29%-nyi tanuló valamivel magasabb arányt tesz ki a 20%-nyi tankönyvvásárló felnőttnél, de idegen nyelvű könyvet a fiatalok vesznek többen. A művészeti könyvek, albumok, színes, képes összefoglalók a fiatalok között is ritkábban vásárolt könyvek számítnak, sőt még a felnőtteknél is valamivel alacsonyabb arányban szoktak ilyen könyveket venni.

A diákok által legutóbb vásárolt, vagy szüleikkel vetetett könyvek listája sokban igen hasonló a felnőttekéhez, hiszen az élményben a könyvpiaci bestsellerekkel találkozhatunk (4.5. táblázat). Itt azonban kiemelkedik a *Harry*



*Potter*-sorozat, amely a felnőttek vásárlási listáján megosztotta első helyét a diákok listáján harmadik Kende Péter-kötettel. Nem meglepő *A gyűrűk ura* második helye sem, amely a Harry Potter-kötetekhez képest később, 2001 végén jelent meg újra, így ez is okozhatja azt, hogy nem tudta legyőzni Rowling mesekönyveit. Érdekes és figyelemre méltó Kende Péter: *A Viktor* c. munkájának előkelő, harmadik helye, hiszen ez a fiataloktól szokatlan mértékű politikai-közéleti érdeklődésre utal. Elképzelhető azonban, hogy nem a megkérdezett diák vette utolsó könyvvásárlásakor ezt a könyvet, hanem családjának más, felnőtt tagja, ám erre saját vásárlásaként emlékszik vissza a válaszoló tanuló. Vujity Tvrtko riportkönyvei, Bridget Jones naplója, Jean Sasson köteté és Frei Tamás dossziéja, valamint a fiatalok körében minden korban igen népszerű Beatles reprezentatív antológiája esetében azonban könnyebben hihető, hogy a diákok válaszai valóban saját igényeiken alapuló vásárlásaikat, és ezáltal saját ízlésüket tükrözik.

#### 4.5. táblázat

A diákok által pontosan megadott, leggyakrabban említett könyvek rangsora a legutóbb vásárolt könyvek listájáról

	Szerző, cím	Említések száma
1.	J. K. Rowling: Harry Potter I–IV.	37
2.	J. R. R. Tolkien: A gyűrűk ura	18
3.	Kende Péter: A Viktor	10
4.	Vujity Tvrtko: Tizenkét pokoli történet, Újabb pokoli történetek	9
5.	Helen Fielding: Bridget Jones naplója	8
6.	Frei Tamás: Egy riportter dossziéja	5
7.	Beatles-antológia	3
	Jean Sasson: A fátyol mögött	3
9.	Márai Sándor: Fűves könyv	2
	Vámos Miklós: Apák könyve	2
	Peter Wicke: A szórakoztató zene Mozarttól Madonnáig	2
	Atkinson et al.: Pszichológia	2

A konkrét szerzők és címek említése alapján összeállított listáról szükség-szerűen hiányoznak a csak csonka adatot tartalmazó, torzó válaszok, amelyek egyébként a válaszok többségét jellemzik. Ennek ellenére érdemes néhány megjegyzést tenni a lista egészének tanulmányozása alapján leszűrt benyomá-sokról, amelyek a diákokat valóban egy speciálisabb könyvolvasó réteggként mutatják be. Igen jellemző olvasmány e korosztályban a fantasy, ezért természetesen nem meglepő *A gyűrűk ura* remek eredménye a fenti listán, sőt a *Harry Potter* vásárló diákok közel fele írta megjegyzésként válaszához, hogy ezt a regényt fantasynak minősíti. Tolkien egyéb munkái is szép számmal je-

lente meg az említett könyvek listáján, emellett pedig Isaac Asimov, Stephen King, Vavyan Fable, Lőrincz L. László, Agatha Christie, Rejtő Jenő és Danielle Steel a legkedveltebb szerzők. Az ő könyveik két okból nem kerülhettek fel mégsem a listára: egyfelől gyakran csak nevüket említették meg a diákok, másfelől igen sokféle cím került fel a listára az említett szerzőktől, de nem fordult elő kétszer ugyanaz a könyv.

Igen gyakran megemlített könyvtípusok még természetesen a kötelező olvasmányok, amelyek azért nem szerepelnek a listán, mert a diákok ezeket nem spontán, saját érdeklődésük alapján választják. Torz képet tükrözne a kötelező olvasmányok szerepeltetése a listán azért is, mert a megkérdezett diákok – a hagyományos középiskolai osztálystruktúráát véve – 2. és 4. osztályba járnak, így csak azok a kötelező olvasmányok jelennek meg az utóbbi két könyvek között, amelyeket ezekben az évfolyamokban az utóbbi hónapokban kellett olvasniuk a diákoknak. (A teljesség igénye nélkül azért álljon itt a többször említett kötelező olvasmányok élmezőnye: Puskin: *Anyegin*, Shakespeare: *Hamlet*, *Rómeó és Júlia*, *Szentivánéji álom*, *Vízkereszt*, *vagy amit akartok*, Kosztolányi: *Édes Anna*, Kafka: *A per*, Camus: *Közöny*, *A pestis*.) A kötelező olvasmányok mellett sokszor említettek a diákok tanulást kiegészítő segédkönyveket, nyelvkönyveket, szótárakat (főleg a különböző méretű angol és német szótárakat), az iskolán túli világból pedig a különböző sport témájú könyveket (zömében Forma 1-gyel és labdarúgással foglalkozókat).

#### 4.4. A diákok könyvvásárlásainak helyszínei

A diákok könyvvásárlási színhelyeinek listáján hasonló súllyal szerepelnek az egyes könyvforgalmazásban (is) érdekelt helyszínek, mint a felnőtteknél, bár a könyvesboltban vásárló fiatalok 83%-os aránya, valamint a szupermarketben, bevásárlóközpontban, benzinkútnál könyvet vásárolók 36%-os részesedése a felnőtt mintában tapasztaltnál valamivel magasabb, ugyanakkor olcsó könyvesnél, utcai árusnál valamivel kevesebb tanuló vásárol, mint felnőtt. Az interneten keresztüli könyvkereskedelemben a fiatalok egy hajszálnyival többen vesznek részt, de ez a 2%-nyi on-line áruházban vásároló diák is elenyésző részét adja a könyvforgalomnak. Mindezek mellett minden ötödik diák vett az elmúlt egy évben antikvár könyvet.

A könyvesbolt nyújtotta többletfunkciókat a fiatalok saját bevallásuk szerint még inkább kihasználják, mint a felnőttek. Hanghordozót például minden második diák szokott könyvesboltban venni, ellentétben a gyakorlatilag 40%-nyi CD- és kazettavásárló felnőtt válaszadóval. A képeslapok, magazinok esetében még nagyobb a két réteg közti különbség, hiszen a felnőttek 44%-a, a tanulóknak viszont 74%-a vásárol ilyesmit könyvesboltban. Arányát tekintve tízszeres a különbség könyvesbolti internetező felnőttek és diákok között, de ez nem akkora meglepetés, mint amekkora a számbeli különbség a két csoport között. A könyvesboltban kávézó, beszélgető fiatalok aránya is közel háromszorosa a hasonló felnőttekének, ugyanakkor térképet valamivel kevesebb tanuló szokott vásárolni, mint a felnőtt. A CD-ROM-ot, videót, DVD-t, vala-

mint kottát könyvesboltban beszerzők aránya nem egyezik meg pontosan a diák és felnőtt minta esetében, de súlyuk alapján hasonló arányúnak nevezhetjük a két csoportban az ilyeneket vásárlók hányadát.

#### 4.5. A könyv kiválasztásának mechanizmusa a diákok között

A fiatalok esetében még a felnőttekhez képest is nehezebb rámutatni a jellegzetes könyvvásárlói magatartásra, hiszen a hat konkrétan megadott típus közül négybe aránylag sokan sorolták magukat. Ennek ellenére a csak a szükséges könyvet megvásárló és az adott szerzőt, témát kereső típus a legjellemzőbb. Minden harmadik tanuló sorolta magát a könyvesbolti nézegetők, valamint a barátok, ismerősök, vagy a szájhagyomány alapján érdekesnek tűnő könyvet megvásárlók kategóriájába. Ezekhez a típusokhoz képest jóval kisebb azok súlya, akiket könyvreklámok, recenziók, kiadói prospektusok ajánlatai befolyásolnának, és a fiatalok beszámolóí alapján nem látszik jelentősnek azok aránya sem, akik csak kényszerből vesznek könyvet (4.6. táblázat).

#### 4.6. táblázat

Könyvvásárlási szokások a tanulók között  
(az adott indokot említők aránya)

	N	Az érvényes válaszok %-ában
Gyalran benézek a könyvesboltba, belelapozok a könyvekbe, és megveszem, amin megakad a szemem.	210	32,8
Figyelem a könyvreklámokat, olvasom a recenziókat, a könyves újságokat, a kiadók ajánlásait és ezek alapján döntök.	70	10,9
Barátaim, ismerőseim hívják fel a figyelmemet többnyire egy könyvre. Amiről sokat beszélnek, azt megveszem.	216	33,7
Azt a könyvet veszem meg, amelyikre szükségem van. A boltokban általában konkrét könyvet keresek.	293	45,7
Vannak szerzők, vagy engem érdeklő témák, amelyeket többnyire megveszek.	268	41,7
Többnyire csak azokat a könyveket vesszük meg, amelyeket muszáj.	39	6,1
Egyéb válasz	52	8,1

Az újonnan megjelent könyvekről szerzett információ tekintetében elsősoró az informális kommunikáció súlya a fiatalok között: ötből négy diák ismerőseitől hall új könyvekről. A tanulók bevallása szerint fontos még a tanárok szerepe is, hiszen közel minden második diák nevezte meg tanárait ilyen kérdésekben is kompetens információforrásként. Az internetről tájékozódó fiatalok aránya mintegy négyszerese az ilyen módon informálódó felnőttekének: ötből egy diák állította, hogy az internetről (is) szerez információt a megjelent könyvekről. A többi csatornát a fiatalok hasonló arányban használják, mint a

felnőttek: előbbiek 27%-a, utóbbiak 29%-a veszi információit kritikákból, recenziókból, újsághirdetésekből, könyves szaklapokat pedig 13 és 15%-uk olvas. A felnőttek körében valamelyest jobban kihasznált médium a kiadói prospektus, hiszen 37%-nyian is igénybe veszik, de a fiatalok 30%-a is tájékozódik katalógusból, így körükben is fontos szerepet játszanak a könyvekről szerzett ismeretek tekintetében a kiadói kiadványok. A rádió- és tévéhirdetések, reklámok hatása is hasonló súlyú mindkét csoport esetében: a felnőttek 44%-ára, a fiatalok 39%-ára hatnak az ilyen hirdetések.

#### 4.6. Fiatalok kedvelt kiadói

A diákoktól is megkérdeztük, hogy van-e olyan kiadó, amelynek kínálatára külön odafigyelnek. A felnőttek esetében igen jónak mondható mintegy 60%-os válaszadási arány itt jóval alacsonyabb: legalább egy éven belül könyvet vásároló tanulók alig 10%-a tudott megnevezni általa kedvelt vagy kiemelten figyelt kiadót. Akik mégis odafigyelnek valamelyik kiadóra, azok válaszai alapján a 4.7. táblázatban látható listát lehet összeállítani.

A felnőttekhez hasonlóan a diákok kedvencei között is az első három helyen a Magyar Könyvklub, az Európa Könyvkiadó és a Reader's Digest áll. A válaszolók alacsony aránya miatt mindenképpen figyelemre méltó a Móra Ferenc és a Magvető Könyvkiadó, az Akadémiai, a Hajja és Fiai, valamint az Unikornis Kiadó szereplése.

#### 4.7. táblázat

Van-e olyan kiadó, amelynek könyveire jobban odafigyel?  
(Az említések gyakorisága és %-os aránya az összes eset arányában)

Kiadó	N	Az összes eset %-ában
Magyar Könyvklub Rt.	10	29,4
Európa Könyvkiadó	4	11,8
Reader's Digest	4	11,8
Móra F. Könyvkiadó Rt.	3	8,8
Akadémiai Kiadó	2	5,9
Hajja és Fiai Könyvkiadó	2	5,9
Magvető Könyvkiadó	2	5,9
Unikornis Kiadó	2	5,9
Kossuth Kiadó Rt.	1	2,9
Műszaki Könyvkiadó Kft.	1	2,9
Officina '96	1	2,9
Osiris Kiadó Kft.	1	2,9
Park Könyvkiadó Rt.	1	2,9
Scolar Kiadó	1	2,9
ÖSSZESEN	35	102,8

#### 4.7. A könyv mint ajándék a fiatalok között

A fiatalok 54%-a állította, hogy szokott ajándékba könyvet venni, 46%-ukra ez nem jellemző. Előbbiek közül a rokonaiknak, szüleiknek, testvéreiknek ajándékozóik tábora a legjelentősebb, akárcsak a felnőttek esetében. A diákok harmada ad könyvet ajándékba barátainak, és fele ennyien más ismerősüknek. Az osztálytársak könyvvel való megajándékozása csak elvétve fordul elő.

A diákok nagyobb arányban szoktak könyvet kapni, mint könyvet adni: 70%-uk nyilatkozott úgy, hogy a könyv jellemző ajándéktárgy, ha ő az ajándékozott. Itt is a családon belüli ajándékozás a legjellemzőbb: tízből kilenc olyan gyerek, aki könyvet kap ajándékba, szűkebb vagy tágabb családjától kapja azt. Kevesebben kapnak ajándékot barátaiktól, mint amennyien azt állították, hogy adnak, de az osztálytársak és az egyéb ismerősök esetében a könyvet adók és kapók aránya fedi egymást. Az iskolai jutalomkönyvekből minden ötödik gyereknek jut.

#### JEGYZET

- <sup>1</sup> A könyvolvasás gyakoriságát három csoportba vontuk össze. Az eredeti kategóriák a következő címkék alatt találhatóak meg: naponta, hetente többször, hetente = rendszeresen; havonta többször, havonta egy-két alkalommal, havonta, kevesebbszer, mint havonta = alkalmyszerűen vagy ritkábban.
- <sup>2</sup> A továbbiakban nem szerepelnek az elemzésben azok a megkérdezettek, akik soha vagy szinte soha nem olvasnak. A kutatás többi részében ugyanis olyan kérdésekről mondhatták el véleményüket a válaszolók, amelyekben inkompetensek lettek volna azok, akik nem olvasnak, így válaszaik nem lettek volna értelmezhetőek.
- <sup>3</sup> A legutóbb vett könyvek említési listáján gyakran csupán az adott könyv szerzője és címének töredéke, még gyakrabban pedig csak a cím töredéke szerepelt, amelyből az esetek többségében beazonosítható a megnevezett kötet, de olyan sorozatok vagy többkötetes munkák esetében, mint pl. a *Harry Potter*-könyvek vagy Vujity Tvrtko: *Tizenkét pokoli történet* valamint *Újabb pokoli történetek* c. könyvei, nem lehet kideríteni, hogy a válaszadó konkrétan melyik kötetre gondolt. Emiatt az ilyen munkákat csak a több – amúgy külön-külön forgalmazott – kötet együttes említésével lehet fel-tüntetni ezen a listán.

## ÁLLAM PRÓBAIDŐRE

---

Másfél év telt el a Milošević-rezsim bukása óta, Kis-Jugoszlávia azonban még mindig csak egy-két tétova lépést tett az átmenet útján. Ennek legfőbb oka az, hogy a rendszerváltást szolgáló törvényeket képtelenség a miloševići időkből származó alkotmányra alapozni, a föderáció új alkotmányának megalkotásához viszont nem volt döntőképes politikai erő. E nélkül új szerbiai alkotmányt sem lehet létrehozni, még ha meglett volna is hozzá a kellő politikai akarat. Jogbiztonság híján viszont az átmenet aligha lehet sikeres. Az ügy tehát holtpontra jutott.

De hogyan került Kis-Jugoszlávia ilyen áldatlan helyzetbe?

Az 1995 decemberében aláírt daytoni békeszerződés után mindenki azt várta el Milošević-től, hogy a rendszerváltás útjára térve Kis-Jugoszláviát megszabadítja végre a nyugati szankcióktól és visszajuttatja a nemzetközi szervezetekbe. Milošević azonban semmit sem tett ennek érdekében. Ezt látván Milo Đukanović montenegrói kormányfő – addig Milošević hű szövetségese – 1996-ban kijelentette, hogy Miloševićet eltaposta az idő, jól tenné tehát, ha visszavonulna a politikától. E szokatlan megnyilatkozás nagy visszhangot keltett az országban, és szakadást idézett elő a montenegrói Szocialista Demokrata Pártban. Csodák csodájára azonban a többség Đukanović-tyal tartott. Momir Bulatović, aki híveivel együtt megmaradt Milošević szövetségésének, új pártot alapított: a Szocialista Néppártot. 1997-ben a montenegrói parlamenti választásokon szerény fölényrel ugyan, de Đukanović pártkoalíciója győzött; Đukanovićot megválasztották montenegrói elnöknek.

A föderáció parlamentjében azonban a montenegróiak közül csupán Momir Bulatović hívei foglaltak helyet (még korábbról). A montenegrói parlament új összetételű küldöttséget menesztett a szövetségi parlament felsőházába, Milošević azonban hallani sem akart Đukanović hitszegő képviselőiről, s meggátolta mandátumuk hitelesítését. Az alkotmány szerint épp Montenegró adta volna a miniszterelnököt. Milošević megkerülte Đukanović többségi koalícióját, s a Montenegróban vesztes, de hozzá hű Bulatovićot nevezette ki a szövetségi kormány élére. Megtehetette, mert megvolt hozzá a szavazó-gépezete.

Miloševićnek ez az alkotmánytipró megnyilatkozása döntő fordulatot hozott a két tagállamból álló kis-jugoszláviai föderáció sorsára nézve. A montenegrói parlament ugyanis úgy döntött, hogy nem ismeri el a föderáció parla-

mentjét annak alkotmányellenes összetétele miatt, és az általa megválasztott kormányt sem; nem hajtja végre alkotmányellenes törvényeiket és rendeleteiket sem.

Montenegrónak így a föderáció mind több funkciójára kellett kibővítenie a köztársaság illetékességét. Ennek következtében a föderáció mindinkább Szerbia megduplázott állami keretévé degradálódott – leszámítva a hadügyet s (részben) a külügyet. Kis idő múltán ez a folyamat hihetetlen következményekkel járt.

Szerbiának és Montenegrónak ma már nemhogy egységes, de még közös piaca sincs. Szerbiának is, Montenegrónak is van saját nemzeti bankja. Szerbiában a dinár, Montenegróban pedig az euró a fizetőeszköz. Az Európai Unió tagállamai között ma már szorosabbak a kötelékek, mint Szerbia és Montenegró között.

Miért nézte el Milošević Đukanovićnak Montenegró ily nagyfokú függetlenítését? Miért nem koppintott menten az orrára? Hiszen mindig minden szembeszegülést keményen megtorolt!

Milošević nyilván azért halasztotta későbbre Đukanović megbüntetését, mert 1998 tavaszán már hozzáfogott a kosovói büntetőexpedícióhoz, s egyszerre két helyen sohasem kockáztatott meg fegyveres akciót. Nyilván úgy gondolta, hogy Kosovo ügye sürgősebb, s remélte, hogy gyorsan végez vele. A kosovói művelet azonban egészen 1998 őszéig elhúzódott. Akkor viszont Milošević nyakába zúdultak a rambuillet-i, majd a párizsi nemzetközi béketárgyalások. Milošević 1999 januárjában ismét felújította a kosovói háborút, s két hónapra rá a NATO bombázni kezdte az országot. Milošević 1999 júniusában kénytelen volt kivonulni Kosovóból. Kosovót nemzetközi haderő szállta meg. Miloševićnek el kellett tűrnie, hogy Kosovo hosszabb időre nemzetközi protektorátussá alakuljon.

Ezt követően Milošević már nem mert Montenegró ellen is megtorlást alkalmazni. Đukanovićnak szerencséje volt: kicsúszott Milošević kezei közül. A kosovói háborútól kezdve ugyanis a nyugatiak bőkezűen támogatták Đukanović egyoldalú, ezért óhatatlanul szeparatista és elég felszínes rendszerváltását. Ily módon is siettetni vélték Milošević bukását.

Đukanović csakhamar valóban benyújtotta a Milošević-rezsimnek a számlát: azt követelte, hogy Kis-Jugoszláviát szervezzék át államszövetséggé. Így a két államot külön-külön szék illette volna meg a nemzetközi szervezetekben.

Fontos mozzanat: Đukanović tárgyaló félként csak Szerbiával számolt, az általa el sem ismert kis-jugoszláviai föderációval nem. Úgy képzelte, ha nincs jóakarát a tárgyaláshoz, akkor Montenegró polgárai népszavazáson döntenek majd a Kis-Jugoszláviából való kiválásról. A Milošević-rezsimben ez a tárgyalási kezdeményezés szentségtörésnek számított, és válaszra sem érdemesítették.

Milošević 2000 szeptemberére kiíratta a föderációban mind a parlamenti, mind az elnökválasztást. Đukanović, mivel alkotmányellenesnek tartotta a föderáció szerveit, bojkottálta az általuk meghirdetett választásokat is. Így a Montenegróban megszerezhető valamennyi szövetségi mandátum Milošević szövetségesének, Bulatović Szocialista Néppártjának ölébe hullott. Az elnökválasztáson viszont Milošević ellenében Vojislav Koštunica győzött. A föderáció parlamentjében azonban a Koštunica vezette tizennyolc pártot tömörítő koalíció, a Szerbiai Demokrata Ellenzék nem kapott abszolút többséget. A

föderáció szintjén a Koštunica vezette Szerbiai Demokrata Ellenzék csak abban az esetben alakíthatott kormányt, ha partnerül megnyeri Bulatović montenegrói Szocialista Néppártját. Koštunicának ezt is sikerült kimódolnia.

Ez azonban súlyos megalkuvásnak bizonyult: Đukanović szempontjából így folyamatossá vált az alkotmányellenes állapot, a föderáció miniszterelnöke továbbra is a montenegrói Szocialista Néppárt soraiból került ki. A Szocialista Néppárt hátat fordított ugyan Miloševićnek, de a kormányon belül akadályozta a Milošević-rezsim döntő fontosságú alkotóelemeinek lebontását, és Kis-Jugoszláviát – Đukanovićtyal ellentétben – szorosabb, centralizáltabb föderációként kívánta fenntartani. E téren teljes összhangban volt a Koštunica vezette Szerbiai Demokrata Ellenzékkel.

A fordulat után mind Koštunica, mind a Nyugat részéről nyomás nehezedett Đukanovićra, hogy a zsarnok Milošević bukása után álljon el korábbi követeléseitől, s most már állítsa helyre a kis-jugoszláviai föderációt a szerbiai demokratákkal karöltve. Mintha a zsarnok megdöntésével elhárult volna minden akadály az elől, hogy a két köztársaság egyenjogúsága a föderáción belül helyreálljon. Đukanović azonban nem bízott többé abban, hogy egy kéttagú föderációban a kis Montenegro és a jóval nagyobb Szerbia egyenjogú lehetne. Kitartott amellett, hogy az egyenjogúság csak államszövetség formájában tartható fenn, s nem volt hajlandó feláldozni Montenegro függetlenségének már elért fokát. Félreérthetetlenül tudatta: ha Szerbia nem mutat készséget arra, hogy a konföderációvá való átalakulásról tárgyaljon, akkor Montenegro még 2002 folyamán kénytelen lesz referendumot tartani a kiválásról.

Így jutott el az ország arra a holtpontra, amelyről cikkünk elején szót ejtettünk.

Az Európai Unió újabb katasztrófa lehetőségét látta Kis-Jugoszlávia elhúzódó bénultságában. Ezért került sor arra a megbeszélésorozatra, melynek eredményeként Javier Solana 2002. április 14-én egy három évre ütemezett, kompromisszumos alkotmányos megoldás alapelveiről szóló megállapodást íratott alá Koštunicával, Dindićtyel és Đukanovićtyal a föderáció, Szerbia és Montenegro nevében. E szerint az országot a jövőben Szerbia és Montenegrónak hívják. A föderációnak csak négy intézménye volna: a parlament, az elnök, a minisztertanács és a bíróság. A parlamentnek egy háza lenne, amely a nagyobb tagköztársaság többségét kizáró mechanizmussal működne. A választási törvényt a tagköztársaságok parlamentjei hoznák meg. Az elnököt a föderáció parlamentje választaná meg. Az elnök vezetné a minisztertanácsot, és az ő javaslatára neveznék ki annak tagjait. Öt minisztérium működne: a külügyi, a hadügyi, a külkereskedelmi, a belkereskedelmi, s az emberi és kisebbségi jogokkal foglalkozó minisztérium. A miniszterek és helyettesaik paritásos alapon évente vagy a mandátum felénél váltakoznának. A föderáció intézményeinek egy részét Belgrádban, más részét Podgoricában helyeznék el. A hadsereget a föderáció, Szerbia és Montenegro elnökeiből álló haditanács vezetné konszenzusos alapon. Az állampolgárok saját köztársaságukban tölthetnék le katonai szolgálati idejüket. A föderáció bírósága csak a föderáció alkotmányos és közigazgatási jellegű ügyeiben ítélkezne. Az országnak csak egy széke volna a nemzetközi szervezetekben, de azon Szerbia és Montenegro képviselői évente vagy a mandátumot megfigyelve osztoznának. Szerbia is, Montenegro is megtartaná gazdasági önállóságát, közös piacuk pedig az Eu-



rópai Unióval történő harmonizálás során alakulna majd ki. Addig Szerbia is, Montenegró is megtartja saját fizetőeszközét. Három év múltán bármely tagállam kérheti a közös állam státusának megváltoztatását, vagy a kiválást. Az utóbbi esetben a döntés referendummal történik, a referendumról szóló történyt a tagköztársaság hozza meg. A közös államot elhagyó tagállam nem lesz a közös állam jogutódja, s nem lesz automatikusan nemzetközi jogalany.

Az alapelveket előbb Szerbia és Montenegró, majd a föderáció parlamentjének kell elfogadnia. Azután a három parlament közös bizottsága kidolgozza az új állam alapokmányát. Még a határidőt is megszabták: 2002 júniusának végéig el kell fogadni az új szövetségi alapokmányt. Az év végéig a tagállamok alkotmányát is tető alá kellene hozni.

Csodák csodájára a szerbiai és a montenegrói parlament már elfogadta ezt a megállapodást, s némi módosítással végül a föderáció parlamentje is áldását adta rá.

Ha minden jól megy, Szerbiának és Montenegrónak 2003-tól három éve lesz majd arra, hogy a rendszerváltáshoz hozzáfogjon, s lényegét tekintve talán le is bonyolítsa. Azután majd kiderül, merre vezet az ország sorsa. Ha ugyan időközben nem borítják fel újabb bonyodalmak a kialakulófélben levő menetrendet.

Ennek a föderációvá álcázott konföderációnak az elfogadásával Szerbia visszakanyarodott az 1991-es helyzethez: ezúttal Montenegrótól elfogadta azt a megoldást, amelyet tizenegy évvel ezelőtt megtagadott az ugyancsak konföderációt felkínáló Szlovéniától, Horvátországtól és a többi köztársaságtól. Csak ábrándozhatunk arról, hol tartanánk most, ha elmaradtak volna mindazok a véres háborúk, amelyek e megoldás elutasítása után törtek ki.

\* Megjelent a *Népszabadság* 2002. június 5-ai számában

Kalapis Zoltán

## ELŐSZÓ AZ ÉLETRAJZI KALAUZHOZ

---

Több mint tizenöt évi válogató-, gyűjtő- és kutatómunka után „összeállt” az Életrajzi kalauz, úgy-ahogy egészzé kerekedett. Nem mondhatom azonban mégse, hogy kész, teljes vagy átfogó, hiszen jómagam is, amikor lezártam a kéziratot, több mint 140 megkezdett, de befejezetlen életrajz adatait szedtem ábécérendbe, s egy irattartóba zártam (palackposta az utódnak?), több mint 100 kicédulázott névvel együtt, amelyekből, az adatgyűjtés sikerétől függően, vagy újabb biográfiák kerekedhetnek vagy nem.

Az ilyen jellegű munkákat egyébként sem lehet befejezni, csak abbahagyni . . .

Az ezer darabból álló „lexikális” mű, a szerző szándéka szerint, betekintést kellene adjon azoknak a valamelyest ismertebb, vagy kevésbé közhírű, olykor pedig teljesen elfelejtett emberek tárgyi és szellemi tevékenységébe, akik egykoron Dél-Magyarországon – a Lentségen, az Alvidéken –, majd a mai, olykor még most is parlaginak, ólszagúnak, hagyománytalannak mondott Vajdaságban, továbbá a királyi és a titói Jugoszláviában, illetve újabban a délszláv országokban éltek, működtek, s munkásságukkal a maguk szakterületén, valamilyen formában kitűntek, figyelmet keltettek.

Az olvasó a 2002. augusztus 31-éig elhunyt személyek életrajzi adatait találhatja meg itt, alfabetikus sorrendben, a szerző válogatásában, azaz lezárt életpályákat összegez, ismertet.

Ezzel egy sajtóságios tabló, egy történelmi értelemben vett tágabb régió arc-képcsarnoka alakult ki, amely már a folyamatos megjelenés során is érdeklődést keltett – művelődéstörténetünk folytatásos regényeként, tájegységünk panteonjaként emlegették –, hivatkoztak rá, forrásként használták fel (Életrajzi lexikon, a hat kötetre tervezett, megjelenés alatt álló Új magyar életrajzi lexikon, Új magyar irodalmi lexikon, Révai új lexikona, Jugoszláviai magyar irodalmi lexikon stb.), s gyűjtötték is, hogy kéznél legyen, ha éppen kell, mert nem bíztak túlságosan abban, hogy egyszer majd könyv alakban is megjelenik.

Talán nem zúdul vén fejemre a szerénytelenség vádjá, ha leírom: nagy egyéni vállalkozásnak minősült, amelyhez mérhető még lámpással sem lehet találni kisebbségi létünk több mint nyolcvan esztendeje alatt, amikor, Herceg János szavaival élve, „. . . inkább felejtenuk kellett azt, ami volt, s nem dicsérni”.

Az Életrajzi kalauz már jellegénél fogva is erre az időszakra koncentrált, de egyúttal, az előzmények után kutatva, mélyen belenyúl a századokba, né-

pünk ezeréves történetébe. Földrajzilag azonban nem marad meg Bácska, Bánát és Szerémség területénél, hanem felöleli Szerbia többi részét, továbbá Horvátországot, Szlovéniát, Bosznia-Hercegovinát, Crna Gorát és Macedóniát, azaz mindazokat a térségeket, ahol magyarok is élnek, dolgoznak és alkotnak. A mű eredeti címe is ez volt: Jugoszláviai magyar életrajzi kalauz. Az ország széthullásával a cím megváltozott (Életrajzi kalauz. Ezer magyar biográfia a délszláv országokból), de jellege változatlan maradt, azaz Vajdaságon kívül felölelte a szlavóniai, dalmáciai, drávaszögi és muraközi magyarság jeleseit is.

Nem is olyan régen még főbenjáró bűn volt egy nemzetiségű adattárat készíteni. Ennek sorsa, ha netán mégis elkészültek és megjelentek, a betiltás volt a testvériség-egység elleni vétség ürügyén, jobbik esetben csak bizalmatlanság fogadta, elhallgatás várt rá, hivatalos fenntartások fogalmazódtak meg, ha nem is mindig nyilvánosan. Neveltetésem folytán nekem is voltak némi aggályaim a válogatás egyenmősége, „vegýtetlensége”, nemzeti homogenitása kapcsán, de hamar megnyugtattam magam: nem a szintézissel kell a munkát kezdeni, hanem a begyűjtéssel, a lajstromozással. Nekünk egyébként is, helyzetünknel fogva, nem egy összefoglalóban lenne csak a helyünk, hanem kettőben. Ha nincs mit felmutatnunk, innen is, onnan is kimaradunk.

A magyar lexikográfia a két háború között, meg a második világháború után is, országhatárokon gondolkodott, s nem nemzetben, így aztán még az itteni legjobb és legismertebb alkotókra sem terjedt ki a figyelme, magatartása olykor egyenlő volt az ignorálással. Ez a gyakorlat már a múlté, az újabb lexikális művek (Magyar színházművészeti lexikon, Új magyar irodalmi lexikon, Révai új lexikona, az akadémiai nagylexikon, Magyar utazók lexikona stb.) már számon tartják tudományos, művészi, társadalmi, művelődési, képzőművészeti stb. életünk kiválóságait. Az Életrajzi kalauz, ettől függetlenül, még úgy is felfogható, mint ezeknek pótlása, kiegészítése.

Az Életrajzi kalauz mégsem klasszikus értelemben vett lexikon, hanem az, aminek mondja magát: útbaigazító és tájékoztató az itteni szellemi élet évszázadairól, s ezzel a külön életet élő összetevő, az itteni örökség mintha egy picinykével nagyobb részt kérne az egészből, mintha tágítaná annak kereteit is.

Más szóval is: rövid és olvasmányos életrajzok gyűjteménye az Életrajzi kalauz. Nem szigorú szabványokhoz igazodó szócikkek füzére tehát, hanem zömmel könnyed hangvételi, „csevegő életrajzok” lánc. Ennek folytán egy ember életének és művének szócikkekbe „nem való” részleteit is felöleli, s így egyúttal tájtörténeti, helységnévtani, művelődés- és helytörténeti adatok közléséhez is tartja magát.

Örökös gond volt, hogy kit érdemes számontartani? Mi legyen a periferikus szereplőkkel, a szárnysegett alkotókkal, a „jószándékú dilettánsokkal”?

Már Kosztolányi is megállapította, hogy „az országot tele lehetne rakni tragikus torzóval”. Egy olyan vidék, amelynek fejlődését derékba törték az évszázados viharok, majd a különböző népek betelepítésével sok tekintetben további sorsát is meghatározták, amely a nehéz időkben, a kemény próbák során rendszerint elvándorlásokban, szaladásokban csúcsosodott ki, kitelepítésekbe, emigrálásokba, kivándorlásokba, kitoloncolásokba, optálásokba, lakosságcsere-kísérletekbe, sőt kölcsönös irtásokba és megtorlásokba torkollt, nos, egy ilyen peremterület nyugtalanságokkal terhes közösségében bőven terem a

„félkarú szobor”, a töredék, a befejezetlen mű, a két szék közti padalattiság. Ebben a kínzó valóságban az avatatlanok tolakodó siserehada már csak ráadás.

Kétségeim között megnyugtató módon igazítottak el Szeli István szavai, aki egyik tanulmányában ezt írta: „Egy készülő, önmaga megteremtésére vállalkozó kultúra nem mondhat le egyetlen összetevőjéről sem . . . hogy egy közösség kulturális képe megalkotott legyen, a kimagasló csúcsokon kívül a szelídebb lankákat is bele kell illeszteni a képbe.”

Ehhez tartottam magam, mivelhogy magam is úgy vélem, hogy a kisebb csillagok milliárdjai teszik gazdaggá az égboltot. Erre gondoltam, miközben a csaknem elfelejtett emberek életrajzi adatai után kutattam a régi újságokban és folyóiratokban, a szegényes külsejű versesfüzetek előszavában, a gimnáziumi évkönyvekben közölt tanulmányok „rejtett soraiban”, a legkülönfélébb irattári okmányokban, a leírt kortársi és az elmondott rokon emlékeztetéseiben, a családi dokumentumokban, a letétbe helyezett vagy az almárium mélyén lapangó hagyatékokban és levelezésekben.

Az évek múlásával egyre jobban szaporodtak a levelek, a telefonhívások, a szóbeli közlések. Ezekben felhívták a szerző figyelmét egyik-másik megemlékezésre érdemes személyre, s adatokat szolgáltatottak, ötletekkel álltak elő, könyvek, újságkivágások, anyakönyvi kivonatok fénymásolatával látták el. Közreműködésüket ezúttal is hálásan köszönöm, bár ők nem névtelen munkatársak: hozzájárulásukra, a megfelelő helyen, legtöbbször utalok is.

Mindig számíthattam a Matica srpska, a Magyar Tanszék és a Vajdasági Múzeum könyvtára, a szabadkai Városi Könyvtár és Városi Levéltár, a becskerekli Történelmi Levéltár és még sok más intézmény dolgozóinak előzékenységére, segítőkészségére. Külön köszönet a budapesti Országos Széchényi Könyvtárnak, az Országos Levéltárnak, a Magyar Tudományos Akadémia Könyvtárának, az Országos Pedagógiai Könyvtárnak és Múzeumnak, ahol hosszú éveken át a legtöbbször és a leghatékonyabban dolgozhattam.

Nagy segítségemre voltak az itteni kiadású helytörténeti munkák, ezeknek száma az utóbbi időben öröndetesen megnövekedett. Sokszor nyúltam az olyan alapművek felé, mint amilyenek Bori Imre irodalomtörténetei (1968, 1975, 1982, 1993, 1998), antológiái és monográfiái, nagy haszonnal forgattam Herceg János emlékezéseit, összegyűjtött esszéit és tanulmányait, Kolozsi Tibor sajtótörténeti munkáit, Csáky S. Piroska bibliográfiáit, Pastyik László és Csapó Julianna bibliográfiai füzetait, Németh Ferenc művelődéstörténeti munkáit. S persze sok-sok más szerzőt, akikre szövegeimben rendre hivatkozok is.

Nélkülözhetetlen támpontjaim voltak a régebbi és az újabb általános lexikonok, a magyar és világirodalmi lexikonok – ezek közül külön is megemlítem a tizennégy kötetes Szinyei-féle és a megjelenés alatt álló Gulyás-féle Magyar írók élete és munkái című sorozatot –, továbbá a nagyszámú, a tevékenységi körök csaknem minden ágát felölelő szaklexikonok szinte áttekinthetetlen sokasága (néprajzi, családtörténeti, orvosi, vízgazdálkodási, mezőgazdasági, jogi, pedagógiai, művelődéstörténeti, zenei, művészeti, filmtörténeti, biológiai, politikai, társadalmi, vallástörténeti, közgazdasági, közigazgatási, erdőgazdálkodási stb.), de ide tartozik a Katolikus lexikon, a Zsidó lexikon, a Budapest lexikon, az emigrációban élő magyarok háromkötetes lexikona, az Encyclo-

paedia Hungarica. Ugyancsak fontos forrásaim voltak a szakosított biográfiai tárák is (Magyar életrajzi lexikon, I–IV., 1981–94; Magyar agrártörténeti életrajzok I–III., 1987–99; Magyarok a természettudományok és a technika történetében, 1992; Magyar tudóslexikon, 1997; Bona Gábor ötkötetes munkája a '48-as honvédsereg tisztikaráról: Tábornokok és törzstisztek a szabadságharcban, 1987; Kossuth Lajos kapitányai, 1988; Hadnagyok és főhadnagyok az 1848/49. évi szabadságharcban I–III., 1998–99).

Se szeri, se száma azoknak a segéd- és szakkönyveknek, monográfiáknak, emlékiratoknak, történelmi munkáknak, megye- és várostörténeteknek, amelyek hol öntötték az életrajzi adatokat, hol csak egyetlen adalékkal járultak hozzá egy-egy életrajz pontosításához. Csak ízelítőként sorolok fel néhány adatgazdag alampunkát: Károlyi Zsigmond: A magyar vízi munkálatok rövid története különös tekintettel a vizek szabályozására (A magyar vízszabályozás története című kötetből, 1973); Bálint Sándor: A szögedi nemzet, I–III., 1977–80; Kosáry Domokos: Művelődés a XVIII. századi Magyarországon, 1983; Péter László könyvei a „szerette város”-ról, Szegedről.

A fent említett lexikon-, monográfia- és szakkönyvtípusok szerb és horvát megfelelőit szintén körbejártam, szemezgettem belőlük, elismerve ezzel is a másságot, az adatválogatás és a szempontok különbözőségét. Ezek közül különösen a zágrábi Jugoslovenski leksikografski zavod (Zágrábi Lexikográfiai Intézet) kiadványai emelkednek ki, köztük is az Enciklopedija Jugoslavije (Jugoszláv enciklopédia), amelynek kiadása a VI. kötetnél félbeszakadt (1980–90), mint ahogyan magyar kiadása is töredék maradt a maga két kötetével. De nem nélkülözhettem Vasa Stajić honismeretei köteteit, a megjelenés folyamatában levő Enciklopedija Novog Sada (Újvidék enciklopédiája) füzeteit, meg hát a helytörténeti munkákat sem (Stevan Vasiljević: Znameniti somborci [Jelles zomboriak], 1989; Dragoljub D. Čolić: Poznati zrenjaninci [Ismert becskerekiek], 1968, cikkgyűjtemény a becskereki Történelmi Levéltárban).

Ennyi – csak főbb vonalakban vázolt – forrás után maradt-e még hely az eredeti közlésre? Böven, mégpedig nemcsak az ismeretlen vagy elfelejtett érdemes emberek kiemelésével a múlt feneketlen kútjából – ezek közül igen sokan egyik adattárban sem lelhetők –, hanem zömmel az innen elszármazott, országos hírnévre szert tett nagyságok esetében is. A legtöbb esetben a „honnosság”, a helyi jelleg szempontjának alkalmazása termékenynek bizonyult, olykor még akkor is, ha némely személyt csak gyenge szálakkal lehetett idefércegni. Ez csak arra mutat rá, hogy a rész és az egész egybefonódása hol laza, hol tömött.

Reményeim szerint a válogatás – így, ahogy egybeállt – erőteljesen dokumentálja a teremtő magyar szellem jelenlétét ezeken a mi tájainkon is: a magyar nyelvterület déli részén és peremvidékein.

És még egy szempont, amelyet Koncz István költő fogalmazott meg egyik 1986. évi nyilatkozatában: „. . . Az ember ősoket, alapkövetet keres . . . a nagykorúsodás, a jelentőségében megnőtt, megerősödött kultúra önmagával való azonosulásának föltétele ez a múltkeresés, tradíciókeresés, önkeresés.”

Újvidék, 2002. május 2-án

Beszédes Valéria

## KATONA IMRE ÉS A VAJDASÁGI MAGYAR FOLKLÓRKUTATÁS

---

*Egy éve hunyt el a neves folklorista*

Tisztelettel és megbecsüléssel kell megemlékeznie a délvidéki magyar néprajzkutatásnak Katona Imre folkloristáról, aki ifjúkorától haláláig elkötelezett híve volt a Bácska, Bácság és Baranya népi műveltségének. Ifjú folkloristaként, 1942-ben került Kopácsra. Valószínűleg pályájának indításában is szerepe lehetett annak, hogy kitűnő mesemondókra akadt, éppen akkor, amikor Ortutay Gyula Fedics Mihály meséit tette közzé, s kötetével évtizedekre meghatározta a magyar népmese kutatás irányát. A történelem viharos évei húsz évig megakadályozták Katona Imrét, hogy visszatérjen Kopácsra, felkeresse régi adatközlőit, kedves témáját, a folklóralkotások alakulását kutassa. 1962-ben erre is sort kerített, szerencséjére éltek még az adatközlői, akik újra meséltek neki. Húsz év távlatából figyelhette tehát adatközlőit, s ez kevés kutatónak adatik meg – állapította meg a kopácsi mesék – a Sárkányölő ikertestvérek kapcsán Penavin Olga.

A vajdasági magyar folklórkutatókkal 1969-ben került közelebbi kapcsolatba, abban az időben, amikor Újvidéken megalapították a Hungarológiai Intézetet s annak folyóiratát, a Tudományos Közleményeket. Már a legelső számban olvashatunk írást Katona Imrétől. Penavin Olga Szlavóniai kórógyi szótárának a recenzense. Véleményét így summázza: „Elméletek jönnek, elméletek mennek, de egy jó tájszótár marad, s ilyen maradandó érték – és máris nélkülözhetetlen néprajzi kézikönyv – Penavin Olga Szlavóniai szótára.<sup>1</sup>

Egy évvel később a HTIK 2. számában Szeli István az intézet munkáját elemelve emeli ki, hogy a folklórkutatások nem indulhattak meg, mivel nem volt megfelelő szakember, ezért a Néprajzi Intézet és az ELTE Folklór Tansegyletnek segítségével készítették el azt a kutatási projektumot, amelynek végcredményben hosszú évekre meg kellett volna szabnia a vajdasági magyar folklórkutatások irányát. Ezt a tervet dr. Kósa László és Katona Imre készítette el. Valószínűleg Katona Imre ajánlatára szervezték meg Zentán a sokat emlegetett folklórszemináriumokat. A társadalmi gyűjtők hálózatát kívánták így kiépíteni. 1970. június 19-e és 21-e között 18 önkéntes gyűjtőnek Kiss Lajos a zenefolklóról, Katona Imre pedig a szövegfolklóról tartott előadást. A résztvevők nemcsak előadásokat hallgathattak, hanem megismertették őket a gyűjtés technikájával is.<sup>2</sup> Nem az előadóktól függött, hogy sem akkor, sem a

későbbi időszakban nem sikerült kialakítani a társadalmi gyűjtők hálózatát, mint Felvidéken vagy Erdélyben. Az viszont kétségtelenül a zentai összejövetelek, valamint a Hungarológiai Intézet, a Magyar Tanszék, elsősorban Penavín Olga és Bori Imre érdeme, hogy a hetvenes évektől sokan felvállalták egy-egy település népi értékeinek az összegyűjtését. Mert ahogy 1980-ban Jung Károly Tóth Ferenc halála kapcsán megállapította, ő volt az egyetlen hivatásos néprajzosunk. A Hungarológiai Intézet megszűnése után napjainkig társadalmi munkában végezzük a délvidéki magyar népi kultúra feltérképezését. Nincsen egyetlenegy professzionális intézmény sem, melyről elmondhatnánk, ez a Vajdasági Magyar Néprajzi Adattár.

1969-ben, amikor Katona Imre és Kósa László Szelei Istvánnal, Bori Imrével megfogalmazta a modern vajdasági magyar néprajzkutatás alapjait, annak részét képezte volna az adattár, nem rajtuk múltott, hogy ez maradéktalanul nem valósult meg.

Katona Imre 1989-ig folyamatosan publikált a vajdasági magyar folyóiratokban, elsősorban a HITK-ben és a Létünkben, de több írása is megjelent a Üzenetben illetve a Hídban és az Oktatás és Nevelésben is. Gyakran jelentkezett a Magyar Szó mellékleteként megjelent Dunatájban, néhány írást napilapunk mellékletében, a Kilátóban is megjelentetett. Folyamatosan követte a szervezett vajdasági magyar folklórkutatást a hetvenes évektől 1984-ig. Az első értékelő írása a Forrásban jelent meg<sup>3</sup>, majd tíz évvel később már felmérhette a csaknem másfél évtizedes vajdasági folklórkutatás eredményeit is. Az 1984-ben készült tanulmányából arra következtethetünk, hogy szinte mindent tudott, ami a folklórkutatás területén történt a mi vidékünkön. A legfontosabb intézményekről ez természetesnek is mondható, de az óvónőképzős, illetve a tanítóképzős diákok néprajzi közleményeiről, a helyi jellegű diákköri dolgozatokról, az újvidéki és az eszéki rádió néprajzi műsorairól már kevésbé. Kívülállóként, talán valószínűleg azért, hogy ne szegje kedvét az itteni kutatóknak, kissé optimistán ítélte meg az akkori helyzetet, mert úgy ítélte meg, hogy sok az önkéntes gyűjtő, nagy a gyűjtési és kutatási kedv. Ugyanakkor azt is megállapította, hogy „kevés az igazán jól rendezett adattár”. Jólal több viszont a hiteles és rendezett anyaggyűjtés.<sup>4</sup> Tanulmányának a további fejezeteiben az addigi kutatások tematikus áttekintését adja. Kár, hogy a közlemény végéről hiányzik az irodalomjegyzék. A tematikus áttekintésből is arra következtethetünk, hogy minden lényeges, de néha lényegtelennek tetsző publikációról is tudott. Végkövetkeztetései hízelgőek: „A jugoszláviai magyar néprajzkutatás nemzetközi fontosságú, amely már rálépett ugyan az összehasonlítás és a kölcsönhatások vizsgálatának útjára, de ezt még nem járta végig; más eddigi eredményei is számottevőek.” Külön kiemeli a délvidéki kutatókat a szociológiai szemlélettel kapcsolatos anyag rendezésekor.<sup>5</sup> Azt viszont mi tesszük hozzá, hogy az itteni gyűjtők az anyagközléskor a társadalmi háttérre is nagy gondot fordítottak, s ez elsősorban Katona Imrének volt köszönhető, hiszen a korábban emlegetett zentai szemináriumokon ő ösztönözte a kutatókat, hogy ne csak egy-egy szövegvariánst jegyezzenek le, hanem mindet, ami avval kapcsolatba hozható.

1979-ben cikksorozatot közölt a Forrásban a magyar néprajzi csoportokról. Ezekben az írásokban ismerteti a vajdasági magyar néprajzi csoportokat is. A útikalauz IX. részében Bácska és Temesköz néprajzi sajátosságait veszi számba.<sup>6</sup>

A vajdasági folyóiratokban megjelent írásai végeredményben visszatükrözik mindazokat a témákat, melyekkel Katona Imre a hatvanas évek végétől a kilencvenes évekig, a délszláv háborúk kezdetéig foglalkozott. Ebben az időszakban jelentek meg tanulmányai, rövidebb-hosszabb közleményei, recenziói a vajdasági folyóiratokban. Kedvenc témájával, a politikai viccekkel nem foglalkozott a vajdasági folyóiratokban.

Hosszabb gyűjtőutakon mindössze Temesközben járt. Tóth Ferenc mentoraként Kálmány Lajos nyomában Padén, Szajánban, Jázovában gyűjtött népballadákat és az esztendő néprajzához kapcsolódó szokásokat. Bánáti gyűjtésekor – a folklóralkotások mellett – elsősorban Kálmány Lajos alakja izgatta, hiszen már 1965-ben fontosnak tartotta, hogy az itteni folyóiratban méltassa Kálmány Lajos munkásságát.<sup>7</sup> Már akkor felvetette: „Milyen jó lenne, ha vajdasági vagy magyarországi szakemberek végigjárják Kálmány Lajos állomáshelyeit, összegyűjtenék leveleit, a róla szóló visszaemlékezéseket, magukkal vinnék az ott gyűjtött ballada- és meseszövegeket is, és megnéznék, mi él még belőlük.”<sup>8</sup> Elsősorban az érdekelte, hogyan emlékeztek a hetvenes évek elején a nagy folklóristára, hogyan gyűjtött. S ami meglepő: a hetvenes évek elején Szajánban még találkozott olyan adatközlőkkel, akik beszéltek, meséltek a század tízes éveiben Kálmány Lajossal. Nemcsak a Borbély rokonság körében élt alakja, hogy a sógor, nagypapa napszámban mesélt egy hóbortos, kopott reverendás, sánta papnak. Hogy hogyan emlékeztek Kálmányra a temesköziek, azt a Magyar Szóban, a Kilátóban tette közzé Tóth Ferencsel közösen.<sup>9</sup>

A temesközi gyűjtésnek egyiköttnyi ballada, valamint két hosszabb tanulmány lett az eredménye. Az temesközi betyárballadák műfaji sajátosságait elemezte, egyebek között kitért a férfi és női adatközlők közötti különbségekre, megállapítja például azt is, hogy a nők száján az epikus műfajok líraizálódnak, a katonadalok pedig visszacivilesednek.<sup>10</sup> A balladákat Tóth Ferenc 1975-ben publikálta. Ez volt Vajdaságban az első korszerűen megszerkesztett, népballadákat tartalmazó könyv.<sup>11</sup> A Pastyik László által összeállított bibliográfia tanúsága szerint nem volt semmilyen visszhangja, a vajdasági lapokban folyóiratokban nem írtak róla recenziót.

Katona Imre nem csak bánáti kutatásai során hallotta először a vajdasági magyar balladaénekeseket. A már sokat emlegetett zentai szemináriumra Tripolszky Géza vidékünk egyik legtehetségesebb népművészt, Magurásnét hívta meg a bemutató gyűjtéshez. Ekkor az asszony két klasszikus népballada végsőkig lekopott változatát, a Kőműves Kelemennét, valamint a Fia-rabolta anya történetét mesélte el, valamint a Vajdaságban eléggé kedvelt, új stílusú népballadát, a Cséplőgépbbe esett lányt<sup>12</sup> adta elő. Több kérdést is felvetett ebben az írásban a szerző, mi azonban ezúttal csupán két kérdéskörre szeretnénk rámutatni, jelesül arra, hogy kimondatlanul is ott van a tanulmányban, hogy a nyelvhatár peremén, nemzetiségi környezetben a kutatók sokkal több megőrzött régiségre akadhatnak, mint a nyelvhatáron belül. Ezt a elképzelését Lábadi Károllyal végzett baranyai gyűjtései kétségkívül igazolták. A Kőművis Kelemen balladatípus megléte a magyar nyelvterület déli peremén, a hetvenes években kibontakozó eredetkérdések megvilágításához szolgált adatokkal.<sup>13</sup> Éppen emiatt hangsúlyozta, milyen fontos a folklóralkotások interetnikus kapcsolatának felderítése a vegyes nyelvi közegben, miközben tanulmányában, előadásában a balladák összegyűjtésére ösztönzi a vajdasági kutatókat.



A Létünk című folyóiratban Az elveszett naiv eposzunkról értekeznek.<sup>14</sup> Történeti énekek, népmesék, a Kerekes Izsák népballada honfoglalás előtti rétegét, keleti elemeit ismertette. Kifejtette, hogy ezekben kell keresnünk a honfoglalás előtti naiv eposzunk eltűntnek hitt elemeit.

Katona Imre életművének egyik meghatározó vonulata volt a lírai dalok társadalmi háttérének a felfejtése, valamint azok stilisztikai elemzése, a műdalok folklorizálódásának a kérdése. E témák néhány részletének a kifejtését is megjelentette a vajdasági folyóiratokban. Egyrészt az itteni anyagot elemezte. Különösen érdekesek azok a megfigyelései, melyek a vajdasági társadalmi dalok elemzésében találhatók. Szegényesnek találta az összegyűjtött anyagot, mert nem publikáltak addig summásdalt, hajóséneket, de gányónótlakat sem. Több száz daltípust hiányol. Valószínűleg nem voltak ilyen nótáink. A summásélet ismeretlen volt ezen a vidéken. Hajósénekeket Bezdánban kellett volna keresni, hiszen ott éltek az egykori hajósok. Kálmány Lajos és a legutóbbi gyűjtések anyagát összevetve mégis megállapítja, hogy „Kálmány idejétől máig a társadalmi tudatosság és annak dalbeli megfogalmazása tekintetében élen jár . . . mindig idejében, frissen kapta és dolgozta fel a legújabb, viszonylag tudatos impulzusokat, és emellett saját erejéből is megfogalmazta az időszerű társadalmi mondanivalót”. Írásában arra figyelmeztet, hogy manapság is viszonylag könnyen gyűjthetők ezek, érdemes utánajárni. Egyáltalán a gyűjtéssel, a népköltészet eltűnésével kapcsolatban is kifejti kételyeit a Folklór 24. vagy 25. órája című írásában. A folklorizmus, a folklorizáció kérdését is taglalja. A folklorizációt szerinte térben és időben kell vizsgálni. „Épp nemzeti felszabadító mozgalom idején a *folklorizmus* egészen mást jelentett, mint a megfáradt művészetek idejében jelentkező *neofolklorizmus*.” 1979-ben már megfogalmazza a folklór egy globalizmusát. „Ma pedig, a modern népvándorlások idején (turizmus) a fiatalság mozgékony többnyelvűsége, a nemek közötti társadalmi korlátok ledőlése és egyéb okok miatt is, nemcsak a népek és nemzetek, hanem világrészek feletti folklórjelenségeknek is szemtanúi lehetünk. Aligha kell keseregnyünk miatta! Hivatásos, félhivatásos és folklórművészek, egyéni és csoportos művészkedés, nemzeti és nemzetközi vonások tarka szövevénye, régi és új formák ismételt együttélése, a múltat és a mátt egyszerre kifejtő alkotások felfedése és megszületése és sok más, csupa átmenet jellemzi korunkat. Folklorista legyen a talpán, aki e szellemi vásárban eligazodik!”<sup>15</sup> Tegyük hozzá: más-más társadalmi, történelmi viszonyok között ugyanilyen szellemi vásárban keletkeztek a folklóralkotások. Végeredményben ebben a káoszban próbálunk valamennyien eligazodni.

A folklór poétikai kérdéseit vizsgálja a történelmi stíluskorszakokban. A régi és új stílusú népdalokat, táncokat, dallamokat, balladákat. Foglalkozik az egyéniség szerepével. Megfogalmazza, hogy nem minden műfajban juthat kifejezésre az egyén, erre legkevesebb lehetősége a népdal előadójának van, míg a mese az, ahol az egyéni leginkább megmutathatja egyéniségét.<sup>16</sup> A tanulmány végeredményben a magyar népköltészet stilisztikájának kérdését fejti ki folytatásaként a nyolc évvel korábban megjelent értekezésének, abban a fokozás és lefokozás példáit mutatta be a népköltészet különböző műfajaiban.<sup>17</sup>

A népköltészet szinte valamennyi műfajával foglalkozott folyóiratainkban. Tudtommal ő írt először a kántorok tevékenységéről. Mivel azokat a halottas énekköltészet más műfajaival közösen vizsgálta, tevékenységükről igencsak bí-

rálóan szólt. Kunt Ernő tanulmányai nem készültek még el ebben az időben. A szociális háttérre annyira érzékeny Katona Imre egyszerűen nem érzékelte, hogy valójában milyen fontos szerepet tölthettek be a kántorok a halott méltó elbűcsúztatásában.<sup>18</sup>

A vajdasági magyar népmesék összegyűjtése, publikálása Penavin Olga életművének megkerülhetetlen része. A közelmúltban elhunyt tanárnő első-sorban nyelvészként vizsgálta szövegeit, ezért is volt jótékony hatással mesekutatásunkra Katona Imre közreműködése. Mint már a bevezetőben említettem, kapcsolata a délvidéki magyarsággal, Baranyával, Kopáccsal, a mesével kezdődött. Az 1947-ben kiadott kopácsi mesék nem tartalmazták a teljes anyagot, másrészt Jugoszláviába az éppen aktuális politikai események miatt ez a könyv csak kevés példányban jutott el. Érthető volt tehát, hogy amikor bon-takozóban volt a vajdasági magyar folklórkutatás, a Hungarológiai Intézet munkatársai ilyen reprezentatív könyvvel is ösztönözni akarták az itteni gyűjtőket. A Hagyományok könyvsorozat koncepciójába éppen beillett ez a kötet. A Sárkányölő ikertestvérek szinte a teljes kopácsi meseanyagot tartalmazza. Tizenegy mesemondó harminc meséjét. A kötet terjedelmes utószavában a szerző bemutatja a magyar népmeseiskola-kutatás valamennyi erényét. Viszont nemcsak a mesemondók egyéniségét hangsúlyozza, hanem az epikus műfajon belül a népköltészet poétikai elemét vizsgálja, valamint a régi világnép maradványait. A kopácsi népmesék méltó párja volt az ÚMNGY-nek. Otthoni fogadtatása is szép volt. Valamennyi folyóiratunk méltatta a kötetet. Tóth Ferenc a Magyar Szóban, Jung Károly az Üzenetben, Penavin Olga a Létünkben, Herceg János meleg jegyzetet írt a Dunatájban, a Magyar Szó mellékletében. Valamennyi vajdasági recenzense azt hangsúlyozza, hogy Katona Imrének módjában volt húsz év távlatában tanulmányozni a hagyomány átalakulását. Penavin Olga maga is ismerte a kopácsi mesefákat, a mesealkotás körülményeit, ezért néhány megfontolandó megjegyzése is volt könyvismertetőjének, mégpedig Katona Imre kedves témájára, a férfi és a női adatközlők közötti különbségekre reagált: „Nem fogadnám el, hogy a férfi mesélők meséinek terjedelme éppen kétszerese a nőinek. Vannak olyan kiváló mesemondók más vidéken, akiknél a mesék hosszúsága vetekszik a férfiakéval. Ez inkább egyéni tulajdonság”. A továbbiakban részletezi a férfi és a női adatközlők közötti különbségeket. A nők érzelmesebben adják elő a történeteket. Szinte átéli egy-egy mesehős sorsát, ami viszont nem jellemző a férfiakra. Penavin Olga recenziójában nagyon fontos tényre világít rá: ha a folklorista gyűjt, az bizony nem az eredeti közege az alkotásnak. Nem természetes közegben hangzanak el a mesék, a dalok, nagyon sokszor az vezérli az adatközlőt, hogy minél előbb essünk túl rajta.<sup>19</sup>

Kálmány Lajos munkásságának tudatosítása, a temesközi újragyűjtések után szinte természetesnek tetszik, hogy ismét közreadták Borbély Mihály meséit. A könyv szerkesztését Katona Imre vállalta, Bori Imre összegyűjtötte a Borbély Mihályra vonatkozó életrajzi adatokat. Engemet meg Katona tanár úr, mivel amúgy is a szakdolgozatomat készítettem, Temesközbe Crna Barára, Cérnabarára, küldött, hogy keressem meg Borbély gyerekeit, faggassam őket édesapjukról, Kálmány Lajosról, ha netalán mesét is tudnak, akkor azt vegyem szalagra. Velem nem jött el, mint Tóth Ferencsel, csak néhány jó tanácsot adott, miket kérdezzek, hogyan viselkedjek Borbély gyerekeivel. Azt, hogy

édesapjuk holtá után híres ember lett, már érkezésemkor tudták a Borbély gyerekek. Híre ment már hozzájuk is, hogy érdeklődnek apjuk iránt. Meglepően szívélyesen fogadtak. Csaknem egy hétig voltam náluk 1974 telén, esténként felidéztek emlékeiket, legnagyobb örömömrre ismerték édesapjuk meséit. A Hagyományok II. kötet ugyan megvolt a családnak, de csak egy példányban, tehát az én szövegeim hitelesnek mondhatók, nem a könyvből tanulták meg. Különösen vonatkozott ez Borbély Verára, aki írástudatlan volt. Mivel engeget még gyerekfélének néztek, őszintén meséltek nagytörvényű édesapjukról. Összesen 20 mesét mondtak el egy hét alatt, hét olyan történetet is sikerült összegyűjteni, melyet Kálmány gyűjtése során nem jegyzett fel. A Pingált szobákba húsz szöveget válogatott ki Katona Imre, a szerkesztő. Kálmány Lajos szövegeihez Katona Imre jegyzeteket fűzött és besorolta őket a nemzetközi mesekatalógus típusrendszerébe.

A Pingált szobák hasonlóan, mint a Temesközi balladák nem keltett nagyobb visszhangot a vajdasági társadalomkutatók körében. Nem írt róla nálunk senki méltatást, ismertetőt.

A Jávorfácska félszáz szajáni mesét tartalmazó könyv, 1973–1975 között készült az ELTE folklórtanszékén. A mentor Dömötör Tekla tanárnő volt. Inkább hiedelemmondák gyűjtésére ösztönzött. Akkortájt készült el Salamon Anikó szakdolgozata a székelyföldi mondákról. Szabadkán és környékén akkoriban nem sikerült jó szövegeket találnom, ekkor tanácsolta Katona Imre, hogy hasznos lenne, ha Szajánban utánanéznék a meséknek, mert ő korábban Tóth Ferencsel ott balladákat gyűjtött, néhány mesetörédket is feljegyeztek.

1973 nyarán elindultam Szajánba, ahol három kitűnő mesemondóra találtam: Vastag Matildra, Mester Andrásra és Sinkovics Imrére. Ötvennél több szöveget sikerült összegyűjtenem, a legjobb ötven olvasható a Jávorfácskában. Szajáni gyűjtésemet nagyban segítette, hogy előttem már sok kutató megfordult a településen (Paksa Katalin, Bálint Sándor, Ferenczi Imre és természetesen Katona Imre is.) Tudták, hogy mit akarok, gyorsan előkerültek az adatközlők. Huszonöt év távlatából csak azon csodálkozom, hogy az én mesélőimmal nem találkoztak az előttem járók. Szajánban abban az időben a hagyományörzőknek még megvoltak a specialistái. Katona Imre és Tóth Ferenc balladákat gyűjtött, őket az énekesekhez küldték a falusiak. Az én mesemondóim balladákat, népdalokat nem tudtak. Egyik asszony a ráolvasókat ismerte, sőt, ha kellett, alkalmazta is őket. Sok boszorkánytörténetet tudott, de mesét nem. 2000-ben a szegedi JATE néprajzosai ismét gyűjtöttek Szajánban. Érdeklődéssel várom, mire jutottak az évezred végén. Igaza van-e Katona Imrének, a folklórkutatásban nincsen 24 vagy 25 óra.

Ezzel a gondolattal zárhatnám is Katona Imre vajdasági munkásságának ismertetését, de szólnunk kell 1990-ben megjelent Ortutay Gyuláról írt kismonográfiájáról is, melyet a szabadkai Üzenet, később pedig az Életjel Könyvkiadó könyv formában is megjelentetett.

A rendszerváltozás után Ortutay Gyula munkásságának megítélése igen csak képlékeny volt. Jugoszlávia pedig éppen egy tízéves háborúra készült. Szabadkán úgy gondoltuk, hogy nyolcvanadik születésnapja alkalmából Ortutay Gyuláról illik megemlékezni, még ha politikai nézeteivel nem is érthetünk egyet. Az Üzenet akkori szerkesztője, Péter László tanácsára Katona Imrét kérte meg, hogy írjon Ortutay Gyuláról egy őszinte pályaképet. Ezt a felkérést

nem utasította el Katona Imre, s elkészült a méltatása Ortutay Gyuláról az *Idő mérlegén*<sup>20</sup> címen. Penavin Olga szép méltatást írt a könyvről, az *Új emberben* viszont alaposan elmarasztalták a szerzőt is és a kiadót is.<sup>21</sup> Szabadkaiként, néprajzusként viszont ma is meggyőződésem, jól tette a kiadó, hogy Katona Imrét felkérte visszaemlékezéseinek megírására. Ortutay Gyula mesztere volt Katona Imrének, most már mindkettőjük munkássága az idő mérlegén van.

Katona Imre sokat publikált a vajdasági folyóiratokban, hogy ezek a munkák mennyire közismertek a magyar néprajzi szakirodalomban, abba sajnos nincsen betekintésem. Éppen ezért nem lenne érdektelen ezeket az írásait is kötetbe gyűjteni, most már nem csak a vajdasági magyar folkloristák okulására.

Három évtized telt el azóta, amióta megjelent Bori Imre *Idő, idő tavaszidő* népköltészeti antológiája. Voltaképen ez a kis könyvecske, valamint a Hungarológiai Intézet megalapítása alapozta meg a vajdasági magyar folklórkutatásokat. Ha a publikációk, a szövegközlések számát nézzük, akkor impozánsnak mondható az elmúlt három évtized. Hogy ez ilyen alakult, abban kétségtelenül meghatározó szerepe volt Katona Imrének is. Az viszont szomorú tény, hogy a vajdasági magyar néprajznak továbbra sincs gazdája. 1970-ben Katona Imre az egyik legfontosabb feladatnak a néprajzi adattár létrehozását tartotta. '84-ben hiányolta, hogy az nem a legjobban működik. Ennyivel tartozik neki is és Penavin Olgának is a délvidéki magyar néprajzkutatás, hogy lépéseket tesz az adattár létrehozására.

## IRODALOM\*

BURÁNY Béla

1989 Egy néprajzi könyv bírálata. Katona Imre–Lábadi Károly. Szedte, szép rózsámat. II. 4. sz. 527–540. p.

1990 (G. S.) Lapszél. Új ember. 1990. december. 2.

JUNG Károly

1972 Egy közösség mescanyaga. Sárkányölő ikertestvérek. Ü. 10. sz. 620–621. p.

KATONA Imre

1965 Kálmány Lajos, a szegedi és vajdasági magyar népköltészet legnagyobb gyűjtője. II. 9. sz. 1118–1126. p.

1969 Penavin Olga: Szlavóniai kórógyi szótár I. kötet HITK. 1. sz. 211–215. p.

1972 Fokozás és lefokozás a magyar népköltészetben. Előmunkálatok a magyar népköltészet stilsztikájához. HITK. 11–12. 33–41.

Sárkányölő ikertestvérek. Kopácsi népmesék. Forum. Hagyományaink 2.

Jugoszláviai magyar népmesék. HITK. 11–12. 275–279.

1973 Észak-bánáti betyárballadák. HITK. 15–42.

Dózsa alakja és a parasztozalmak emléke a magyar néphagyományban. LÉ. 4. sz. 99–110. p.

A magyar parasztság történelemszemlélete. LÉ. 6. sz. 107–124.

Fa leszek, ha fának vagy virága. Egy vers nemzetközi párhuzamai. Ü. 1. sz. 22–28. p.

Gyarapodó hagyományaink. Szlavóniai hétköznapiak, Ü. 11. 874–877.

Jeles napok és ünnepnapok szokásmaradványai Észak-Bánátban. Beszámoló egy felderítő jellegű gyűjtésről. HITK. 19–20. sz. 23–51. p.

1974 Magyar folklórkutatás Jugoszláviában. Forrás, 11. sz. 44–47. p.

1975 Ember és művészet, az alkotás befogadása a népköltészetben. Ü. 10. sz. 774–780. p.

- Társadalmi jellegű vajdasági népdalok (Szerelmi, panasz- és gúnydalok, mezei és gyári munkásdalok). HITK. 23–24. sz. 74–85.  
 Elvesztett naiv eposzunk. (A magyar hősepika) I.é. 3–4. 74–84.  
 A folklór a művészeti nevelés szolgálatában. ON. 3 sz. 63–66.
- 1976 A vajdasági munkások munkaszervezetei és ideiglenes életkörülményei. Idénymunkások (1848–1945) I.é. 5. sz. 141–147.  
 Pingált szobák. Borbély Mihály meséi. Kálmány Lajos gyűjtése. Sajtó alá rendezte, az utószót és jegyzeteket írta Katona Imre.  
 A magyar népmese és a gyermek. ON. 15. sz. 17–20.  
 A magyarországi néprajztudomány 150 éve. I.é. 6. sz. 121–133.  
 A néprajztudomány nagy vállalkozása. A magyar néprajzi lexikon. Ü. 12. sz. 781–784. p.
- 1977 „Vetus illa cantilena”. Legrégibb borsdalunk szövegemlékei. HK. 32. sz. 111–116. p.  
 Értékes balladakincs. (Penavin Olga: Kórógyi szlavóniai népballadák) Ü. 10. sz. 611–613. p.
- 1978 Magyarország néprajzi felfedezése. Tálasi István: Kiskunság. Ü. 5. sz. 346–348. p.  
 A magyar halottas énekköltészet tiszta és átmeneti műfajai. A műfajváltozások törvényszerűségei. HK. 35. sz. 25–33. p.  
 A magyar népdalok a legújabb kutatások fényében, Ü. 12. sz. 696–700. p.  
 Rákóczi Ferenc születésének 300. évfordulójára. Ü. 2. sz. 143–140. p.
- 1979 Térben és időben. Virágirodalmi lexikon. Ü. 5. 292–295.  
 A folklór 24. vagy 25. órájában. A folklór szociológia körvonalai. I.é. 1. sz. 94–100. p.  
 Népköltészet és irodalom. Ü. 12. sz. 743–752. p.
- 1980 Népköltészetünk művészi stílusa és stíluskorszakai. HK. 42–43. sz. 5–28. p.  
 A népi líra kutatása Ortutay Gyulánál. Ü. 3. sz. 99–104. p.
- 1980 Lábnál holdvilág, fejénél napsugár. A szálláskereső istennek egy kései emléke Baranyában. HK. 46–47. sz. 149–152.  
 Magyar néprajzi kutatások Jugoszláviában. Forrás. 1. sz. 75–89.
- 1990 Az idő mérlegén. Ortutay Gyula életműve. Szabadka. Életjel. Miniatűrök 40.
- 2001 Előszó In: RAJ Rozália–NAGY István Doroszlói népi textiliák. Ilogos, Tóthfalu 5–6.
- 2002 Vélemény Fodor Erzsébet moholi asszony harmincöt népmeséjéről H. 640–641.
- KATONA Imre–I.ÁBADI Károly
- 1979 Császár tömlőcéből szabadult úrfiak. Szilágyi és Hajmási H. 90–105. p.  
 A drávaszögi magyar népballadák szociológiájához. Kísérlet a szociológia módszer balladakutatásban való alkalmazására, H. 1363–1372. p.
- 1986 Szedtem szép rózsámat. Népi mondókák, versek, dalok a Drávaszögből és Szlavóniából. Forum, Újvidék
- 1987 Szedtem szép rózsámat. Válasz Burány Béla bírálataira, H. 4. sz. 541–543. p.
- 1993 Így szép dologrul én emlékezem. Csöbrös István kopácsi énekeskönyve. Forum, Újvidék
- KATONA Imre–PATÁKY András
- 1971 Kopácsi népballadák. HITK. 7. sz. 17–38. p.
- KATONA Imre–TÓTH Ferenc
- 1973 Emlékezés Kálmány Lajosra és Borbély Mihályra. MSz., jan. 21. 19. sz. 21. p.
- KATONA Imre–TRIPOI.SZKY Géza
- 1971 Három magyar népballada vajdasági változata (Kőműves Kelemenné, Fiú-rabolta anya – Farkas Julcsa) HITK. 7. sz. 17–38. p.

PENAVIN Olga

1972 Sárkányölő ikertestvérek. Kopácsi népmesék. Le. 5 sz. 169–171. p.

1991 Szellemi nagykövet. Katona Imre: Az idő mérlegén. Ü. 2. sz. 171–173. p.

SZELI István

1970 A Hungarológiai Intézet egy éve. HITK. 2. sz. 161–164. p.

TÓTH Ferenc

1972 Sárkányölő ikertestvérek. Kopácsi népmesék. MSz. szept. 23. 263. sz. 12. p.

1975 Kálmány Lajos nyomában. Az észak-bánáti népballadák élete. A balladákat gyűjtötte Katona Imre és Tóth Ferenc. Hungarológiai Intézet.

\* Az irodalomjegyzékbe Katona Imre valamennyi írását összegyűjtöttük, melyek a vajdasági lapokban, folyóiratokban jelentek meg.

## JEGYZETEK

<sup>1</sup> Katona 1969

<sup>2</sup> Szeli I. 1970. 154.

<sup>3</sup> Katona 1974. 44–47.

<sup>4</sup> Katona 1984. 378.

<sup>5</sup> Katona 1984. 400.

<sup>6</sup> Katona 1979. 56–63.

<sup>7</sup> Katona 1965. 1118–1126.

<sup>8</sup> Katona 1965. 1123.

<sup>9</sup> Katona–Tóth 1973. 21.

<sup>10</sup> Katona 1973. A. 15–41.

<sup>11</sup> Tóth 1975.

<sup>12</sup> Katona–Tripolszky 1971. 17–38.

<sup>13</sup> Pataky 1973. 18. Katona 1976. 19, 22,

<sup>14</sup> Katona 1975. 74–84.

<sup>15</sup> Katona 1979. 98.

<sup>16</sup> Katona 1980. 12.

<sup>17</sup> Katona 1972. 33–41.

<sup>18</sup> Katona 1978. 25–33.

<sup>19</sup> Tóth 1972. 12. Jung 1972. 620–622. Penavin 1972. 169–171.

<sup>20</sup> Katona 1990.

<sup>21</sup> (G. S.) 1990.

Burány Béla

## A ZÉLITYEK KÖRÜL (II.)

---

Zélity István  
Zélity Istvánné Kabók Klára  
Zélity Magdi:

Hajják azé az a nagy víz olyan borzasztó eset vót! Gyütt az a nagy víz, hullámzott, mink még, gyerekek, szalattunk elébe. De hideg vót! Január vót? Vagy milyen? Tuggya fene! De január vót tán!

A nyulakat is még az őzeket szorította bē oda mihozzánk. Az a ház, ahogy vót, olyan partos helyen vót. Mēntem abba a nagy vízbe, úgy éreztem, úgy nyom vissza a hullám, de csak mēntem. Főlakatt a nyúl a fára. Vagy nem is hogy főlakatt, szēginy főlút, ahogy gyütt a víz a kislefáknek, bokroknek csak a koronája vót ki, oszt főlút oda.

Hát mán dehogy hagyom ott aszt a nyulat! Maj belefullattam a vízbe, de mēntem a nyúlé. Foktam a fülit, oszt hoztam. Még őzeket is. Hogy mi lett velük asztán, tuggya fene! Mink összefogdostuk, gyerekek, ahogy szaladosztunk.

Nagy élmény vót az!

Asztán mikó befagyott a víz, köllött hajtani a birkát. Nagy facipőjink vótak. Ott az erdőszélin vót egy kis hajlat, abba vót víz, befagyott. Nēki az iringálásnak. Néha lē a facipőt, oszt mesztélláb. Csúszott, mind az istennyila.

Tízéves vótam.

Apó:

Amaz a lányom még, a Klári, átmēnt a Tisza jegin mán akkó is, mikó a jeget is elöntötte a víz. A jég főlött is víz vót mán. Ű még csizmába, nótaszóvá átgyalogót.

Adára köllött menni valamijé.

Nagyon sok ilyen hánt-vetēt életű embēr van még, ilyen, mind én! Csak sokan körösztücstek sokmindēnēn . . . Sosē tuggya az embēr, hogy hova jut a végin.

Manóka:

Mikó ide átgüttünk, akkó a nagyvíznek ezēn a felin vártak bennünket. Akkó güttünk befelē. Ide güttünk a szomszēdba, az uramnak a testvérjihöz

lakni. Az a nagy fiunk akkó kicsi vót. Kifáratt. Idegös vót. Egész a moholi komptú, ami főjebb esött, Adának, onnét gyalog gyünni ki. Aszongya a gyerök a nagynényinek:

– Nem is lakkak a nénnijék séhunsé!

Mē má sokallotta a mēnést.

Akkó idejöttünk éjnek idejin, mer má az akkó ē vót rēndēzve, itten kap-tunk asztán lakást. Mēnekütünk, akkó az úgy gyütt ki. A németöktü mēnekü-tünk ide. Az uram akkó jobban szétnézött, fojtatta a juhászatot.

Így alakút akkó.

No, akkó gyütt a másik változás. Tele vót a világ, hogy mi lösz, hogy lösz? De majd azok micsinának! S akkó a nép mēneküt. Ére a mohoji Gunarasnak. De mink nem mēntünk tovább, csak a mohoji Gunarason marattunk. Az egész család mēnt. Hajtottuk a birkákat is.

Apó:

Én kint vótam a birkává egy tanyán. A család mēg, nem mertek egyedű maranni, kigyüttek hozzám.

Magdi:

Kiszette a kényeret anyám a kemencébü, a duncot mēg bērakta. A kényeret bēkötöttük egy zsákba. Apó bēgyütt értünk. Kimöntünk mink is, osz másnap rēggelig ott vótunk. Akkó mán mēneküt a nép kifelé. Messzirü mán nagyon lüték. A vasutat lüték. A magyarok mēg monták:

– Gyerünk, gyerünk, mer gyünnek az oroszok!

Mēnni, csak mēnni!

Apó:

Akkó én tuttam egy kopott dülöt, rāmēntünk.

Magdi:

De nem mēntünk messze. Bájityék tanyájukig mēntünk ki. Oda mēgin bē-mēntünk. A Bájityék tanyájukra.

Emlékszék rá. Apó vezette ki a Bájitye gyereknek a lovat a szalma közü. Szóval a szalmába vót bēgyugva, mert hát a magyar katonák évitték vóna. Szal-makazalba bērakták a lovakat. Osz apó segített kivezetni. Mer monták:

– Segíjjēn Pista bácsi!

Akkó ű aszonta, hogy emén szétnézni, de hát akkó má monták hogy gyün-nek az oroszok, aszt azé mēnt ű, várni.

No akkó ű fölút, akkó mink ott vótunk délig. Délbe mán nagyon mēnt a nép, akkó oszt mink is. Mert akkó az egyik a másikat csak riasztgatta. Még aszt a szállást is otthagytuk, osz még kījebb mēntünk Gunarasba. Ott mēgte-lepēttünk, mer ott vannak rokonai apónak. Apó is onnan van lēszármazva, árú. Akkó ünēki ott vótak az unokatestvérjei. Ott vótunk apó első unokatest-vérjénē.

No, de assē felejtēm ē sosē, mikó – mennyit köllött morzsóni! Az apja bassza mēg, egész nap morzsótunk, hogy kapjunk ēnni! Olyan hōjagok vótak a tenyerēmēn! Úgy gondótam sokszó:



– Istenem, tán nem észék, csak morzsóni né köjjön! Annyi disznójuk vót, hogy örület! Hát oszt mink még tényleg úgy vótunk, hogy örütünk, hogy kaptunk, vagyis az öregjei! Mink hát gyerekek nem. Mer anyuka is mindig aszt hajtotta, mer apó birkákká vót egész nap kint:

– Örűjjetek, hogy kaptok enni! Morzsóni kő!

Útunk oszt morzsótunk. Egész nap az istállóba vótunk. Három gyerek még a mama. Olyan bütykők vótak a kezemén! Sokszó gondótam:

– Istenem, csak mán rájuk szakanna ezékre a disznókra az ég!

Ez vót egy hétig. Asztán apuka még arrébb mént a birkákká legētetni. Akkó ű bëgyütt mindénnap vagy másnap, hogy mëgnézze, mi van, hogy van: Akkó mán beszéték, hogy mënnek vissza, mënnek vissza! Micsinájunk? Hát akkó a két öreg csak mëgbeszéte, hogy nahát mink visszamënyünk, ű marad a birkákná kint. Osz ha tényleg lehet hazagyünni, akkó ű is gyün haza.

Akkó osztán szépen a három gyerek még anyuka mëgindútak hazafelé. Egész úton rít anyuka, rít, hát persze, mink is rítunk mind, gyerekek. Më hát mi lész apóvā ott kint? Hátakkó mëgbeszétük, hogy hun a járás, osz ha tényleg haza lehet gyünni, akkó ha hazaérünk, másnap mënyünk ki én még a Klári apónak szóni, hogy gyűjjon haza, mer haza lehet gyünni. Hát még csak gyütünk Orompartig, csak jó vót. Ègy helën kint átak ilyen nagy szerbek a kövesút mellett, az út mellett kint. Mikó odaértünk, sokan vótak má akkó, ahogy gyüttek hazafelé a népek, sok nép vót akkó má, összeverőttek rakásra, osz majdúgy vót, hogy mindënki örüt, hogy mënné többen, mer hát mindënt montak, hogy micsinának, hocsinának, osz fét a nép.

Odajértünk, oszt tudom, még oda së értünk ahhó a három embërhó, azok átak kint, oszt nészték, hogy micsinálunk.

Az öregjei má messze még:

– Maj köszönjetek ám ezéknek az embëreknek! . . . Köszönjetek ám! Hangossan!

Mikó odaértünk, montuk, hogy (mer aszonták, nem szabad dicsértesséköt köszönni, még mittudomén, hogy mit nem szabad) – csak tudom, hogy mikó odaértünk, mink, gyerekek mëntünk eló, az öreg nép gyütt utánnunk, osz montuk:

– Jó-na-pot kí-vá-nunk!

Aszongya az egyik embër, odanéz:

– Néma visë „jó napot!” – aszongya. – Dobor dán!

Akkó montuk minnyájan:

– Do-bor-dán!

No akkó montuk egyhangúlag, hogy „dobor dán”! Mëntünk tovább, beértünk Oromparthó, ott vót az Annuskáéknak a tanyájuk. Rengeteg orosz katoná vót! Aszongyák:

– Oda bë kő mënni, az orosz katonák a lányokat maj kiválogassák, osz maj micsinának velük!

Micsinájjonak? Vót az Orompart alatt egy olyan ér. Az asszonyok a nagyobb lányokat lëvezették a vízbe, össze-vissza bësározták, bëmajzóták űket, hogy csunyak lëgyënek, bëkötötték a fejüket, noosz mikó odaértünk a tanyára, nagy izgalommá, hogy mos kit is visznek el az oroszok? Mikó odaértünk, nem is szótak hozzánk.

No, akkó aszonták:

– Majd a másik tanyán!

De bizon, többé nem is tanákoztunk az úton. Úgyhogy gyűttek, mentek, de ilyen mind ottan – merd ott lē vótak pakóva.

Hancmosz mikó hazaértünk, éhéssek vótunk! Gunaraszú gyalog! Huszonöt kilométerre van tán, osz sē énnivaló, sē sēmmi az úton.

– Maj otthon! – aszongya anyuka. – Nem baj, gyerekék, tele van a kemence dunccā, ha más nem lész – aszongya – észünk duncot!

Mikó hazaértünk, a gangba – me akkó ilyen kukoricaszedés vót – ahogy lészöttük a kukoricát, bē vót a gangba csak úgy öntözve. Széle fő vót rakva . . .

Mikó hazaértünk, még nagykapunk sē vót! Hogy hun vót a nagykapu, én nem tudom! Mindēn fő vót étetve. Aszt a kukoricát – mē monták asztán, hogy odaálígatták az oroszok a lovakat a ganghon, oszt annyit éttek, amennyit csak bírtak. Az a cirkusz, ami ott vót! . . .

Egy télre takarmány, ami bē vót készítve, mind odavót! Nagy kazal széna! Osz mivelhogy ott vót takarmány, odahoszták a lovakat. Mind összemászták a lovak az udvart.

No, csak mikó bēmēntünk a házba! Mindēn . . . az ágynemű nem vót még, dunna, párna, olyasmi sēmmi, mindēn ē lētt víve. A szekrényt nészte anyukám, hogy hát – vót neki staférja. Míngyá az vót az első, hogy nézi a stafért, hát a dunnahajak, olyan kézímunkás slingöttek vótak, no, az a slingölés mind megvót, de hát – tán a szomszédasszony monta, hogy lészaggatták kapcának. A slingölés, hát az törte a lábát, hát aszt lészette oszt éhajigáta a végejit a párnáknak, ahogy ki lētt varva a vége, csak a többi részit, a sifonnyát aszt vitte ē. Úgyhogy akármit kerestünk, sēmmit sē tanátunk még.

No, majd a duncot! Nézzük! Ugyē, szalattunk a kemencéhön, hát nem vót ott egy megbolondút dunc sē!! Még aszt is kiszétték!

Akkó kerestük a kácsákat. Vót valamennyi kácsája anyámnak. Majd a kácsák! Hát az még ott vót az ól háta mögött, csak ilyen nagy nyaka vót még feje. Baltáva ahogy lē vótak vagdosva, a fejeik azok ott vótak, de a kácsák nem vótak sēhun sē.

Vót egy hordó, amibe széttük a cefrét, mer hát Mohojon divat vót a cefreszedés, az még televót tisztára bablevessē öntve. Egyre nézgettük, hogy mikori bab lehet az? (Éhéssek vótunk kégyetlen!) Aszongya anyuka:

– Nē próbájjatok belüle énni, hát tán mán бүdös is!

Persze akkó anyuka rít, akkó mink is rítunk. Mos hova lēgyünk, micisnájjunk?

Emēntünk mégin chhön a nényihön ē, apukának a hűgáhon, idegyüttünk, hát a sógorom egy kicsit olyan fursán nézett ránk. Nem is csuda, három gyerek még egy asszony odamēn sēmmi nekū, sē énnivaló, sēmmi nekū. Közbe mink is éhéssek vótunk. Anyuka monta neki, hogy valamit aggyon mán a gyērēkēknek énni, mer éhéssek. Lévágott a néni egy-egy darab kēnyeret, mēgsózta, paprikázta – még most is a számba van az íze. Az olyan jóesēt! Úgy érēsztem, de még bírják még egy darabot énni! De többet nem kaptunk, csak aszt a darabot.

Hát asztán mán hogy hogy gyűtt a főzés? . . . Itt marattunk. Anyukának régēn vót oan vas kasztró. Elég nagy vót, de én nem is tudom, hogy mire hasznáták. Most utána két hétre vagy háromra, hát az első szomszédba vót. De aszt arrú tuttuk még, hogy vót régēn egy idős bácsi, oszt az ahogy a vas kasztró

mögrepett, mer öntöttvasbú vót, ű mögpántóta. Úgy kívürü tettek rá gyürüt, pántot, oszt avvá úgy möghúztatták. Nohát az ott vót a szomszédba az Agnës néniné. Anyuka kérte, de ű aszonta, hogy dehogy aggya vissza! Hunnan anná, mikó ünékik is az oroszok ahhelött milyen szép nemtommit évittek.

Akkó az a liszt, mög az a zsír is önálluk vót. Azokná az elsősomszédokná. Akkó anyuka aszt is kérte. No, lisztbú adott vissza az Agnës néni, de a zsírt aszt aszonta nem aggya, mer ünéki is az üvébú köllött főzni annak a sok orosz katonának! Kí aggya mög az üvét akkó? Lisztét, úgy emlékszék rá, kapott anyuka egy zsákká vagy hogy . . .

A ruhát? Nem az oroszok vitték aszt é! Á! Az má, aki gyütt. Az idevalósiak! Mos példájú apónak szenvedése vót, mint juhászembërnek a számártartás. Nagyon szép kocsija vót, mög a szamaraknak szíjbú vót a szérszámja. Asztán asztat is egy jó időre rá valaki mögösmerte. Hát assé nem az oroszokná vót, hanem itt vót Moholon. Asztán mögtanáta. Möglátta, de nem is merte kérni. Olyan embërné vót . . .

Úgy jártunk, mind mikó átgyüttünk, nem maratt sëmminck. Éppen sëmminck.

Tele vót az egész gúnya az ágyon tetüvel, mög bóha, mindënfélével. Olyan piszkos vót! Akkó má tele vót a falu is a végin ilyen férgekke, csak hát – amit évittek, az nem maratt mög. Firhang, ugyé, az ablakokrú – mög mindën, no! (Akkó nem függönyök vótak, hanem firhangok.) Csak a csupaszfal marattak. A bútor is jobban mögmaratt. A szekrény vót, hogy össze vót firkáva, a bútor az nem vót bántva.

Asztán apuka kint vót egy hétig. Addig mink itt vótunk ennek az ő testvérjinek a nyakán. Akkó ű egy hétre rá – nagyon mögverték kint. Akkó ű úgy hazagyütt. Ott kint, a birkákná. Hároman. Ű ott kint őrzötte a birkákat, oszt kérdëszték, hogy mé van odakint. Mé csavarog? Osz mögverték. Akkó ű arra a tanyára, ahun ű tanyázott, bëhajtott.

Apó:

Errü nem érdemës . . .

Magdi:

No, akkó ű onnan a tanyárú hazagyütt a birkákká – vót kétszáz darab birkája. Elöbë kint vótak, de asztán ű emént ki a birkáké, hazahosza, akkó egy szerb embër aszonta, hogy ű pártfogásba veszi a családöt, de fele birkát nëki aggya. Úgyhogy asztán az lét a vége, hogy ű emént a Vojin bácsihoz, hogy a Vojin bácsijé a birka, ű mög feles juhász. Az egész birka oda lét víve, akkó ű mög mind juhász őrzötte a birkát, asztán szét köllött osztani. Egy évre rá. Egy évig alighanem ott vót a birkákká, asztán szétosztotta a birkákat. Felit odahatta az öregembërnek, a másík felit mög ehosza haza.

Apó:

Csunya mindënt is láttam. Nem érdemës eszt . . .

Magdi:

Ezë gyütt onnan is jobban haza. Mer mikó együtt, akkó bëvítették éccaka itten, anyuka hajnalba emént ahhö az öregemberhö, akiné vótak a birkák s akkó monta nëki, hogy bëvítették.

Akkó az aszonta, hogy nyugottan gyűjjön haza. Ez pont május elsejin vót. Mer én úgy tudom, hogy nem értem fő ésszē, gyerékésszē, a többi lán mind mēnt a május elsejére, énnékēm mēg nem lehetett mēnni, merd a birkákat kő hajtani!

Hát akkó maratt apónak a birkának a fele, akkó nésztek házat, bēnt a nagy-uccán. Úgy esik, hogy akkó űk aszt mēgvētték. Birkávā vergōttek, pijacra járt anyuka a tejesasszonnyā. Hát elég silányú éltünk, mē én tizenhárom éves vótam – így sokszó mondom – merthát mosmá betegēs vagyok, lánkoromban mēg sosē vótam beteg – tizenhárom éves vótam, akkó mán mēntem géphő. Cséplőgépnē tizenhárom éves koromba pēlvát mēg oasmit csinátam. Mindēnfēlit, mer, ugye, muszāj vót. Klári beteg vót, öcsém kisgyerek vót, anyuka nem nagyon birt mozogni, ű vót otthon, mēg amit a teje ēre-āra mēnt. Vót, hogy nyóc hétig is a gépnē vótam. Má sokszó úgy érsztem, hogy . . .

Klári beteg vót. Ū vót a legōregebb. Már én nem tudom, hogy mi vót űnēkijē.

Manóka:

Hát úgy vót az . . . Most őszintēn mondom. A mi apánk juhász vót. Kifejt, elvitte a tejet, osztakkó majd elmaratt. Majd úgy vót, hogy délbe gyűtt haza a csarnokbū! Akkó ez vót a legōregebb, akkó ennek: eriggy!

Köllött dōgozni, mēg kihajtotta a birkát. Osz sokszó, mikő a havas idő vót, összehúszta magát, agyonfāzott, csak így lōhetott. Akkó tūdōbajt kapott, akkó Noviszádon lēnt vót sugárta. Akkó az valami nagy kezelés vagy mi vót, az a sugár. Akkó tuggya vastag vót nēki a nyaka is, akkó önēki azzal a sugárral, állítólág tán az vót, hogy vót nēki ēgy . . . itten a nyakán. Rakásra ősszcsugaszták. Akkó az – parasztossan – kifakatt. Nem mōntünk tovābb, nem is lōtt mondvā, mēg nem is mēntünk doktorhő, hogy mosmā aszt majd kipucōjják, hanem az szépen lassan kipucolōdott. És mos van is nēki ēgy egész láccatós forradás. Hát így a tūdōnek vót ennek a lányomnak baja.

Magdi:

Én mēg dōgosztam. Jártam át Bánátba a Sulhőfokhő. (Adának körōsztū a Sulhőf birtok van a!) Gyalog mēntünk oda mindēn hajnalba, három órákkó mēntünk, mikő főgyűtt a nap, mē – hijāba gyűttek az oroszok bē, az csak úgy vót akkó mēg. Napszāmosok vótunk, és mire főgyűtt a nap, nēkünk ott köllött lēnni a szōllőbe.

A többi nem járt napszāmba csak én magam. Asztán az is mēgszűnt, mert aszt állami-birtokosították, vagy hogy is mondják. Úgyhogy asztán mán nem mēntek innen Bácskárú.

Akkó én is bēmēntem a . . . akkó kezdōdött ez a konzervgyár. De mēg akkó nem vót konzervgyár, csak ēgy nagy magtár vót, oszt ēgy nagy hordōba tapostuk, lábā tapostuk a káposztát. Csizmákba. Mēg az uborkát is kēzzē raktuk hordōba. Úgyhogy én asztán addig dōgosztam, mēg férhő nem mēntem.

Akkó asztán apukājék aszt a házat mēg mēgvētték, itt mēg asztán csak az lētt a vége, hogy nem tuttak fő, életre kēni. Kimēntek Kerektóra, oszt ott szōgátak. Utōbb mán a Bandi is nagyobb, oszt ais dōgozott, gulyások vótak. Marhākna. A birkákat elatta, nem birta. Őtvenkettő-háromba vót. Akkó eszt a házat mēgvētték, mēgszorították valahogy, akkó osz visszagyűttek, akkó lētt ēgy kis birka, Bandi mēg akkó ēmēnt traktorosnak. Mē akkó kerūt fő a zad-

ruga, oszt lehetett menni traktorostanfolyamra. Mer a Bandi oda békerüt. Bémént valahogy. Akkó valamilyen „praksza” vót, de hát akkó aszonták „kursz”, akkó ű asztat évégeszte, oszt traktorista lett a zádrugába, traktort vezetett.

Osztakkó úgy éldegéltek háromon. Mer mán akkó a Klári is férhömént, mán csak háromon marattak.

Manóka:

Apámat – má mindëgy, de szëgyën, hogy nem tudom mëgmondani, mikó hāt mëg, az édosanyám mëg négy évvë ezelött. Apám a háború előtt halt mëg. Mikó az oroszok bëgyüttek, nem vót mán édosapám mög.

Akkó édosanyám idatta a részt, akkó aszt elattuk, valamennyi agrár is gyütt hozzá, ugyë, akkó osztották a földeket és így, így . . .

Fél-fél hold agrárföldet kaptunk fejenkint. Fé hódát családonkint. Öten vótunk.

Az ára kint vót, asztán a földet kicserétük erre a házra ë. Asztat attuk, mer akkó kezdöttek a zadrugába a tagosítás, oszt házat kaptunk árverésileg érte. Merd ez állami ház vót akkó. Ez a tanya körü, ami vót néhány hold, az maratt vele.

A kicsi nem tuggya kimondani, hogy mamuka. Oszt aszongya: manóka. Tatát mëg akarták így mondani, de ű nem engette, aszonta ű nem zsidó. Így lett apó.

Mëg ennek, ami van mënyem, velem szëmbc is: mamuka. Mëg a szomszédok is.

A Klárinak két gyereke van. Abbú az ëgyik most mënt férhő, a másiknak van az a dédunokám, aki aszongya: manóka.

A másik lány neve Magdi, 1931-beli. Két fia van, ëgy unokája, az Anikó. Férje Bogdán Sándor. Fiatalabb.

A Bandinak két családgyya van.

Mikó úgy összeszalad a család, akkó nem is tudom, milyen boldog vagyok. Már előre szoktam nekik mondani, hogy most is, hogy névnapom gyütt, hogy ëccerre gyűjjonék! Mőg disznóvágáskó, mög a tatának, ha van névnapja, ilyenkö biztos ëggyütt vagyunk. Van, mikó úgy gyün, hogy épp eis gyün, mind ëggyütt van! Pláne vasárnap. De van csak úgy, hogy most ez gyütt, amaz épp ëmënt, vagy nem birt gyünni.

Apó:

Minállunk az úgy vót, hogy mink ëgyformán szerettük minnyáját, mëg űk is ëgyformán minket. De viszont itt az én családomba (pedig má most közelebb vannak a harminc esztendőhöz, mind a húszhó) mëg az nem vót, hogy valamellikük összepörötek vóna, vagy nem beszétek ëgymáshó.

Ez a legnagyobb élmény, ha mán család van.

Manóka:

Ezëk ëgymással is összejárnak. Disznóvágáskó . . . Az ëgy fölségës családi összejëvetel. Ugy ëggyiknél, mind a másikná is, mëg minállunk is.

Olyankó hogy hányra terítünk? Akkó itthon van az egész család, onoka, mind. Mëg akik kint vannak a házbú, mind itt van.

Itt, a szomszédba vót lakodalom. Az öregyik kislány átszalatt valami szag-gatójé. Ott vótak a mijeink is méghíva. Kérdözöm a lánt:

- Osz micsinának odaát?

Aszongya:

- Cincognak!

- Ki cincog?

- A három testvér!

Tuggyák, milyen jóesett? Mē ki vót a harmadik testvér? A Klára, Magdi még a Bandinak a felesége. A kislány is úgy érészte, hogy a menyünk is testvér. Mindha édos testvér vóna.

## ZÉLITY SÁNDOR (1906)

Öregapámra is emlékszék. Az vót még a Ráday kezibe is! Vót, vót! Magyar emberek vótak, oszt tizenkét esztendőtt köllött nekik szógáni az osztrák időbe. Oszthát ez elű ebujkátak.

No, mikó ebujkátak, hát tanyára nem akarták befoganni, mer ottan mēntek keresni azok a perzekútorok. Emēntek így bujtároknak. Ha valami veszélybe kerűtek, lēhasaltak. Zélity Pétérnek híták.

Vót az mindēn, mindēféle. Az apját, azt úgy hallottam, hogy valami malomná agyonverték. Szóval előbb, elsőbb megkínozták ezék a . . . úgy, hogy végtire oszt nádszálat körösztügyugtak neki a fülin. Osztt akkó öregapám árván nevelēdett így.

Valamék ősök árú Kárpátajjárú vándorótak ēre lē. Kárpátajjárú. Anyám, az sokáig őrzött egy levelet, de aranbetűs vót. Osztakkó aszmonta a gyerekeknek is, hogyhát:

- Vigyázzatok rá, erre még lēhet szükség!

Aztán a gyerekek is. Írást nem tudtak, akkó a levél úgy ēhányódott, az almáriomba, nem a sifonérba.

Az öreganyám neve Dénes Anna.

No, éccēr aztán férhēmēnt ehho a Pétérhō, öregapámhō. Aszongya neki az ű édesapja:

- Hallod, lányom! Akármit választhattá vóna, nem bántad vóna, csak mé választottá juhászt? Maj sírdogász tē még a börtöny ajtaján! Még is vót!

Nem lēhetett únēkik, hogy majd emēgyék falura, vagy városra, mer a katonaságtú vótak mögszökve. Szégínyek bolyongtak. Aztán osztán talán rossz hēre is tette tán a kezit . . . (vagy jó hēre! . . .) De bevitték Csantavérre . . .

Mikó má megöregēdett, akkó beszélgettek!

Hát össze vót kezük-lábuk vasáva. Ünálla valahogy nálla vót a budli. Elkeszte a vasat reszēni, vágta a vasat. No, mikó egy mēglátta, megēsóváta a fejit, de nem szót sēmmit. Hát osztakkó sikerūt neki a vasat avvá a budlibicskává évāgni. Addig dörgöte, hogy évāgta!

Ha amaz bir akkorát feszíteni a záron a kúcsā, akkó ű még bir a csizmapatkóvā! Még a budlivā lēfeszítette a csizmapatkót is. Kinyitotta a zárat. Akkó osztán mēgindút. Átlēpte az őrt, az is szungyikát az ajtóba, merhát, ugyē, az ajtó bē van zárva! Akkó oszt kimēnt.

De napközben, mikó űtet kiengették sētáni, akkó oszt mēglátta, hogy mennyi vödör, mög űstök vannak ott lērakva! Hát majd ű főmēn annak a te-jire, oszt kiugrik a falon.



*Zélicity Istvánné Kabók Klára*



*Vlasity József*



*Vlasity Károly*



*Vlasityné Zélicity Klára*

Hát oszt még is próbákozott ú! De bizony a vödörök cédőtek, oszt nagy láрма lett. Mingyá a trombita megszólát. Valaki járt! Mēgtaláták, hogy megszőkött egy. De ú meg nem kifelē, hanem bēszalatt az istállóba. Mindēnütt keresték! Hát elmēnt! Kiugrott!

Evvē vótak.

A lovak elōtt, a jászol alatt, a szalmán, ott hallgatott.

Éhēn, szomjan. Szabadkán is vót! Több ízben is. Vót ú társa a Rózsa Sándornak is. A Pētēr.

Vót ünēki kolēgája, az öreg Faragó. (A Kálmánnak az öregapja, mög az Andrásé.) Aztat itt lúték agyon az Osztrobán, a! Mēglúték, ezt a nyakerit érte a golyó, görcsöt kapott, léesētt a lórú.

Faragó Andrásnak híták.

Az én apám is főnevelēdētt a keze alatt. Mindig azt mondta:

– Fiam, csak attú tartsd magadat!

Mindig aszt mondta nēki, hogy nē bántsd sēnkijét sē, mer tē asztat nem bírod ki, amit én kaptam! Hát apám nem is csinát olyasmit. Sēnkivē sē. Apám alighanem hatvannyócba születētt.

### ZÉLITY KLÁRI (1928)

Harminchatba halt mēg. Tudom, a Telecskiné laktunk mink akkó. Apó hozta haza kocsvivā, mer ott lett beteg minálunk. Bēlcsavarodása lett. Mire hazaértek, mán mēg is halt. Hatvannyóc éves vót. Nem vót olyan nagy idős!

Még vonaton nem út sose!

### ZÉLITY SÁNDOR (1906)

Még öreganyám is őrizte azt az aranypecsētēs levelet. De hogy mi vót benne, azt sēnki sē tuggya, merhogy az németű vót . . .

Szóval magyarul nem írtak sēmmit. Egy hivatalos írás magyar nyelvēn nem vót! Csak mikó vót az a Vekerle Sándor, az hozta bē a polgári törvénnē a magyar írást.

A zsandárok, csendőrok, akkor osztán a rendőrok mēg kóstábēlok vótak! Akkor osztán lēttek rendőrok, mēg nagyon sok mindēnfēle mások.

Apámék ötēn vótak. Kēt lány, mēg három férfi. Csak épp az apám vált juhásszá! A nagybátyám, a Pētēr bácsi, mikó halt meg: olyan két éve! Kilēvennégy éves vót!

Az én édesapám vót a legöregebb a családban. Az fogta mēg a juhászbotot öregapám után.

Mink ketten vótunk, juhászok lēttünk. Vótunk ötēn, de egy az 8 éves korába mēghalt. Agyhártyagyulladásba. Mēg két lány vót. Sok azt mondja, milyen vót az a pásztorélet! Á, fené! Most is jobb vóna ottan kint!

### VLASITY KÁROLY (1924)

Hogy hunnan gyűttek a Vlasityok erre a tájra, hajja, azt én nem tudom mēgmondani.

Óregapámra emlékszők. Muzsikus cigán vót. Úgy is halt mēg Újvidéken. Gyűtt ki a szállodából, oszt az ajtóba összeesētt, oszt ott mingyá mēg is halt.

Bógós, nagybógós vót.



Ő földvári születésű, még az én apám is. Bácsföldvári születésű. Apám is zenész vót. Ő is ugyan nagybögön játszott. Sokáig. Öreganyámat én nem ösmertem. Mer esztet mán, akit mink megösmertünk, ez mán második felesége vót öregapámnak. Apám édesanyját nem ösmertem. Hanem má önéki a nevelőanyját ösmertem csak. De ahogy úgy gyerekfejjé emlékszek rá, az is úgy valami cigánykeverék vót. Ilyen valami lehettem, mint az én unokám most, 4–5 éves, amikó meghalt apám édesanyja. De azé emlékszek rá.

Apám Imre vót. Első felesége Toldi Piros vót. De mán mi a másik feleségítű vagyunk négyen testvérék. Édesanyám Tubicsák Cecília. Él még. Apám mán itt Moholon muzsikát. Bögös vót az is, mondom. Sokáig. Ahogy én emlékszek rá, elsőbb a Halász Fercsi vót mint primás, náluk, aztán a Bacsí Sanyi vót – hát jobban mán aztán majnem olyan úri muzsikusok vótak ezek. Aztán mán az ilyen Szamekok, még Sulhófok Bánátba, ilyeneknek muzsikáltak inkább.

Hegedű prim vót, a többi mind tamburazenekar vót. Csak épp a hegedű vót a prim.

Van nekem egy féltestvérém. Az is zenész vót már édesapám után. Édesapámnak az első feleségítű való. Úgyhogy a családba ő még édesapám, még önéki az öregapja vót muzsikus.

Csak én születtem botfűlűnek. Csak még az a jó, hogy én bősmerem! De van, aki öröködik a másik felé, hogy én tudom jobban! Oszt az az érdekös, majnem csak ez az egyetlenegy gyerek, aki bögös most, annak van rendös halála. A többinek egynek sē. Úgy, mind nekem! Két lánytestvér van, azok sē! Egyik sē nem tud! Még két fiútestvér, azok is . . . egyik sē tud danóni.

Pedig édesanyám is szépen tud danóni.

Mi négyen vagyunk édestestvérék, még még három féltestvér. Heten nyötünk fő, heten, mind a gonoszok éppen!

Vótunk többen. Énelöttem vót még egy kislány, azt tudom, még még aztán miutánunk egy legfiatalabb, az is szintén meghalt. Úgyhogy mink hatan vótunk édestestvérék, csak kettő ēhalt. A második asszontú. Kettő ēhalt ebbű.

Édesanyám parasztlány vót. Ide, moholi-való születésű. Én má, még minnyájan itt születünk má Moholon. Még amazok a féltestvérék is, az is mind itt született Moholon.

Csak bögzésbű tartott apám bennünket. Más munkát nagyon keveset . . . úgy, hogy má mikor mink ēkesztünk dógozni, asztán má vót kocsi, ló, mindēn, akkó mán mink igēn! De ő – vót mikó elmēnt, mongyuk, így este hat órakkó, oszt valamikó másnap, vagy harmadik nap estefelé kerūt haza.

Lēhet, hogy azé is lettünk ilyen botfűlűk, mer mikó ő hazajött, akkó ottan – beszēni nem vót szabad! Akkó ki az utcára mindnyájan, oszt ott hallgass! Az udvarba is. Ha őtté, akkó az udvar háta mögött, hogy nehogy a kanál csörrenjēn, hogy fölébreggyēn.

Annyira ēbren aludt, hogy bē köllött mindēnt sötétōni. Mer egy légy hogyha végigszát véletlenül a szobán, má akkó azon fölébrett.

Még emigy különben nagyon goromba természetű embēr vót.

Klári:

Ēn odakerűtem hozzájuk. Egyik rēggē – hát maj mēnnek a rétbe. Még hideg vót, ősszē tavasszá, nem tudom mán, milyen idōszak vót, csak hideg vót.

No, majd anyósom keresi a nagy vastag bugyiját, nem tanájja sēhun. Eccé kimén a konyhába, hát megtanájja, hogy a tata az órát belecsavarta.  
Hogy nē kettyégjön! Még az óra kettyégcsitū sē bírt alunni!

Károly:

Apám nagyon goromba vót hozzánk! Ęmēhettünk mink bárhova! Mittu-domén, táncra, mindēn. De ha ő bējött, bēszót, hogy:  
– Gyerēkēk, fōkēni!

Mán akkó kimēnt vissza. Nem várta mēg, hogy mink kelünk vagy nem, kimēnt vissza. Kerūt ēggyet, oszha nem kētünk fōl, akkó amit ért, avvā csapott!

Űgyhogy mikó feleségēmē összekerūtünk, hogy szinte űgy mēgszoktam az idōt fōkēni, olyan hirtelen az ágyrú lēugrottam, hogy néha maj kōrságossá tēttem! Nem tutta ēképzēni olyan sokáig, annyira szokatlan vót neki, hogy olyan gyorsan, tēnyleg, olyan hirtelen ugrottam ki az ágybū.

Ha csak ēccé szót, tōbbet nem szót! Ha székēt! Amit ért a szobába, azt vágta oda. Aztán mán, mikó a gyerēkēk birtak dōgozni, aztán mán ű nagyon hajtott a dologra. De mēg nem birtak, ű csak muzsikát, a gyerēkēk mēg hallgassanak!

Ęn vótam a legidōsebb. Mēg nem is vótam 11 ēves.

Nyolcéves vótam. Itt vót űneki ēgy űccse. Olyan cigány sūtōgetō vót. Aztán ű ēkerūt Becsére. De itt vót neki fōggye. Vót olyan ēgy lānc kōrū. Noakkó aztán mink kesztük aszt munkáni. Nomost mink kint az Oromparton mēgrak-tuk kukoricāvā a kocsit, mivē feles vót, oszt onnan kōrōsztū, neki, Becsének!

Ęn hajtottam magam. Osztt aztán vissza. Űgyszintēn a szārat. Fōlsō tehēr-rē! Kint az Oromparton raktuk, oszt kōrōsztū neki Becsének! No avvā jārtam jó! Vót az a vāmkapu mēg akkó a!

Idatták űk a vāmpíztt, de tüllem gyerēktū sosē kérték! Kiasene gondōta vō-na, hogy egisz hunnon gyüvōk! Noakkó visszafelē – hát cukrot nem nagyon ēttünk mink – no akkó Ęn azon mindēg vēttem cukrot, hogy bírjunk ēnni. Sosē nem kérték tüllem a vāmpíztt!

A régi Jugoszláviába vót az a vāmkapu.

Vótam Ęn szāntani, kapáni . . .

No, de most abba zuccába a gyerēkēk nagyobb része mán mind szōgát a tanyán. Ki ēre, ki āra. Hát akkó mán, ha azok mēgēlnek, Ęn is! Nooszt ēccē, telt-mūt az idō, hát Ęn is ēmék szōgáni. El is ēgyeztek. Jó van, maj kimék. Mēg is ēgyeztek a gazdāvā, vasárnap dēlután kivitt. Hátoszt mingyā, ahogy kiērtünk, vacsorāzunk, oszt:

– Gyerünk legíny, ki az istállōba!

– No, jó van, nem fétem, merthāt itthon nem aluttunk az istállōba, az igaz, de hát gyüttünk ējjē mēg nappā is. Henem rēggē, mikó elibem vēsžōm a disznōkat, kihajtom a tallōra, gyütttek a tōbbi kanászgyerēkōk is.

– Űgyē – asszongya –, nem fész tē ettū zasszontū?!

Mondom:

– Mijjē?

– Hāt tudod tē, hogy ez boszorkány? Mán hány gyerēk vót nála! Osz mind mēgēgette! Mēg így, mēg űgy csināt velük . . . Az annya istōkjāt, micšinájjak?

Szépen én otthattam a tallón a disznókat, megfogtam a nagyútat oszt – irány hazafelé! Hát, hogy mi lett a disznókká, még mai napig sē tudom, de én a gazdasszonnyá sē tanákoztam azúta. Hanem tudom, mikó hazaértem, aszongya apám:

– No, gyerek, az ollót nem vitted, oszt mégis ēnyírtad a hónapot?!

– Há – mondom –, hajja! Aszongyák, hogy az boszorkány! Mán hány gyereket megégetett még mittudoménmit . . .

– No látod! – aszongya. – Jobb lesz neköd itthon, nem kő nekéd menni szógáni! . . .

Akkó mán fogtak feles fődeket, harmadossakat, mindēn.

Tizēnéggy éves vótam, akkó vágtam rēndre a búzát. Vót ēgy borbélymestēr. Anná szoktunk nyíratkozni mink is, még apám is mindég. Osz közvetlenül földszomszédunk vót. De apám nem vót otthon. Akkó még ű haza sē ért mán, mikó mink kimēntünk. Akkó má mink a kötelet is magunk csinátuk. Saját magunk. Árēndás földōn. Noosztán megvótak a kötelek, ēkezdünk kaszáni. Mink is, még az a szomszéd borbély is. Egyszé úgy aszongya:

– Hallod, gyerek! Nem lesz ez korán még tēnekéd?

– Hát nem – mondom –, nem vészēm észre, hogy nehéz! – De ű nézi, hogy olyan könnyen csapok.

Aszongya:

– Add mán ide azt a kaszát, maj megpróbálom!

Persze, hát ű mind borbélymestēr a borotvát tutta fenni, a kaszát nem tutta kalapáni. (Nohogy akkó még én sē tuttam! Apám kalapáta még mindég elōtte való nap.) Nooszt, úgy megfogja, mind az üvévē, oszt nagyot csapott! Teljesen körüfordút a kaszáva. Merd ahogy ű ēvágta a búzát, a nagy lendülettű körüfordút.

– Há-á-á! – aszongya. – Gyerék! Hát evvē könnyű kaszáni, ha ilyen jó a kasza! . . .

No, de asztán mán én kesztem kalapáni. Akkó idatta apám az üllöt, kalapácsot, oszt leūt így mellēm.

– No, így, még úgy kő kalapáni!

No, akkó hát véletlenű, óhatatlan, hogy az embēr a sarkávā nē üssōn a kaszára a kalapácsā. De ű mindig figyelte. Akkó nem szót, csak mikó a sarkávā ütöttem, akkó mán: csatt!

– A szencségit az anyádnak! Nem montam, hogy avvā nem szabad ütni? Nem látod, hogy ottan mán csipkēs? – Hát akkó az embēr, addig-addig, hogy vigyázott, hogy tēnleg pontosan üssōn rá. Osz mire megtanútam, akkorára má még is nōsüttem. Negyvennyōc oktōber hatodikán esküttünk. Ősszē lesz harminckét éve.

Hát ebbe a Zelity családba én sē nem tudom, hogy hogy kerūtem bele . . . Járt ott a gyēpsoron kint mindég, oszt ott fodbaloztunk. – Hát olyan szép fekete lány vót, mondom: biztos, hogy olyan cigánykeverék ű is! Osztakkó addig ēre, addig āra, hogy szóba ēgyeledtünk vele.

No, vót mikó ēccē ēkezdett mindēnt visszadobáni! . . . Hogy nem köll így, nem köll úgy! De oszt az annya erōs lábōn át, oszt nem engette nēki, oszt má

sokszó montam neki, hogy jó járt, hogy ide kerūt, mert másképp nem mēnne ű ěre-Āra ěnekőgetni, lēhet, hogy nem engennē az ura. Aszondaná neki, hogy:  
– Nem szabad, csak itthon lēgyé!

Klári:

Már ěn sokat őrzöttem a birkákat, oszt a nap sūtőt. ěngēm mēg mindēg fogott a nap! Hát azē vótam fekete.

Károly:

Valóban, mink ott kint, ott annyi vót a gyerek, hogy az borzasztó! Ott abba a házba, ahol most vótunk, a Sándor bátyáná, ott hat fiúgyerek vót! Akkó minálunk mēgin négy mēg három, mēgin heten vótunk! Osztakkó hát mi vót akkó? Tēnleg, ez a laptázás, botoslabdázás, mēg fudbalozás, szóval átlag ott gyēpsorná vótunk mindēg. űk mēg kint laktak ott ārább, a nagynēnyce mēg itt lakott. Persze, ű akkó sūrűn járt ide-oda, osztakkó hát addig-addig, hogy . . .

Klári:

Mēg aztán, ahogy tē kint jártá az állomásra . . .

Károly:

Mer vótam ěn póstás is. Ęgy, levēlhordó. Mikó a Ceglēdi beteg vót. Ęgy a faluba. De valóságba mink postakocsissok vótunk. Ęgy az állomásrú hordoztuk a póstát bē mēg ki. Az állomásrú mindig. Kocsivā. Oszt ott vitt el az útunk űelőtűk. Ez a családnak a kocsija vót mēg. Mer mikó má mink nagyobbak kesztűnk lēnni, akkó apám vēt kocsit-lovat, kettőt is, osztakkó szántani, vetni, mindazt má mink csinátuk. ű nagyon ritkán, mikó kijött, de nem . . . A régi Jugóba kesztűk mink esztet el.

Akkó mikó a magyarok bējöttek, akkó opēt-űjba ěkesztűk. Persze, már a pēzt szállították mindēn hētēn, akkó ěppen Szegedre föl. De mán olyankó nekűnk jelentēttek, hogy két csendőr jön majd a kocsival kifelē. Hát.

Hát ěbirtunk vóna mink mēnni a kövesúton is! Ki. Dehát muszāj ěre el-mēnni nekēm . . . Akkó ugyē, a nyári útra lēfordűtam – nem vót szabad nekik, a csendőröknek elhagyni a kocsit, a kocsi után köllött gyűnni.

Hát nem nagyon szaladt a ló, csak űgy tipēgettem. Persze rűgta a port anná jobban, mentű lassabban mēnt! A csendőrök utānnam lóháton. A kocsi után. Oszt mindaddig ott vótak, mēg a vonat el nem mēnt. Akkó mikó a vonat bēčrt, akkó a főnök fölatta a pénzt, akkó a vonat elmēnt.

No, akkó mikó a vonat elmēnt, aszongya az ěgyik:

– Isten bassza magát mēg! – aszongya. – Hát nem tud maga máshol hajtani?

A kövesúton?

Mondom:

– Nézze! Nem bírjuk! Nem győzzűk a lovakat vasāni, mind lēkopik a lába.

Muszāj itten . . .

– De legalābb akkor, mikor mink jövűnk! – aszongya.

Mind leporoz bennűnket!

– Há – mondom – kicsinājunk?! Nem tēhetűnk rűlla sēmmit. Erre muszāj mēnni . . . – A mi szűrkénk olyan jó ló vót, hogy bēvitte a póstát, akkó ott

écsaptam, lócsre akasztottam a gyöplőt, én eméntem őhozzájuk, ű még hazamént a kocsivá.

– De valóba úgy vót! Oszt régge két vonatot tettünk meg, meg este. Oszt azt a két vonatot még meg nem tettük, ha valamőre el akarta hajtani az embēr, azt úgy köllött ustorozni, hogy a másik útra lē birja terēni. Aztán mikó a két vonatot ű mēgtette, akkó akárhunnan ēkűdhetta haza. Nyugodtan. Az fogta a jobb ódalt, oszt sē kocsinak, sē másnak sēmmit nem akadályozott. De hánszó vót az úgy, hogy csak a ló maga mēnt!

A meséket ēgyrészt, mind ahogy montam mán, ott, ahun a Sándor bátyya lakik most, az a ház ēgy öreg bácsijé vót (Nougyan akkó nem vót még olyan túl öreg.) Nagy István bácsinak hitták. Hét csalággya vót neki. Ez olyan ezermestērféle vót. De nagyon szerette a gyērkēket! Akkó úgy este mink kiūtünk oda a sarokra a falu szélire, akkó körűtünk rajta, akkó oszt ű meségette esztet, mind. Még anyámtú is tanútam. Ezēket a cigánmesēket. Aztán én az ēnyimeimeknek, még a Bandi kislányainak is meségettem. Akkó én kitanátam valamit. Olyan „próbamese” vót. Tutták, hogy nem az! . . .

– De azé, sógor, meséjje! Lēattam nekik, hogy van két elefántom.

– De hun vannak?

– Hát arra vannak! Vásáron. (Még mittudomén . . .) Szēdik a pénzt.

– Hát mi lész velük a télen?

– Hát hazahozom oszt főrakom a pallásra űket. – De ezōket hánszó emésētették velem?! Mán mikó nagyobbak vótak:

– Sógor! Meséjjen! Tudom, hogy nem igaz, de én úgy szeretem hallgatni!

Most kint dőgozok a PIK Halászbba, parkba. Most könnyű a munkám. Úgy-hogy kaszáni sē nem kaszálunk kézzē mosmán, csak géppe. Csak épp hogy a fa tüviket, asztat szēggyük lē.

Könnýű munkám van. De nagyon sok mesét elfelejttem ám! . . .

Mohol, 1980

## A NÉPI TÁPLÁLKOZÁS A XX. SZÁZADBAN

---

### *A Kiss Lajos Néprajzi Társaság XI. tanácskozása (Bevezető)*

A Kiss Lajos Néprajzi Társaság és a zentai Thurzó Lajos Közművelődési Központ 2001. június 23-án a Népi táplálkozás a XX. században címmel tartott tanácskozást tizennégy előadó részvételével. Ez alkalomból szervezték meg a 250 éves Kupuszina régi fényképeiből készült kiállítást.

A tanácskozás résztvevőit és a hetvenöt éves Tripolsky Géza ny. múzeum-igazgatót Beszédes Valéria, a Kiss Lajos Néprajzi Társaság elnöke, Bordás Győző, az újvidéki Forum kiadóház főszerkesztője, Hajnal Jenő, a Thurzó Lajos Közművelődési Központ igazgatója, Kónya Sándor, a csókaei Vegyészeti Középiskola igazgatója és Törköly István szajáni származású nyugalmazott újságíró köszöntötték.

A 11. Néprajzi Tanácskozásunk írásos előadásai a Létünk e tematikus számában jelennek meg, egy kivétellel. Csorba Béla: Temerini kenyér – a kutya kenyér című írása már megjelent a Létünk 1–2. számában.

A vajdasági magyar néprajzkutatásban a népi táplálkozás kutatása eléggé elhanyagolt szakterület. Foglalkoztak már néhányan az ételkészítési szokásokkal, a hétköznapi ünnepi ételekkel, a téma nyelvjárási és más kérdéseivel, helyismereti írásokban és kisebb publikációkban, (Bánszky Mária, Borús Rózsa, Csáky S. Piroska, Tripolsky Géza) de magáról a táplálkozáskultúráról kevesen írtak. Tanácskozásunkon viszont elhangzottak általános kérdések a népi táplálkozással kapcsolatban egy-egy hagyományörző településről. Minden kutató igyekezett saját gyűjtő- és szakterületén belül maradni, így csak apró átfedésekre került sor. A téma annyira szerteágazó, hogy nemcsak egyetlen, rövidnek szánt előadásban nem meríthető ki, hanem tárgya lehetne akár egy egész konferencia-sorozatnak is. Rendezvényünkön a szakmai feldolgozás, a népszerűsítés és a néprajzkutatás egyéb szempontjai is kifejezésre jutottak.

Reméljük, hogy szakmai összejöveteleink továbbra is ösztönzőleg hatnak mind a kutatókra, mind a néprajz iránt érdeklődőkre, hogy tudatosan óvhasuk, ápolhassuk, és adhassuk tovább kulturális értékeinket.

*NAGY ABONYI Ágnes*

Törköly István

## EGY ÉLETMŰ SZŰKRE SZABOTT SOMMÁZÁSA

---

Gimnazista korában is gyakran és szívesen járt át a Tisza bánáti oldalára, különösen akkor, ha lóré szállította a kirándulókat a Léderer-birtokig. Vonzotta a szőlő- és virágültetvények szépsége meg az emberek barátsága.

Művészettörténész múzeumigazgatóként legelőször hivatásából eredően, a szakma művelőjeként, két nagy régész-író: Tömörkény István és Móra Ferenc nyomdokát fürkészsze ment át Csókára. A híres Kremenyák nevű ásatási terület, pontosabban Krszogačín Vlado gyűjteménye érdekelte volna. Ez az ember volt ugyanis Mórának a fő segítőtársa az ásatásokban. Móra meghagyta neki, hogy gyűjtsön be mindent, amit érdemesnek tart. Szót is fogadott neki. Vlado bácsi még élt ugyan, amikor ő a zentai Városi Múzeum élére került, de mire a terve szerint Csókát is sorra vette, Vlado bácsi lánya azzal fogadta, hogy „a tata már nem él!” Az általa gyűjtött anyagot pedig – most már fölöslegesnek tartva – kidobták! Kínjában megkereste azt az embert, aki lovas fogattal Mórának fuvarozott. Mészáros Istvánnak hívták és habár 90 éves volt, beszélgetni lehetett vele a gyűjteményről. A kidobotról is természetesen. A kárba vezett értéket ma is fájó emlékként idézi fel . . .

Át-átruccanásának másik nyomós oka az volt, hogy a szikes bánági puszták, végeláthatatlan legelők világában a néprajzkutatás termékeny talajára lelt. Az ősgyep ölelésében nyugvó, nálunk még föl nem tárt kincsre. Abban az időben a Léderer-birtok juhászai mintegy tizenötezer juhot legeltettek-terelgettek, egészen a román határig. Megismerkedett sok juhással, köztük a birtok immár harmadik Banka juhásznemzedékéből Mihállal, a számadó juhással. Egy párját ritkítóan barátságos, éles eszű és közlékeny juhással. (Nem lenne meglepő, ha egyszer olyasmi derülne ki, hogy Tömörkény éppen valamelyik Bankáról mintázta meg egy elbeszélésében a juhászt: „A juhászat mestersége olyan tudomány, hogy azt már a gyermekség éveiben kell tanulmányozni, s kétféle iskolába egyidőben nem járhat az ember . . . Tavasztól őszig azonban a mezők füveiből vet neki ágyat az Isten, ugyan az sem valami különös ágy, mert a birkát leginkább olyan kopár legelőre eresztik, ahol már más állat nem élhet. Legefeljebb a kutyájával beszélget, meg a szamarával.”

Itt kezdte gyűjteni a pásztorélet és a juhászat tárgyi és szellemi értékeit.

A pusztán járó embert olykor annyira áthatja a korlátlan mozgásszabadság térbeli vonzása, hogy azt is látni szeretné: mi van amögött, ahol az égbolt összeér a földdel. Ehhez hasonló vágyaktól ösztökélve jutott el Padéig, az el-

lenkező irányban meg Egyházaskéregig és Oroszlámosig. (A bácskai oldalon a híres oromhegyesi juhászatot se hagyta ki.) Közben a népdalokat és a népszokásokat is gyűjtötte. Oroszlámoson jegyezte le, hogy pap híján egy ájtatos asszonycsoport tart kis szertartást a templomban, mise helyett. Temetéskor elbúcsúztatja a halottat, a gyászoló család a torra meghívottaknak bográcsos babot talál, és azt mindenki a magával hozott kanállal fogyasztja el.

Banka Mihály meghatározó személyiség lett a gyűjtőmunkájában, hiszen érdekes történeteket, gyönyörűséges pásztor- és népdalokat is énekelt neki. Olyan pásztorember volt, aki szerette, ha kérdezik és tisztelte, barátságába fogadta azt, aki az esti fejtés után leült vele bográcsos tarhonyát kanalazni.

A kutató itt, a bánási pusztán csodálta meg azt, amiről Tömörkény István is írt: kivel értekezik a juhász nagy magányában, hogyan beszélget a pulijával. Olyan elsajátíthatatlan módszerrel, hogy az fejtéskor szó nélkül tereli a birkát a szárnyékhoz csatolt isztrogalyukhoz, majd amikor megfejték, ismét szó nélkül hajtja el, és a „maga emberségétől” kergeti fejésre a következőt.

Banka Mihállyal készítették el a múzeum nagytermében látható hódegyházi (jázovai) mintájú pásztorkunyhót, s az ő rábeszélésére készített a számadó juhász egy kis gyűjteményes pásztorkunyhót Csókán, már nyugállományba vonulása után. Itt, a múzeumban pedig időnként saját készítésű gamós botot is árusított.

Gimnazista éveinek emlékeit is fölidézte benne az utazás a lórén, valahányszor külföldi vendégekkel vagy a művésztelep részvevőivel ült fel rá. Átruccantak a birtok pincéjébe a Noé által megmentett, egyik jeles gyümölcsfajtánk nedűjének ízlelgetésére, majd innen a szalámigyárba egy kis kóstolóra.

Nyugállományba vonulása után is átvárt a pásztorokhoz, legfőképpen Csókára. Tartalmas munkásságának élményeit csaknem egy tucat tanulmányban, megannyi újságcikkben és interjúban, valamint a *Nem bánom, hogy juhásznak születtem* című könyvében örökítette meg és hagyta az utókorra. A maga emberségétől – mondhatná Banka Mihály. Az általa megszólaltatott pásztorok már mind a felhők báránykáit terelgetik, de emléküket ittmaradt közöttünk.

Annak az embernek a kitartó szorgalmával, aki lám, még az elmúlt évezred utolsó századának első fertálya táján látta meg a reménykeltő napfényt. Ez a mi hetvenöt éves Tripolsky Gézánk. Isten éltesse!



Tripolsky Géza

## A KENYÉR ÉS EGYÉB KENYÉRLISZTBŐL KÉSZÜLT ÉTELEK A MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRÁBAN

---

A táplálkozás nemcsak biológiai kényszerűség, hanem kultusz és kultúra, azaz szertartás és művelődési érték is.

A 18. század, majd a 19. század nyugodtabb gazdasági vérkeringése lehetővé tette az önellátó paraszti konyhakultúra fokozódó bomlását, illetőleg meggazdagodását.

Az élelem változása, gazdagodása sokat változik fél évszázad alatt. Éppen ezért nem tudunk minden új nyersanyagot megemlíteni, minden ételkészítési újítást felsorolni. Úgy döntöttünk tehát, hogy most az alapélelmiszerekről szólunk, elsősorban a „mindennapi kenyereink”-ről és egyéb lisztből készült táplálékról.

A kenyér, zentai és szegedi alakban: *kinyér*, *könyér*, *kinyérke*, népünk legtisztább, mindennap fogyasztott tápláléka. Az alföldi magyarságra mondják is, hogy „*kinyeres*”, azaz sok kenyeret fogyasztó. Különösen a búzakenyér kedvelt, de szeretik a rozskenyeret is, részben kellemes íze miatt, részben, hogy nem szárad meg gyorsan. Árpakenyér, zabkenyér, kukoricakenyér fogyasztása nagy ínséget jelentett. A középkorból származó, s még a múlt században is megjelenő köleskenyér ugyancsak szegénységre utal, mint általában a rizskása emberi táplálékként való fogyasztása.

A búza mindenesetre legértékesebb gabonánk, és sok minden készül belőle. A búzaszemeket beáztatva sokszor csíráztatták is, és a kukoricából készült csíramáléba tették édesítőnek. Idős emberektől hallotta nagy elődünk, a szegedi néprajztudós, hogy ha alacsony volt a vízállás, a szélmalomok nem kaptak szeclet, nagy bajba kerültek a családok. Liszthez ugyanis csak úgy juthattak, hogy órlőkővön daráltak búzát. Népünk régebben szinte mindent kenyérral evett, még a levest és a száraztésztát is. Voltak, akik az ünnepi ebédet is „megnyomtatták” egy darab héjas kenyérral. Szinte látom, hogy a juhászember bicskahegyre szúrja a kenyeret, és a paprikás lébe mártja. Az idősebbek még ma is fölveszik a földre ejtett *kenyérkét*, és meg is eszik. Kenyeret, kenyérmorzsát szüleink nem vetettek szemétre, hanem a jószágnak adták. A mezőn dolgozók a tarisznyában hazahozták a kenyérmorzsát. Az egész kenyeret, mielőtt megszegnék, keresztel jelölik meg. A kenyér első, leszelt, rend szerint púp felé eső részéből régebben minden családtagnak ennie kellett. A tordaiak szerint legalább két embernek. Előbb embernek adnak, minden családtagnak, ez után

a kutyának. Amikor már fogytán a liszt, takarékoskodnak vele, azt mondják a gyerekeknek: „Most eszünk háromfélit: Kinyeret, haját, bélit.”

A kenyérszegés, kenyérosztás a Tisza-vidéken a családfő, férj, édesapa kiváltsága volt. Bálint Sándor még volt olyan családnál, ahol a feleség az urától kért kinyeret. Az előbb felsoroltakon kívül még népünk ismeri a kenyér gyürkének nevezett részét. A sütőlapátra fordított kenyéren ugyanis a gazdasszony végighúzza a tészta a nagy kést, úgy kéthosszadán. Ott a sült kenyér fölszakad, kinyílik. Ez a kenyér legkedveltebb része.

Szegeden újesztendőt, önálló családi életet egész kenyérrel kell kezdeni. Fiatal házasok önállósága akkor kezdődik, amikor a „maguk kinyerin” vannak. A múlt századi hiedelem szerint annak elmúlt a hidegletése, aki talált kinyeret evett. A nagypénteki kenyér még a középkori liturgiában gyökerező népi szentelmény: vízbefűltat kerestek vele.

Az újkenyér régiesen újbúzakenyér, az idei búzából először sült kenyér, még a szokottnál is nagyobb tiszteletben részesül. Tömörkény a század végén ír egy asszonyról, amikor a szélmalomból hazahozzák az újbúzából őrölt lisztet: „Nagy nap, mikor ehhez a liszthez fog az asszony, hogy megdagassza.” Minden családtag egyszerre eszik belőle, amíg el nem fogy. Ilyenkor külön „kúducipó” is sült. Voltak családok, amelyek addig nem vágta föl az új kinyeret, míg a koldus nem kapta meg a maga cipóját.

A kenyér jelentőségét a szólások, példabeszédek, közmondások hirdetik. „Nem szegény a dolog. Olyan, mint egy falat kenyér (szelíd). Megette a kinyere javát (öregedő ember, használt szerszám). Még a kenyérbű se eszik eleget (nagyon szegény). Egy kenyéren vannak (fiatal házasok). Nem kér kinyeret (olyan tárgy, amelyiket ritkán használunk). Lesz még szülő, lágy kenyér (jobban is élünk majd). Még a maga kinyerén se kellene (ingyen se kell).” Dugonics szerint a „hazugság cigánykenyér”. „Nyáron ruhádat, télen kenyeredet el ne hadd” (légy előrelátó).

A kenyérsütés sokat változott száz esztendő alatt. Elsősorban a készítésére és értékesítésére gondolunk. A 19. század végén és századunk elején még minden háziasszony megsütötte a család kenyérszükségletét. De a századfordulón túl és innen kialakult egy háziipar is: a házikenyér-sütőgető asszonyok tábora. A városokban a piacon árulták a kinyeret. A család töltött kiflit és túrós pogácsát is árult. Messze szállt a túrós lepény illata. A piacon minden szakmának külön helye volt. Itt voltak a legismertebb kenyérsütőgetők, Királyék, akik még a két háború között is csábították az éhes hasakat.

Asszonyaink kenyérének magasztalásából kivette részét a Szegeden diákoskodó, később híres szerb költő, Jovan Subotić is: „A szegedi gyönyörűséges kinyeret és csodálatos kalácsot soha életemben nem fogom elfelejteni. A kenyér hófehér, magas, akár a felhők, és púpja valósággal mosolyog. Nem tudsz belőle eleget enni.” A kenyérsütőgető asszonyok vevőköre elsősorban a piacról élők, tehát a nem önellátó háztartásban élő családok közül került ki.

A kenyérsütés a gazdasszonynak egyik legtisztesebb, kultikus odaadással végzett munkája, amelybe beletartozik a kenyérsütés egész folyamata, a liszteládától kezdve a kisült kenyér mosdatásáig.

Régebben házilag készült a komló-, a bor- és sörélesztő. A komlóélesztő kevés vöröshagymával és árpával vagy korpával készült. A gombóccá formált pogácsák a méternyi átmérőjű párszárítón szikkadtak. Az én gyerekkoromban

párelesztővel keltesztették a tésztát, de egyszerűbb volt aprópénzért bolti élesztőt venni.

A banyakemence a kenyérsütés ősi helye. Felfűteni télen kétszer, nyáron egyszer szokás. Az utóbbi nagyon elég, mert a kemencék jó fűtőalkalmatosságok. Ahol nem bírják a nagy meleget, az udvar védett helyén, külön nyári kemencét raknak. Nyáron mindent ebben sütnek. A kenyérnek jó száraz tűzrevaló kell, meg néhány generáció tapasztalata. Ha sok a fűtés, akkor a kenyér cigány lesz. Ha kevés, akkor szalonnás a kenyér, szóval megromlik. A fűtéshez szükséges eszközöket vagy a családtagok készítik el, vagy a fafaragó cigányoktól vásárolják. A szénvonóval a parazsat nyomják a kemence falához, illetőleg húzzák ki a kemencéből. A piszkafa hegyes végű rúd, amellyel a kemence tűzét, paraszát igazítják. A pemet vagy portörő a piszkafára rögzített rongy, zsákdarab, amely a kemencének a hamutól való megtisztítására szolgál. Egyébként a pemetrongy régebben becsmélő szónak számított. Ha a piszkavas végére söprűt kötnek, ezzel takarítják ki a kemencét. A sütőlapát a kenyér kemencébe vetésére szolgál. Sok hiedelem fűződött hozzá. A dagasztóteknő vagy sütőteknő egyetlen fadarabból faragott, gömbölyű aljú teknő. A padkára tették, vagy a széklábra és ebben dagasztottak. A felszereléshez tartozik még a körösztvessző. Ezt teszik a teknőre, aztán letakarják.

Az eszközök megismerése után visszatérünk a liszthez. A lisztesládából a lisztet falapáttal méri ki az asszony a szakajtóba. Ezt szalmából, régebben gyékényből fonták. A fül nélküli kosárforma alkalmatosság teleszedve megfelel egy közepes nagyságú kenyérnek. Használják tehát a kiszedett lisztnek, illetve a kiszakajtott tésztának. A teknőben levő liszthalmaz közepén lyukat formálnak és ebbe öntik a kovásztévó szitán átdörzsölt élesztőt. Minden kenyérre egy jó liter vizet kell számítani. A kovászolás rendszerint este történik. A dagasztáshoz hajnalban kezdenek, s így előfordul, hogy az asszony csak a teknőre borulva alszik valamennyit. Nem is csoda, ha ez a félálomállapot sok hiedelmet szül és tart meg. A szokatlan helyzetben pihenni nem tudó asszony elkezdi a dagasztást. A megkelt kenyértészta dagasztása nagyon fárasztó munka. Ugyancsak megjizd a dagasztó. Azért mondják, hogy a tésztát addig kell dagasztani, míg nem csöpög az ereszet, vagyis az izzadságcseppek nem csöpögnek a gazdasszony homlokáról. Úgy is mondják, hogy izzad a nagygerenda. A szakajtás a kenyértészta szakajtórúhával bélelt szakajtókosárba való adagolása. A sütéshez kétórányi idő kell.

Kenyérsütéskor közvetlenül a tészta bevetés előtt igen jó eledeleket készítenek a gyerekeknek, de a felnőttek sem vetik meg. Öklömnyi tésztát szép kerekre húznak szét, és parázs előtt sűtik a jó lángost, az igazit, mert a ma is ismeretes zsírban sült „német lepény” csak véletlenül kaphatta a lángos nevet. A kemencefenéken sült lángost kettévágják, és disznózsírral jól megkenik a belét. Úgy is készülhet lepény, hogy a széthúzott tészta szélét felperdítik, pemet alkotnak és a mélyebb részbe túrót-tejfelt öntenek. Így készül a tejeles lángos. Bármilyen tésztát sütnek, az a kemence szájában a parázstól távolabb történik. Ha a tésztából kisebb karikát készítenek, megsózzák és köménymaggal megszórják, ez lesz a sovány bodag.

Igen elterjedt szokás volt, hogy a koldusnak minden sütéskor készült cipó. A házbeliek addig nem is ettek, míg a cipót oda nem adták. Kálmány Jázován és más helyeken gyűjtött mondákat az adományozásról.

A kisült kenyér felső részét a gazdasszony megmosdatja. Ettől szép piros lesz a héja. A kész kenyeret a tápai asszonyok először a földre rakták. Alája deszkát, zsákot tettek. Ahol több kenyér sült, ott a kamrában a kenyeres polcra rakják. Sokszor földel is ellátott, vesszőből font kenyérfalába tették a megkezdett kenyeret. Ebben nem száradt gyorsan. A gyerekek gyakran csak puzta, megszózt, paprikázott karéjt kaptak. Eperéréskor a fán kenyereztek. A sok kenyeret fogyasztó gyerekek „kenyérpusztító” a tréfás neve.

A kalács finomlisztből készült, esetleg zsír, tojás, tejföl felhasználásával. Különös ízt adott a baromfiszír. A kalácsfélék közül nyilván legősibb a töltelék nélküli, nem édesített üres kalács. Zentán ezt pusztakalácsnak hívták, s egyetlen ízesítése a nagy darabokra tört bors. Az idősebbek minden nagyobb böjti napon szívesen ették, mert csúszott rá a papramorgó. A gyerekeknek szánt fonott kalácsból kihagyták a borsot. Készítettek apró kalácsokat meg nagy fonott kalácsot, amit az említett böjti napokon, menyasszonynézők között és halottas háznál szeleteltek föl. A töltelékes kalácsok közül a kifli és vekni jelent meg először. A rétestésztát hajtogatták, nyújtották és töltötték. A töltelék többféle lehetett és nem egyenértékű volt. A tepsi közepén kezdték a tekerést, mondjuk a diós réteszel, ezt követte a mákos, jött a túrós, tökök és feltétlenül a dercés fejezte be a karikát. A tésztát a közepétől kifelé haladva „fecskefarokra” vágják. Nem szólhatott senki, mert mindegyik töltelékéből részesült. Csak az igen kis darab diósból alig kapott, a dercészet meg fulladásig ehette. Takarékoság, szellemességgel jól meghintve.

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.<sup>1</sup> 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)<sup>2</sup>. 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 kérdéstről. 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.<sup>3</sup>

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)<sup>4</sup>

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

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

sőbb rétegbe 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 kellett 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”.<sup>7</sup> 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.”<sup>8</sup>

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”.<sup>9</sup>

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

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.<sup>11</sup>

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.<sup>12</sup> Ezek mellett fokhagymát, vöröshagymát, dinnyét, zellert, babot, borsót, salátát is termeltek, árultak.<sup>13</sup>

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

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.”<sup>15</sup> 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 termett, 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.<sup>16</sup>

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, fölét földet, rá keretes üveget, hideg időben még erre nádból font „hacurát”, nádszönyeget raktak.

Adatközlőm apja földjén beállított kertészetben 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 savanyúsággként 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 nagycsaládi 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 eltelve 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. Később<sup>17</sup> 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 család – 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.<sup>18</sup> 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.<sup>19</sup> 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

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

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 táplálkozástörténeti 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 kísértem 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* említés-



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-Bánátot 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, visszazorult 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 készítene, 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 található 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 sütnek 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 egyúttal külön jelentéstartalommal felruházott kalács kerül terítékre: halottas kalácsot, halottas buktát, valamint tubuka- vagy tubikakalácsot sütnek.

Luca napjára pogácsát készítenek, Fábián 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 bőségarzsló analógiák párosultak. Népszerűsége bőségarzsló 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 – *élesztők*ként 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 komlóélesztő 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 tésztából 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 kelesztenek, 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 sávtól 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 terebúzalisztet, 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 húсок 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 húsos 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 identitás erősítő 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 főzték, 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 (Magyarcsérnye, Muzsla). A sült húсок 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 Feketicsezen 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 bűcsúra 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 sütittek. 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 hétköznapi 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 menete 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) vezet 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, háj 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 játszott meghatározó szerepet.”<sup>13</sup> A disznósajt leggyakoribb alkotórésze a máj és a belsőségek (szív, tüdő, lép). Ludason, Gomboson és Feketiesen, 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 érdekességek 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 készítének 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 csigatésztalesves, 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 *cibre* 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.
- Bosić, 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.* Békécska Čaba.
- Holzmann Ignác  
1903 *Lakodalom, pünkösöd.* Kézirat. Ethnológiai Adattár, 2174.
- Kisbán Eszter  
1963 A népi táplálkozás alakulásának problémái. *Műveltség és Hagyomány 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 Bánsági 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.

Balla Ferenc

## A DUNA MENTÉN KÉSZÜLT HALPAPRIKÁS TITKA

---

A török hódoltság idején a Délvidék mocsaras, lápos, cserjés, erdős, vége-láthatatlan zöld tengerre változott. Elszaporodtak a különféle vadállatok, madárfajták, a vizek pedig megteltek halakkal. Ilyen körülmények fogadták a XVIII. század elején az egyes földesurak és a királyi kamara által idetelepített lakosságot. Az üres pusztákat benépesítő emberek kezdetben halászáttal, vadászattal, állattartással és földműveléssel foglalkoztak.

Bezdánba 1742-ben az újratelepülők főleg Tolna és Baranya vármegyéből jöttek, tehát a Duna jobb partjáról áttelepültek a Duna bal partjára. Ezek a szerződéses bérlők 360 Ft évi bérletet fizettek a Magyar Királyi Kincstárnak mint földesúrnak, a falu határát képező Sterbác, Paka, Merkopja és Bezdán puszták használatáért, amely terület körülbelül 10 000 katasztrális hold földnek felelt meg. A telepítési szerződés értelmében kezdetben a halászatért nem is kellett semmit fizetni. De már a második évben a Sterbác-fokban, az ötödik évben a Bezdán-fokban 40-40 Ft évi bérletet kértek a falu lakosságától. Akik a Dunában vagy a többi fokban is halászni akartak, azok a zsákmány hetedrészét kötelesek voltak átadni a kincstárnak. A könnyebb tájékozódás végett megjegyzem, hogy akkor Király András jegyzőnek és kántortanítónak az évi járandósága 25 Ft volt. Mindennek ellenére egészen a XIX. század második feléig, amíg nem történt meg a Duna és a Tisza szabályozása, a halászat szinte ellenőrizetlen volt.

Talán még ma sincs a Délvidéken egy olyan helység, ahol annyi halászati lehetőség volna, mint Bezdán határában. Néhányat meg is említek: a Duna, a csatornák (Bezdán–Becse, Duna–Tisza–Duna, Bajai-csatorna), a számtalan fok (Lassú-, Vajas-, Kopolya-, Kereszt-, Sebes-, Csikos-, Ládé-fok) és néhány privát és társadalmi halastó.

Jugoszláviában a II. világháború befejezése után szinte divattá váltak a különböző versenyek. Versenyeztek az emberek a termelésben, a szövetkezeti otthonok mielőbbi felépítésében, az analfabétizmus felszámolásában stb.

Az 1970-es években a vajdasági újságíróknak jutott eszébe, hogy verseny lehetne rendezni halfőzésben is. Meg kell azonban jegyezni, hogy ha a Duna mentén halat főznek, akkor az halpaprikás. A Tisza mentén halászlé, a Balaton mellett halleves készül. A szájhagyomány szerint a XIX. században a halpaprikást Pakstól Újvidékig egyformán főzték. A XX. század első felében már



csak Bajától Gombosig, a XX. század második felében már csak Nagybecskerek-től Bezdánig főzték az ősi módon.

1977-ben a vajdasági újságírók Zomborban rendezték meg második halpaprikásfőző versenyüket. Ez alkalommal Drobina Ferenc így mondta el a szabályosan főzött halpaprikás technikáját:

„Hozzávalók (6 személyre): 2 kg ponty, 1 kg kevert hal (törpeharcsa, com-pó, csuka), 2 nagyobb fej vöröshagyma, 2 db száraz hüvelyes paprika, 1 db zöldpaprika, ízlés szerint feferóni, 3 evőkanál őrölt piros paprika, 2 dl fehér-bor, 2 dl befőzött paradicsom vagy ha nincs, akkor 2-3 nyers paradicsom és só.

A halat megtisztítjuk és feldaraboljuk. A hagymát apróra vágjuk, vagy, ha van reszelőnk, lereszeljük, majd bográcsba tesszük és hozzáadjuk a hüvelyes paprikát meg beleöntünk 1 dl paradicsomot. Kezünkkel nem túl erősen lenyomjuk a halat, és annyi vizet öntünk rá, amíg el nem lepi. Ezalatt meggyújtjuk a tüzet. Ha a halpaprikás forrni kezd, óvatosabban tüzelünk, azután bele-rakjuk a 3 evőkanál édes, őrölt piros paprikát, beleöntünk 1 dl bort és 1 dl paradicsomot, majd lángoló tűzön mintegy 45 percig főzzük (az időt a forrás kezdetétől számítjuk). 10 perccel a tálalás előtt belcöntjük a megmaradt bort és paradicsomot és készen van a halpaprikás.”<sup>1</sup>

1978. június 17-én volt Bezdánban a vajdasági újságírók III. halfőző ver-senye. A versenyen jelen volt Molnár Vilmos, a Tartományi Képviselőház elnö-ke és Móra Ferenc, a Tartományi Végrehajtó Tanács alelnöke is. A vendégeket Radivojević Tonka énekesnő, Zvonko Bogdan énekes és Balázs Janika tamburazenekara szórakoztatta.

A versenyt Csörgits József, az eszéki Magyar Képes Újság munkatársa nyerte meg. Második lett Virág Mihály, a Zombori Rádió szerkesztője, a har-madik hely Albrecht Jánosé, a Magyar Szó sportrovatának vezetőjéé lett. A negyedik helyen Dore Ivkov, a Zombori Tájékoztatási Központ újságírója és végül az ötödik helyen Dragan Ninkov, a Topolyai Tájékoztatási Központ új-ságírója végzett.<sup>2</sup>

Ilyen bevezető után a Duna mentén a helységek különböző szintű halpap-rikásfőző versenyekbe kezdtek.

1984. szeptember 1-jén tizenegy résztvevővel Bezdánban megrendezték a Duna Aranybogrács elnevezésű országos halfőző versenyt. Az aranybográcsot az apatini Burg Herbert (296 ponttal) nyerte el. Második helyen a Bezdánból elszármazott újvidéki Katzenberger Eduárd (295), harmadikon a batinai La-katos Géza (285) végzett. A zombori község idei bajnoka, a monostorszegi Ivan Perikić, csak hatodik lett.

Ez alkalommal halászléfőző verseny is volt. Összesen tizenketten vettek részt rajta. Első lett a karlócai Zlatko Minh (288), második az újvidéki Petar Jovanović, harmadik a zimonyi Natalija Kojić.<sup>3</sup>

Itt jegyzem meg, hogy a halpaprikás esetében a lé, a halászlé esetében pe-dig a halszelet milyensége dönti el a helyezések sorrendjét.

Most pedig néhány mondatban leírom, hogyan tértek el Baján, Apatinban és Gomboson az ősi szokásoktól a halpaprikásfőzésben.

Baján a halpaprikást is egyes halból készítik (nem zsíros pontyból, s tesz-nek hozzá lehetőség szerint harcsát, törpe harcsát, kecsegét és csukát). Fehér-halat a halpaprikásba sohasem tesznek. A halak nem lehetnek iszap- vagy fe-

nalízűek. A halon kívül a főzéshez kell még vöröshagyma, só, cseresznyepaprika, őrölt piros paprika és megfelelő mennyiségű víz.

A halpaprikást lapos fenekű, rézből, belül ónozott, zománcozott vagy rozsdamentes acélból készült, felül összeszűkülő bográcsban főzik. Ezt a munkát legtöbbször férfiak végzik. Az asszonyok a speciális tészta meggyúrásán, összevágásán és kifőzésén dolgoznak.

Halpaprikásfőzéskor legalább 1/2 kg halat számítanak egy személyre. Tisztítás előtt a halat fejbe vágják, mert az ugráló halat nem lehet lepikkelyezni. Késsel megtisztítják, kb. 2 mm távolságra beirdalják (összevágják az ún. Y szálkakat, hogy evés közben ne akadékoskodjanak, másrészt pedig jobban kifőnek belőlük a kollagének) és kb. másfél ujjnyi darabokra szeletelik. A fejet hosszában kettévágják és besózzák.

A bográcsba beleszórik az apróra vágott hagymát, arra ráteszik a halfejet, a farkakat, majd a többi húst. Felöntik vízzel, beledobják egészben a paprikát. Felfüggesztik a bográcsot és alágyújtanak. Ha a lé forrni kezd, behintik az őrölt paprikát. A forrás idején a lének a bogrács szélétől befelé bugyognia kell állandóan. A bogrács tartalmát fülénél fogva körkörös, oda-vissza forgatással keverik. A halikrát és a tejet 15 perccel a főzés befejezése előtt teszik a bográcsba. A halpaprikást általában 30-40 percig forralják. Kóstolgatni lehet, de csak sót szabad hozzáadni.

A bajaiak külön találják a levet és külön a halat. Itt térnek el a bajaiak az ősi szokásoktól.

Minél mélyebb tányérba előbb tésztát szednek, és arra merik rá a levet. A léből illik legalább kétszer szedni. Így a halat legtöbbször hidegen eszik.

Apatinban, hogy a halpaprikás leve sűrűbb legyen, fokhagymát tesznek bele.

Gombostól délre a halpaprikásba sárgarépát tesznek. Már Gomboson is, a Bandinál nevű csárdában sárgarépával ízesítik a halpaprikást, amit találás előtt eltávolítanak a bográcsból. Metélt tészta helyett kenyeret adnak a halpaprikához. Mint várható is volt, Európa-bajnokság megszervezésére volt szükség, hogy eldőljön, hol és ki főzi a legjobb halpaprikást.

1990. december 22-én Zomborban került sor az Európa-bajnokságra. A versenyt Ág Ferenc, a bezdáni csárda 34 éves szakácsa nyerte meg hatalmas fölényel. Összesítésben 120 pontja volt, a második helyezettnek csak 100 pontot sikerült összegyűjtenie.

Mit mondott magáról az újdonsült halpaprikásfőző Európa-bajnok az újságíróknak?

„. . . Apám hajós volt, azok mind jól tudnak halat főzni. Nyolc évvel ezelőtt jelentkeztem egy pályázatra, a csárdában. Segédmunkás voltam, fát vágtam, a csárda környékét tartottam rendben. Mígnem egyszer, a szakács távollétében megkérdezték, tudok-e halat főzni. Azóta minden másnap főzöm a halpaprikást.

Van egy németországi vendégcsoportunk, akik minden hónapban egy kis sétahajóval lejönnek halpaprikásra. Kezdenek már ismerni, most különösen, hogy megnyertem az Európa Aranybográcsot. Mindenki a bajnok főztijéből akar enni. De zavar az, hogyha állandóan a hátam mögött állnak, amíg főzök. Szeretnék ellesni a mesterséget. Hogyan lehet azt egy alkalommal megtanulni, amikor én nyolc éve naponta főzök és mégsem tudok mindent a halfőzéssel kapcsolatban . . . Hallevesfőző verseny is volt a bajnokságon. Volt ezekben a

levesekben babérlevél, bors, zeller, fokhagyma – azt én nem szeretem, nem is tudom főzni . . .

Az idén kezdtem versenyezni. Megnyertem a községi, a körzeti, Vukovaron az országos bajnokságot és így jutottam el az Európa-bajnokságra.”

Ág Ferenc az Európa-bajnokságon éppen úgy főzte a halpaprikást, mint ahogy a csárdában már megszokta. A halpaprikás receptjét így mondta el:

„. . . Négy személyre 1,70 kiló halat mérek, 25 deka hagymát, jó kanál sót, 1–1,20 liter vizet különként, fejenként egy kanál paprikát, egy erős és három édes, 2 deci paradicsomot teszek bele. A versenyen csak egy liter vizet tettem a hal kilójára, hogy sűrűbb legyen a leve a halpaprikásnak. A paprikát csak akkor teszem bele, amikor egy-két perce forr már a bogrács tartalma. Állandóan erős tűzön főzöm, tüzelőnek a vörös fűzfa a legjobb. A végén 30–35 perc forrás után még annyi sót teszek, amennyit megkíván . . .”<sup>4</sup>

A „mester”, ha nem is mondta el, de ő is először beleszórja a bográcsba az apróra vágott vöröshagymát, vegyes halat használ a főzéshez. Mikor már minden a bográcsban van, akkor gyűjtja meg a tüzet a bogrács alatt. Később már csak sót ad a halpaprikáshoz. A „házilag” készített metéltet külön vízben kifőzi és külön tálalja. A tányérba előbb tésztát, majd arra levet és halat szed.

Ág Ferenc szerint a halpaprikást (levet és halat) egyszerre kell enni a metélt tésztával és mindig melegen.

#### JEGYZETEK

<sup>1</sup> Dunatáj, 1977. július 13.

<sup>2</sup> Dunatáj, 1978. június 24.

<sup>3</sup> Dunatáj, 1984. szeptember 5.

<sup>4</sup> Dunatáj, 1990. december 26.

Nagy Abonyi Ágnes

## AZ ÜNNEPI ÉS HÉTKÖZNAPI TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRA ZENTÁN ÉS KÖRNYÉKÉN

---

A táplálkozás elsősorban biológiai szükséglet kielégítése, ugyanakkor egy meghatározott embercsoport kulturális megnyilvánulása. A népi táplálkozás kialakulását különböző tényezők befolyásolták. Claude Lévi-Strauss szerint az ember, mint kultúrált egyén táplálkozásával is kitűnik az állatok sorából, mivel az állatok azzal táplálkoznak, amit a környezetükben találnak, nekik minden étel, amit ősztöncik szerint ehetőnek vélnék.

Az ünnepnapoknak a hétköznapoktól való elkülönülésében kulcsfontosságú szerepe van az étkezésnek, „mert az ünnep részeként a táplálkozás is üdvözíthet, egy pillanatra a hétköznapok fölé emelkedve kiszakít bennünket a megszokottból, s áttemel egy olyan világba, amely vágyainkban létezik”.<sup>1</sup>

Az ünnepen tálalt étel változatosságot, a hétköznapitól eltérőt jelenthet, az ünnepi táplálkozás egyik fő jellemvonásának tehát az étrend összeállításában jelentkező megkülönböztetett figyelem tekinthető. Az ételek összeválogatása, az ünnepek jellege, hierarchiája és nyilvánossága eltérő. Míg hétköznap a paraszti életben nem ismerik a különlegeset, a feleslegeset, az élvezeti cikkeket, a túlzott bőséget a táplálkozás terén, addig a ritkább, rangosabb nyilvános ünnepeken az olcsóbb mindennapi alapanyagok helyett előszeretettel választják a ritkábban használt drágábbat egy-egy ételhez.

Jelen írással az egykori Bács-Bodrog vármegye területén lévő település idevonatkozó anyagából adok ízelítőt.

Táplálkozás szempontjából igen fontos a település etnikai és vallási sajátága. Zenta lakosainak nagy részét a Jászságból származó magyarok és leszármazottaik alkotják. Vallásilag római katolikusok, a kisebb százalékot képviselő szerbek pedig pravoszlávok.

A katolikus vallás rendkívül sok böjti alkalmat tart számon, ezzel kialakítja a böjti ételek széles skáláját.

Az alföldi táplálkozásban a cereális alapanyagú ételek csoportjában legfontosabb a kenyér és a főtt tészta. Lenézett viszont a kukoricaétel. Nagy általánosságban elmondhatjuk mindezt a vajdasági konyhára. A paraszti népi táplálkozás jellemzőit vizsgálva megállapíthatjuk, hogy kenyérevésben első helyen állunk, a húsfélék közül pedig legfogyasztottabb a disznóhús. A sült tészták a kiemelkedő ünnepi alkalmakon kívül is gyakran szerepelnek. Így a hétköznap ételek sorában pl. gyakran szerepel a főtt és sült tésztaféle (a lepények, a túrós és a tökös lepény, „a gabanyica”, a kelt tésztából készült kalá-

csok). A hatvanas évekig ritkán volt vajaskrémmel készült aprósütemény, ünnepi kalácsnak számított a gurábli, a hidegvizes kifli, a fonott üreskalács és a rétes.

Bödi Erzsébet magyarországi táplálkozástudós *Az ünnepi kalácsokról az alföldi néphagyományban* című írásában arról ír, hogy a kalácsütés és kalácsfogyasztás szokásrendszerünkben még két évtizeddel ezelőtt ünnepi alkalomhoz kötődött: karácsonyhoz, újévhez, húsvéthoz, pünkösdhöz, lakodalomhoz és temetéshez. Ilyen ünnepi kellékszerepben kerül némely helyen mostanság is a szláv és a germán, a román nép asztalára.<sup>2</sup>

A néphit szerint némely ételnek mágikus hatása van. Ezek a mágikus ételek köthetők az ünnepi táplálkozáshoz is, vagy az cseményhez, amelyre irányulnak. Pl: a karácsonyi almát, tudjuk, hogy a mi vidékünkön azért eszi együtt a család, hogy ha valaki eltévedne, akkor visszaemlékezzen, kivel ette, és akkor majd hazatalál.

A következőkben a két kiemelkedő ünnep, a karácsony és húsvét és azokat megelőző böjti időszak táplálkozási szokásait ismertetem. A karácsonyt megelőző adventi időszakban heti három alkalommal böjtöltek. Hétfőn, szerdán és pénteken. A böjti napok leggyakoribb ételalapanyagai voltak: a savanyú káposzta, a bab, a krumpli, a liszt, a vaj, esetleg a tojás és a napraforgóolaj.

Reggelire pirítós kenyeret ettek fokhagymával. Teát ittak hozzá: menta-, csipkebogyó- vagy kamillateát. Héjában főzték, vagy kemencében, illetve a kandalló sütőterében<sup>3</sup> sütötték a krumplit.

A böjt az esti, illetve az éjfélig tartott.

Általában minden család igyekezett karácsony előtt egy-két héttel disznót vágni. Így karácsony reggelén legtöbb helyen szalonnát, kolbászt, oldalast fogyasztottak. A karácsony napján fogyasztott ebéd leggyakoribb fogása a tyúk-húsleves volt sok tésztával, és a töltött káposzta. A karácsony előtti böjtös ételekről már többen szóltak, és írtunk mi is a karácsony böjti vacsoráról, amely szigorú szokásokkal jár, ezért erről most nem szólnunk.<sup>4</sup>

Egy másik böjtös nap a hamvazószerda. A hamvazószerdát megelőző húshagyó kedden még egyszer jóllaktak kolbásszal, szalonnával, mert ezt követően hét hétig csak böjtöset ettek. Hamvazószerdán még a zsíros edényeket is elmosták.

Hétköznapokon gyakoriak voltak a lisztből, krumplival, tésztával készült ételek. A kásás ételeket is előszeretettel fogyasztották. Zentán a szegényebbek köleskását használták disznóvágáskor a hurkába az 50-es évekig. A köleskását a szegények vízben főzték meg, megsózták, és főételként is fogyasztották. Ha volt rá mód, tejben főzték meg, édesítették, esetleg cimetet (fahéjat) szórtak rá, a tejberizst és a tejbegrizt is így ízesítették. Az árpakását hurkatöltésre használták. Kukoricagrízből készült a puliszka. Egy lábasban vizet forraltak, s a forrásban lévő vízbe szórták szép vékonyan a megszórt kukoricalisztet, illetve kukoricagrizt. A puliszkát leginkább tejjel, édesítve fogyasztották, de volt aki sós túróval szerette. A csíramálét kicsíráztatott és összetört búzából, liszt és zsír hozzáadásával készítették.

A pépes ételek közül elsősorban a burgonyát fogyasztották. Felsőhegyen a megfőtt összetört krumplira enyhén pirított-dinsztelt hagymát tettek, illetve a krumpli közé főzték és vele együtt összetörték. Ennek a neve „krumplifőzelek”. Gazdagabb helyeken a főzelékre szabályos rántást készítettek. A vörös-

hagymát üvegesre pirították, egy kiskanál törött paprikát és egy púpos evőkanál lisztet kevertek bele majd felöntötték hideg vízzel. Zentán az iparos családoknál az így készített krumplifőzelékbe babérlevelet tettek ízesítőnek. A héjában főtt krumplit „kubikos fánkknak” vagy „hajába krumplinak” nevezték.

Az összetört főtt burgonyát, ha liszttel s élesztővel összegyúrva elnyújtották, és zsírban kisütötték, „krumplis lángos” lett belőle. Krumplis, tejfölös és túrós pogácsát sütöttek hétköznapokon felváltva. A liszttel összegyúrt főtt burgonyából gombócot vagy a hosszúkásra nyújtott és elvagdostott „núdlit”, „angyalbögyöllöt” főztek. Ezt pirított grízzel cukrozva, néha darált cukrozott mákkal ették.

A tésztás ételek közül kedvelték a tarhonyát: a tarhonyalevest, a sűrű krumplis tarhonyát, a pirított tarhonyát. Száraz tésztát is minden héten főztek: krumplis és káposztás tésztát metélt vagy kockatésztából, tojásos tésztát vagy tojásos nokedlit. A mákos, a lekváros és a diós tészta, amely csíktésztából készült, gazdagabb családokban került hétköznap az asztalra. Gyakran készült palacsinta, régebben barátfüle és a fánkok különböző fajtái: pampuska, aludt-tejes fánk, forgácsfánk vagy csőrege.

A szegényebb réteg sokszor evett kukoricás ételeket. A vízben főzött kukoricalisztet, a „puliszkát” túróval ették, vagy tejsze beleszaggatták. A piteszerű sült tésztába tökört reszelték, hogy puhább legyen a tészta, ez a „tökös görhe”. Ha görhét akartak sütni, akkor előző nap leforrázták a kukoricadarát, reggelre megédesedett, ha csak a tepsit zsírozták ki, a neve málé, ha jól megszírozták „görhét” kaptak.

Az ünnepi húslevesbe finom, vékonyra nyújtott hosszú tészta kerül, metélt tészta, apró tarhonya, esetleg grízgombóc. A hétköznapi levesekbe siflítésza – négyzetes vagy rombusz alakra vágott tészta, illetve a paradicsom- és borsólevesbe csipedett került.

A paraszti társadalomban étkezési különbségek alakultak ki. Az idők folyamán a tanya és a falu étkezési szokásai a termelésnek, gazdálkodásnak voltak alárendelve. A városi háznál az ételek készítésének és fogyasztási módjának volt nagyobb szerepe.<sup>5</sup> A piacozó bolgárkertészek hétköznapokon gyakran esznek húst, péksüteményt, illetve burekot. Laktató ételként ebédnek is megfelelt az albán burekosoknál vásárolt túrós, húsos, almás és újabban a sonkás burek.

A napi háromszori étkezés gyakran kétszeri főtt ételre korlátozódott. A reggeli 7–8 óra tájban, az ebéd 12–13 órakor, a vacsora a munkák befejezése után 9 óra körül. A napi három étkezés közben a gyermekek, főleg a növendék fiúk közben is chettek.

A társadalmi tényezők is befolyásolták a táplálkozás alakulását. A gazdag ember azt evett, amit akart, a szegény pedig azt, amije volt. A paraszti ételek a földműves- a parasztagazda által megtermelt nyersanyagokból készültek, a városi-polgári konyha ételei a piacról vásárolt, mások által megtermelt nyersanyagból. Megtörtént, hogy a piacra termelő felsőhegyi „bosztányos” kérdésemre, hogy hogyan fogyasztja, hogyan készíti el a korai káposztaféléket, azt válaszolta, hogy ő eladásra termel, nem saját fogyasztásra. Nyersen megeszik a karalábét, a karfiolt, de nem szokták, nem is tudják elkészíteni – sütni, főzni.

A népi kultúrában fontos a nyersanyagok összessége, mert a táj adta nyersanyagok fölhasználásával kialakul egy jellegzetes étkezés. A tápanyag nagyobb

részét a saját környezet növény- és állatvilágából állítják elő, csak kisebb részét szerzik be idegenből. Nálunk a búzatermesztés biztosítja a kenyér és tésztafélék, a sertés- és a baromfitermesztés adta húsfajták készítése határozza meg a táplálkozás alapvonalait.

Napjainkra bár a hétköznapi étkezés nagy változatosságot mutat, megmaradtak az ünnepi étkezéskor a szokások diktálta szabályok. Étkezés közben nem beszélünk, a férfiak a fejükről leveszik a kalapot. A szokások által meghatározott szabályokat az ételek készítésekor jobban betartják akkor is, ha sok emberre főznek, illetve a közösségi munkaalkalmak esetében. Így például a lakodalmi vacsora és a disznóvágás étrendje többé-kevésbé ma is hagyományos. Otthon szűk családi körben azonban érvényesül a közmondás: „Ahány ház, annyi szokás.”

Az ételek elkészítésénél, fogyasztásának sorrendjében eltéréseket észlelhetünk nemzetiségtől, vallástól függetlenül is. Az étkezési szokásokat sok esetben megváltoztatja az is, ha a családban valaki egészségi okok miatt diétás táplálkozásra kényszerül, vagy ha valamely reformtáplálkozásra<sup>6</sup> tér át. Akik magányosan élnek és egyedül készítik maguknak az ételt, sűrűn bő lére engedik a paprikást, vagy az egyébként sűrű babot. Egytálételként szerepel az ilyen étel az étrendben. Ez praktikus okokkal is magyarázható. Vizsgálódásunkkal ezeket a jellegzetességeket és hatásokat nem elemzi. Legyen ennek taglalása egy következő feladat.

#### EGY-EGY ADAT ZENTA ÉS FELSŐHEGY NÉPI TÁPLÁLKOZÁSÁHOZ: SZOKÁSOK, HIEDELMEK, SZÓLÁSOK, KÖZMONDÁSOK

A naptári ünnepek kapcsán számtalan szokásról hallunk, olvashatunk. Azonban azt, hogy elődeink mivel, hogyan táplálkoztak, és hogy mit miért tettek, miben hittek az ételek és az étkezés kapcsán, többnyire csak sejtethetjük. A babonás embert nem jó szemmel nézik manapság. Senki sem beszél szívesen olyan dolgokról, amelyek számára is megmagyarázhatatlanok vagy félelmetesek. Bizonyos szabályokat, megfelelő rendet, rendszert alakítottak ki ősünk, nagyanyáink annak érdekében, hogy elkerüljék a nemkívánatos dolgokat, különösen a konyha környékén. Tudjuk jól, hogy a rossz és romlott étel milyen bosszúságot okozhat, az ízetlen étel pedig lehangol.

Anyai nagyanyám, Balla Istvánné Bodó Katalin mindig azt mondogatta: Tudod, kislányom, a férfiak gyomrán keresztül vezet az út mindenhová, azért főzök én nagyapának olyan finomakat.

A magyar konyha ízeit sokfelé ismerik a világban, de vajon tudják-e, milyen gazdag hiedelem- és szokásanyag kapcsolódik a táplálkozáshoz? E gazdag anyagból szeretnék kiragadni egy részletet.

Az étkezéshez szükséges nyersanyagra és az italokra nagyon vigyáztak a zentaiak. A könnyen romló ételeket óvták minden bajtól, különösen figyeltek a tejre, a tejtermékekre és a húsokra, hogy helyesen, megfelelő hőfokon és rendeltetésének megfelelő helyen tárolják. Ennek ellenére mégis megesett, hogy megromlott valamelyik étel. Legtöbb szokást, hiedelmet a tejjel kapcsolatban találhatunk. A zentai asszonyok is azt tartották, hogy a tejet, sőt a tejtermékeket megromthatják a boszorkányok.<sup>7</sup>

Egy idős zentai asszony, Ősz Szabó Teri néni<sup>8</sup> mesélte a következő történetet: „Egy legény anyukája süttött kenyeret, adtak valamit hozzá (. . .) a kenyérbe rontást tettek. A legény vitte a lánynak a kenyeret, oszt megrontotta. Az a Tényi lány vót. Nagyon vigyáztak a kenyérre, de még a kenyérmorzsára is, csak a jószágnak adták, nem dobták ki. Anyósom szerette a puha kenyeret nálam. Meg a hájas kiflit is.”

Tovább így folytatta: „Az én anyám sose adott ki a házból kenyeret meg tojást, mer azt megronthatták. Történt egyszer, hogy a szomszédasszony kért tojást, odament a tyúkokhó. A tyúkok oszt leriadtak a fészekrű. Mikó ketek a csirkék, minden tyúk alú ket egy fekete csirke is. Megrontották.”

Teri néni szavaiból az is kiderült, hogy a szegényebb réteghez tartozó nép, a cselédek nem az első osztályú ételeket ették, de mindig volt betevő falatjuk.

„Azt tartották az öregek, nem kell telizabáni magunkat, mer ha valaki nagyon eszik-iszik, akkó megeszti az életit.” Ezt a régi bölceletet is hozzátette még a mondókájához: „Tiszteld apádat, anyádat, hogy hosszú életű légy a földön.”

Teri néni fiatal korában sok helyen „szógát”, és „megtanút jókat sütni-főzni”.

Arra a kérdésre, hogy mit főzött kukoricalisztből, így felelt: „Puliszkát főztem a kukoricalisztbű, megcukroztuk, megcimeteztük, úgy ettük. A bocskormálét böjtös napon süttöttem. Nagyon nagy vót a lapátom, e köllött vagdosni a málét.”

Kukoricalisztből, illetve kukoricagrízből sokféle ételt tudtak készíteni a bácskaiak. Az idősek úgy emlékeznek vissza ezekre az ételekre, mint a szegénység fokmérőjére. Felsőhegyen a kukoricát különösen a két világháború között a góréból fogyasztották táplálékként is. A finomra darált és megszitált lisztet forró vízbe szórták, folytonos kevergetés mellett sűrűre főzték. Volt, aki megvárta, hogy megdermedjen, és amint kihült, forró tejbe szaggatta. Mi gyerekkorunkban úgy ettük, hogy a meleg puliszkára hideg tejet öntöttünk, lehetett ez forralt tej vagy nyers édes tej is. A puliszkát aludttejjel leginkább nyáron fogyasztották az idősebbek. A gyerekek édesen szerették. Cukorral, citmellel (fahéjjal), kakaóval ízesítették. Aki akarta, lekvárral, vöröshagymával, töpörtyűvel<sup>9</sup> is ehette. A felsőhegyi Mácsai Erzsébet háziasszony finom csöregefánkot készített a felsőhegyi nyugdíjasegyesület hagyományörző rendezvényére 2001. február 23-án. Erzsébet néni elmondta, hogy az édesanyja még hetente süttött hétköznap herócét és tökök görhét. Most már ő csak kivételes alkalmakra, évente kétszer-háromszor süt, amikor azt kéri. Elmondta azt is, hogyan készíti:

„A puha herócéhez 2 dl tejfölt, 2-3 tojást, szódebikarbónát annyi liszttel állítják össze, amennyit az felvesz. Nem túl vékonyra nyújtják, és rádlival kivagdoszák.

A csörege herócéhez 2-3 tojás, egy kanál víz, egy kis esenc (ecet) vagy pálinka, só, liszt, amennyit bevesz. Vékonyra köll nyújtani, evagdosni négyzet alakúra, oszt egyik sarkát errű, a másikat amárú belegugni.”

Keresztelőre, névnapra, születésnapra a háziasszonynak a szűkebb család nőtagjai segítettek főzni (testvér, anyós, unokatestvér). Míg lakodalomra szakácsokat, asszonyokat fogadtak pénzért.

A családi ünnepek alkalmával meghatározott étrend szerint étkeztek (olyan ételeket, amelyeket mindenki szeretett a családban). Általában az 1950-es évektől kezdve már ezeket az ételeket készítették keresztelőre, névnapra la-



kodalomba: húsleves, raguleves, pörkölt, szárma vagy töltött paprika, borsós tokány, bécsi szelet, fasírt, töltött húsok, sült krumpli, káposzta- vagy franciasaláta.

Lakodalmi ételek a tyúkhúsleves, a paprikás tejfölös vagy túrós tésztával és mellé savanyúság, tyúkhúspecsenye, amit ha tehettek, üstben forró zsírban egészben sütöttek, majd feldaraboltak. A főétel után általában tejjel, tejfellel készített kelesztett kalácsokat kínáltak: „üres” fonott kalácsot, „pusztakalácsot”, illetve mákos, diós, túrós töltelékkel készített kifliket, veknit, vagy aprósüteményt – guráblit, „hidegvizes kiflit” (vízen kelt kiflit) és vizespiskótát.

Felsőhegyen az 1980-as években is még hagyományos lakodalmi ebédet főztek.<sup>10</sup> Savanyúlevest, pörköltet vagy szármat, a vacsorára pedig húslevest, birkapaprikást vagy „zsíros kását” – rizskását, meg sült húst készítettek. Egyes helyeken a hajnali terítékre került csak szárma vagy töltött paprika, illetve a savanyúleves. Ma leginkább disznótoros hurkát-kolbászt, apró fasírtot, cseva-pot tálnak fel.

Szláv illetve szerb, macedón bunyevác hatásra elterjed a csevap, pljeskavica, Karadorde-szelet készítése is. A bolgárkertészeknek köszönhetően új nyersanyagok jelentek meg. A szerbek és a bunyevácok hozták magukkal a lecsó (duveč) készítését.

Most pedig lássuk, az étkezéssel kapcsolatban milyen szólásokat és közmondásokat tudnak a zentaiak:

Aki főzte, egye meg. (Ha saját magának nem jó, ne várja el, hogy másnak megfeleljen, amit készített)

Bolond a gazdasszony, az üres kamrában. / Üres konyhának bolond a gazdasszonya. (Nehéz a semmiből jóllakatni a családot)

Fehér kenyér, friss túró, éhség ellen mindig jó. (Az éhes embernek elég, ha kenyeret, túróat ehett)

Éhes, mint a farkas. (Nagyon éhes)

Étel, ital, álom – szükség ez a három. (Enni, inni és aludni – mind egyformán fontos az embernek.)

Fújja a kását. (Mivel a rizskását melegen szokták enni, ha valami forró és fűjni kell – ezt mondják)

Jobb ma egy veréb, mint holnap egy túzok. (Ha kicsi is, jobb a biztos, mint a bizonytalan)

Kerülgeti, mint macska a forró kását. (Nem mer közeledni, csak körülírja, nem tér rá a lényegre)

Madárlátta kenyér. (A határból, napszámból hazatérő ember elemózsija)

Más szájával nem eszek. (Csak azt akarom, ami az enyém)

Minden lében kanál. (Beleavatkozik mindenbe)

Mosolyog, mint az árpacipó. (Öröm nézni)

Nem a fogára való. (Nem ízlik neki az étel)

Reszket, mint a kocsonya. (Nagyon reszket)

Szereti a hasát. (Szeret enni)

Tejben, vajban fürösztik. (Jól él)

Teli has ritkán vágyik tudományra. (Az éhség jobban rávisz a gondolkodásra)

Tested jól kipihen, csak vacsorálj röviden. (Teli hassal nem lehet jól pihenni)

Több nap, mint kolbász. (Nem lehet mindennap húst enni)  
Víg lehet ott a család, ahol teli vannak a kamrák. (Ahol van mit enni, nincs szomorúság)

Ezek az adatok is igazolják, mennyire gazdag és szerteágazó a népi táplálkozás témaköre, amelyet napjainkban is gyűjthetünk. Legyen ez ösztönzés egyben a kutatóknak, hogy gyarapítsák a néprajz ezen ágát is, hogy ne maradjanak fehér foltok.

## JEGYZETEK

- <sup>1</sup> *Magyar Néprajzi Lexikon* V. 440. Dömötör T.
- <sup>2</sup> In: Hiedelmek, szokások az Alföldön I. Nagykőrös, 1992, 427–443. oldal
- <sup>3</sup> Gyermekkoromban télen legfinomabb vacsora volt számomra, a héjában sült krumpli. Édesanyám (Surányiné Balla Anna, 1930–1999) a kandalló lernijébe rakta a megmosott burgonyát, ahogy sült, megfordította a krumpliszemeket s amikor teljesen megsült, szalvétába, régi pulóverbe csomagolta, hogy megpuhuljon és leváljon a krumpli héja. A héjától megtisztított krumplit azután olvasztott zsírba mártottuk, sóztuk, vöröshagymát és kenyeret ettünk hozzá.
- <sup>4</sup> Nagy Abonyi Ágnes: A karácsonyi vacsora, Magyar és délszláv párhuzamok zentai példákon, *Néprajzi látóhatár*, VIII. évfolyam 1–4. szám, Budapest, 1999.
- <sup>5</sup> Szűcs Judit: Népi táplálkozás, In: *Békéscsaba néprajza*, 1993
- <sup>6</sup> Egyes mai modern táplálkozásirányzatok hívei: a vegetariánusok – növényevők, makrobiotika, egészséges, természetes vegyszermentes ételek fogyasztása.
- <sup>7</sup> Banó István: Történetek egy zentai boszorkányról, Nagy Abonyi Ágnes: Első táplálékunk, *Bácsország*, II. évf. 6. szám 1996. 11. oldal.
- <sup>8</sup> Ósz Szabó Teréz született Domány, 1906. október 10-én. Pecérben, Csókán laktak sokáig. Valószínű, hogy amikor Zentára költöztek, ezért hívták a zentaiak Csókásinak.
- <sup>9</sup> Disznóvágáskor a kis darabokra vágott szalonnának kisütötték a zsíráját.
- <sup>10</sup> Nagy Abonyi Ágnes: Adalék a lakodalmi ételek változásához a találóversek tükrében, *Létünk*, 1–2. Újvidék, 2001

## IRODALOM

- Ábrahám Gézáné  
1987 *Vasi, zalai parasztiételek*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
- Borús Rózsa  
1981 *Topolya népszokásai*, Újvidék.
- Dr. Ketter László  
1985 *Gasztronómiánk krónikája*. A magyar konyha múltja és jövője, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.
- Edmund Li  
1982 Klod Levi-Stros (A konyhaművészet háromszöge) Beograd
- Knézy Judit  
1988 *Somogy régi ételei*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
- Kovács Endre  
1997 *Karácsonyi ünnepkör népszokásai Doroszlón*. Cumania 14. Kecskemét, 145–180.
- 1999 *Magyar néprajzi bibliográfia* 1995–1996. Budapest
- 1949 *Móra Ferencné szakácskönyve*. Révai, Budapest
- (Nagy Abonyi Ágnes) Agneš Šuranji  
1987 Karakteristike ishrane madara (A magyar népi táplálkozás jellegzetességei. Diplomamunka), Belgrád

- Dr. Penavin Olga  
 1988 *Népi kalendárium. Az esztendő néprajza a magyarság körében, Újvidék*  
 T. Bereczki Ibolya
- 1992 Disznótori trétfák és szokások Jász-Nagykun Szolnok megyében, In: *Kultúra és tradíció II. Tanulmányok Újvári Zoltán tiszteletére, Miskolc*
- Szűcs Judit  
 1986 *A kásák, a lepények, a kenyér és a tésztafélék Szentesen. Szeged*  
 1993 Népi táplálkozás, *Békéscsaba néprajza*, szerk. dr. Grin Igor, dr. Krupa András, Békéscsaba
- 1991–1992 A főzés, tárolás helye és eszközei Szentesen, szerk. Mikola Tibor, *Néprajz és nyelvudomány XXXIV. Szeged*
- 1991 A táplálkozás rendje Szentesen. *A Juhász Gyula Tanárképző Főiskola Tudományos Közleményei*, szerk. Szegfű László, Szeged.
- 1997 Hagyományos hústartósítási módok néhány alföldi településen. In: *A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században. A néprajzkutatók I. táplálkozáskutatási konferenciájának előadásai*, Kalocsa, 1995. október 24–26. szerk. Romsics Imre–Kisbán Eszter, Kalocsa
- Varga Gyula  
 1993 A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében, Debrecen. *A Hajdú-Bihar megyei Múzeumok Közleményei*, 52. szám. 554–108.

Balla Borbála

## A KRUMPLI SZEREPE AZ APATINI SVÁBOK TÁPLÁLKOZÁSÁBAN

---

A krumplinak, azaz a „Krumpir’c”-nek nagy szerepe volt az apatini svábok mindennapi étkezésében. Szerették főve, sültve, főételként és garnírunak is. Így készültek belőle levesek, főzelékek, gombócok, saláták és a mindenki által ismert finom, ízletes ebédek és vacsorák.

A svábok a krumplit őshazájukból, Baden-Württembergből és Elsasszból hozták. Magáról a növény eredetéről annyit tudunk, hogy Amerikából került a XVI. században Európába. A hajósok először Spanyolországban, majd Olaszországban és később a mai Németország és Ausztria területén honosították meg. Magyarországon pl. a svábtök elfogadása még a XVIII. században is nehézségekbe ütközött. Ezt legjobban egy közmondás tükrözi: „Se jó, se rossz, olyan, mint a krumpli.”

Hogy a svábok őshazájukban szerették-e vagy sem, nem sikerült megtudnom. Ették, mert e mostoha vidéken valószínűleg e gumók jelentették számukra az életet, a fennmaradást. A kenyérgabona ugyanis ott nehezen termelt meg.

Dél-Magyarországra telepítésük idején, a XVIII. században, a földművelést is krumplitermesztéssel kezdték. Az új élet nehézségeit a máig ismert mondás tükrözi: Az első generációt a Tod (halál), a másodikat a Not (nyomor), a harmadikat a Brot (kenyér) jelentette. Talán e három szó magyarázza meg, mit jelentett a krumpli a telek átvészelésében.

Apatin, a sváb telepesek gyűjtőközpontja gyorsan fejlődött. Néhány generáció után kialakult egy erős középosztály, egy átlagon felüli gazdag réteg, és mint mindenütt, itt is voltak nagy számban szegény emberek.

Idővel az étkezési kultúra is egy komoly szintet ért el. Ehhez részben hozzájárult a közeli Duna, mely közvetlenül a város mellett folyt. Így a lakosság egy része hajózással foglalkozott. Volt ott több hajózási társaság, közülük a legnagyobb a Braun und Piry, melynek 18 uszálya, 4 tankhajója és néhány gőzöse is volt. Ezeken kívül még 55 uszályt is béreltek, melyek Regensburgtól a Fekete-tengerig úsztak. Ezek a hajósok megismerték a monarchia étkezési szokásait, hazahozták és meg is honosították. Tekintetbe kell venni még azt is, hogy a jobb módú családok Budapesten, Bécsben és más nagyvárosokban taníttatták fiaikat. A lányok pedig a negyedik polgári iskola elvégzése után még ún. leányiskolába mentek, ahol főzni, kézimunkázni és illedelmesen viselkedni tanították őket.

Természetesen mindez kihatott az egész lakosság életformájára, így az étkezési szokásokra, kultúrára is.

Mindennek ellenére, és szinte hihetetlen is, függetlenül az anyagi helyzetüktől és műveltségüktől, gazdag és szegény egyaránt szerette, készítette és ette a régi hagyományos krumplis ételeket is. Ezek között voltak olyanok, amit a környezetükben élő más népek szinte ehetetlennek tartottak, tartanak, a svábok azonban, akkor is és ma is ragaszkodnak hozzájuk.

A XX. században háromféle krumplit ismertek: a gülbabát, a rózsza- és a fehérkrumplit. A gülbaba hosszúkás, keveset termő, drágább, de nagyon ízletes fajta volt. Leginkább azokba az ételekbe tették, amelyekben nem főhettek. A fehérkrumplit püréhez és a tésztafélékhez használták. Ez bőven termelt és olcsóbb is volt. Főzés közben valamennyire szétfőtt, ami nem számított, mert amúgy is széjjelnyomkodták. A krumpli aprításához többféle eszközt használtak: speciális krumplinyomókat, tömött és különböző lyukú kanalakat, melyek fém- és fából készültek. Ez fontos volt, mert egyes ételek esetében a krumplinak simának kellett lennie. A rózsakrumpliból általában kevesebbet ültettek, és főleg mint újkrumplit használták.

Mivel az apatini földek nagy része homokos talaj volt, így ezek a termékek jóízűek voltak.

A XX. században az apatini svábok a reggelihez krumplit már nem ettek, inkább csak az ebédhez és vacsorához.

Ezek az apatini hagyományos sváb krumplis ételek a következőképpen készülnek.

*Saure Kartoffel un Nudel* (Savanyú krumpli metélttel)

Hozzávalók: 2-3 közepes nagyságú vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 2-3 evőkanál őrölt paprika, 300 g gülbaba krumpli, 2 zöldpaprika, 2-3 evőkanál főtt paradicsom, 2-3 evőkanál ecet, só szükség szerint, 1 1/2 liter víz, 4 tojás és 2 dl tejfől.

Metélt tészta: 500 g liszt, 2 tojás, só és víz.

Kokreschl: 100-150 g kockára vágott öreg kenyér, 1 evőkanál zsír.

A kockára vágott hagymát zsírban üvegesre dinszteljük. Hozzáadjuk az őrölt paprikát, sót és valamennyi vizet és 1-2 percig tovább dinszteljük. Ehhez jön a kockára vágott krumpli, a zöld paprika egészben, a paradicsomlé és a fennmaradt víz. Addig főzzük, míg a krumpli meg nem puhul. Végül beletesszük a négy tojást. Nem keverjük, és még 6-7 percig főzzük. A tejfőlt az asztalra tesszük és mindenki annyit tesz a tányérjába, amennyit szeret.

A metéltet a szokásos módon kemény tésztának összegyúrjuk és úgy vágjuk, mint a metéltet a halpaprikához, majd vízben kifőzzük és külön tálban tálaljuk.

A Kokreschl úgy készítjük el, hogy a kenyérkockákat zsírban aranyárgára pirítjuk. Ezt zsírral együtt a már kitalált tésztaóra öntjük. Végül mindenki kedve szerint merít a tányérjába, és az ecetet is aszerint adagolja.

*Krumpir'e Pelsrl* (Krumplis párnácskák)

Hozzávalók: (tésztahoz) 300 g liszt, 1 tojás, 1/2 evőkanál só, víz, (töltelékhez) 1 kg fehérkrumpli, 1 evőkanál só, 3-4 tojássárgája, 1 dl tej (öntet), 1-2 szelet száraz kenyér, 1 evőkanál zsír, 1 evőkanál édes őrölt paprika és 3 dl tejfől.

A lisztből, tojásból és vízből – sóval ízesítve – hasonló keménységű tésztát gyúrunk, mint a barátfüléhez. Olyan vastagságúra nyújtófalával ki is nyújtjuk, majd megtöltjük a következő masszával:

A krumplit héjasan jól megmossuk, majd bő vízben puhára főzzük. Még melegen meghámozzuk és krumplinyomóval passzírozzuk. Ügyelünk arra, hogy egy nagyobb darabka se maradjon benne. Megsózzuk, hozzáadjuk a tojássárgákat és a tejet, majd egy lukacsos kanállal alaposan kikeverjük. A tölteket egy evőkanál és kés segítségével kisebb gombócok formájában ráhelyezzük a kinyújtott tésztára. A gombócok közti távolság kb. 4 cm legyen. Mikor a tészta felét így megtöltöttük, a másik felét ráhelyezzük. A gombócok közti részt ujjunkkal jól megnyomkodjuk, majd barátfüle-metélővel elvagdadjuk. A párnácskák 7x7 cm nagyságú négyzet alakúak. Forró vízben kifőzzük, lecsepegtetjük, majd egy tálban elhelyezzük őket.

Öntetnek a kenyérszeleteket kockára vágjuk, majd forró zsírban aransárgára pirítjuk. Akkor hozzáadjuk az őrölt paprikát. Az öntetet ráöntjük a párnácskákra, az egészet leöntjük tejföllel, és melegen tálaljuk.

Az adatközlőm, Katharina Sahl, még a következőket fűzte mindehhez: – Mikor néhány évvel ezelőtt náluk járt Turszki András állatorvos, ki munkáját díjtalanul végezte el, a házigazdák egy ma divatos bográcsossal akarták megvendégszolgálni. De az állatorvos a következőket mondta: „Inkább legyen Krumpir'e Pelstrl”.

*Kselicht'es Fleisch un Krumpir'e* (Füstölt hús krumplival)

Hozzávalók: 1 1/2 kg gúl Baba krumpli és 1 kg füstölt hús.

A füstölt húst néhány órára langyos vízben áztatjuk és megmossuk. Bő vízben puhára főzzük, majd hozzáadjuk a lemosott héjas krumplit. Addig főzzük, amíg a krumpli meg nem puhul. A húst egy nagy tálra helyezzük és köréje rakjuk a krumplit héjasan. Ez utóbbit mindenki a maga tányéjában hámozza meg. A füstölt húst krumplival savanyú paprikával, uborkával vagy céklával tálaljuk.

*Flut'e* (Fluta)

Hozzávalók: 500 g fehérkrumpli, 300 g liszt, 1/2 evőkanál zsír, 1 tojássárgája, 3-4 evőkanál zsír (ebben sütjük), só szükség szerint és 25 g élesztő.

A megmosott krumplit bő vízben puhára főzzük, meghámozzuk, majd átnyomjuk a krumplinyomón. Ha langyosra kihűlt, hozzáadjuk a lisztet, zsírt, tojássárgáját, az élesztőt és a sót. Kézzel alaposan összegyúrjuk és dió nagyságú gombócokat formálunk a kapott masszából. 1 órai pihenés után bő zsírban aransárgára sütjük.

Pecsenyéhez garnírunként tálaljuk.

*Gebroten'i Krumpir'e un Milch* (Sült krumpli tejjel)

Hozzávalók: 1 1/2 kg krumpli, tej, libazsír, hurka, disznósajt, disznósajt, fagyos szalonna szükség szerint.

A megmosott krumplit sütőben megsütjük. Ha megsült, szakajtóba rakjuk, és egy szakajtórúhával letakarjuk. Langyos állapotban tálaljuk.

A gyermekek a krumplit meghámozták és egy csészébe rakták, majd hideg tejet öntöttek rá, hogy aztán kanállal egyék.

A felnőttek a meghámozott krumplit hurkával, disznósajttal, libazsírral, szalonnával ették, attól függően, hogy kinek mi je volt. Rendszerint hagymasalátával. Ez vacsoraétel a sváboknál.

*K'quelti Krumpir'e un Speck* (Főtt krumpli szalonnával)

Hozzávalók: 2 kg rózsakrumpli, 1 kg felszeletelt szalonna.

Bő vízben egyszerre főzzük a jól megmosott krumplit a szalonnával. Ha a krumpli és a szalonna megpuhult, kiszedjük a vízből és egy tálban tálaljuk. Mindenki a maga tányójában hámozza meg a krumplit. Volt, aki kenyeret is evett a krumpli mellé. Ezt az ételt leginkább nyáron főzték, mikor a gazda a munkásaival a határban a földeken dolgozott. Ez volt az ebéd.

*Grendirmarsch* (Krumplis tészta)

A svábok is előszeretettel főzték a krumplis tésztát, csak azzal a különbséggel, hogy azt evés előtt leöntötték paradicsommártással.

Az apatini svábok étrendjéből nem hiányzott a Schupfnudli (angyalbögyölő), a szilvás gombóc, krumplifőzelék, krumplisaláta, többféle krumplileves, krumplipüré, zsírban sült krumpli, tepsikrumpli, hagymás krumpli stb., amely ételeket már a környező helységek lakossága is előszeretettel fogyasztott.

Mindennek ellenére úgy érzem, hogy az ún. svábtöknek mégiscsak az apatini sváboknál volt Dél-Magyarországon a legnagyobb becsülete.

## NÉPI TÁPLÁLKOZÁS A XX. SZÁZADBAN

---

*Új irányzatok és hatások egy doroszlói ételkülönlegesség példáján*

### BEVEZETÉS

A táplálkozás élettani folyamat: tápláló anyagok szükségszerű fölvétele a szervezet életműködésének a biztosítására. Tudatosan és célszerűen csak az ember képes megtervezni, kitermelni, tartósítani, elkészíteni és alkalomhoz illően fogyasztani a táplálékot. Mindez időrendbe állítva együttesen tükrözi a kutatott település vagy embercsoport életmódjának a változásait és a műveltségét.

Egészséges táplálkozás nélkül végzetes lehet az életmódváltás, amelynek gondolata nem új. Hippokratészre (i. e. kb. 460–377) és Galenusra (i. sz. 131–201) hivatkozva Mátyus István<sup>1</sup> ezt írja: „Aki eszik, egészségben nem maradhat, ha nem dolgozik.” Szerinte „ellenkezik a természettel mind az igen sok koplalás, mind a mindennapi dugig lakás<sup>2</sup>”.

Paracelsus (1493–1541) svájci orvos és természettudós megállapítása, miszerint „minden méreg, ha túlzásba vesszük a fogyasztását<sup>3</sup>. E nézeteket a falusi lakosság is magáénak vallja.

Az első világháború után a bicsérdizmus<sup>4</sup> volt divatban „noha bebizonyosodott, hogy az egyoldalú növényi táplálkozás a sok koplalás miatt káros a szervezetre<sup>5</sup>”.

Oláh Andor a *Reformkonyha* c. művében ezt írja: „Minden táplálkozástani szakértő egyetért abban, hogy a magyar ember táplálkozása nem megfelelő, a zsíros-húsos, fűszeres (borsos, erős paprikás), ugyanakkor édes süteményekben is bővelkedő magyar konyhának köszönhetően az elhízás népbetegség . . .” A szerző szívesebben nevezi reformétrendnek, s nem vegetáriusnak az általa ajánlott táplálkozásmódot, amely az „ovo-laktovegetárius” étrendre buzdít, amelyben a reformkonyha fogalma azonos a biokonyháéval<sup>6</sup>.

Szerencsére Doroszló népe nem terhelt helytelen nézetekkel a táplálkozásban.

Az ételkészítés helye általában a konyha<sup>7</sup>, amely a lakóház laboratóriuma<sup>8</sup>.

A nemek szerinti munkamegosztásban leginkább a nők, a háziasszonyok a táplálék készítői. Hagyományos gasztronómiai tudással rendelkeznek<sup>9</sup>, többnyire tőlük függ az új hatások, irányzatok átvétele és az egészséges táplálkozás.



A konyha eszközkészletén<sup>10</sup> nyomon kísérhető a táplálkozási kultúra fejlődése is.

A gyarmatáru<sup>11</sup> mindenhova eljut és pozitív szerepe van a táplálkozásban. Földrajzilag behatárolható táplálkozási tájegység<sup>12</sup> is kimutatható a környéken.

A táplálkozásnak gazdasági<sup>13</sup>, szociális<sup>14</sup>, etnikai<sup>15</sup>, hiedelmi<sup>16</sup>, történeti<sup>17</sup>, vallási<sup>18</sup>, technológiai<sup>19</sup>, piaci<sup>20</sup> és más vonatkozásai is vannak.

A kosztosok, ill. az ételek fogyasztói kor<sup>21</sup>- és munkacsoportokba<sup>22</sup> sorolhatók.

Vasárnaphoz<sup>23</sup>, jeles naphoz<sup>24</sup>, népszokáshoz<sup>25</sup> illeszkedő étkezési szokások különböztethetők meg.

A táplálkozás terén a turizmusnak is vannak elvárásai, az idegent a helyi ételkülönlegességek érdeklik. Mindez azért van, mert természetes alapanyagokból készülnek.

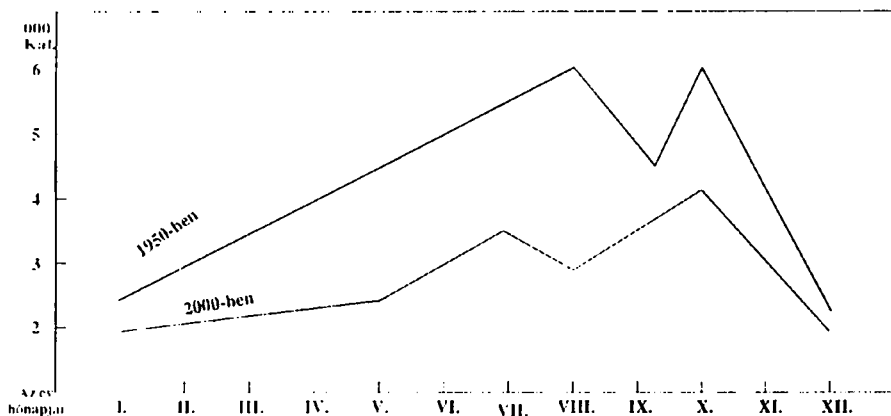
Ha elfogadjuk, hogy az életmódváltozás fontos tényezője az új hatásoknak a táplálkozásban, akkor ezt a település lakóinak a napi kalóriaszükségletével magyarázhatjuk. Mint ismeretes, 1950-ben még hagyományos módszerekkel és eszközökkel dolgoztak, energiaszükségletük minimuma januárban, maximuma júliusban és októberben volt.

Az eltelt 50 év alatt korszerűsödött a mezőgazdasági termelés, népcseré, kolonizáció, földosztás ment végbe. A lovakat, valamint a kézi és a fogatos eszközöket gépek váltották föl, a parasztek energiaszükséglete alaposan lecsökkent (1. számú grafikon).

### 1. számú grafikon

#### A DOROSZLÓI PARASZTOK ÁTLAGOS NAPI KALÓRIASZÜKSÉGLETE 1950-BEN ÉS 2000-BEN

(A grafikon a szerző egyéni becslése alapján készült)



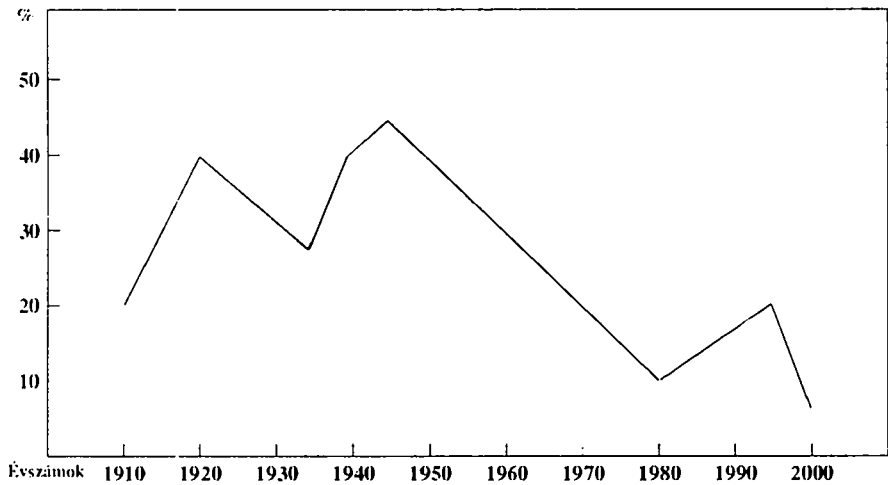
Nyilvánvaló, hogy a napszámosok meg a parasztgazdák táplálkozása között különbségek voltak.

A 20. század inséggel kezdődött, kivándorlással meg világháborúval folytatódott. Mi más képes érzékelteni a táplálkozás kríziseit, mint a lakosság alultápláltsága. A vizsgált időszak minimuma 2000-ben, maximuma 1945-ben volt (2. számú grafikon).

## 2. számú grafikon

### ALULTÁPLÁLTAK ARÁNYA DOROSZLÓ LAKÓINÁL 1900 ÉS 2000 KÖZÖTT

(A grafikon a szerző egyéni becslése alapján készült)



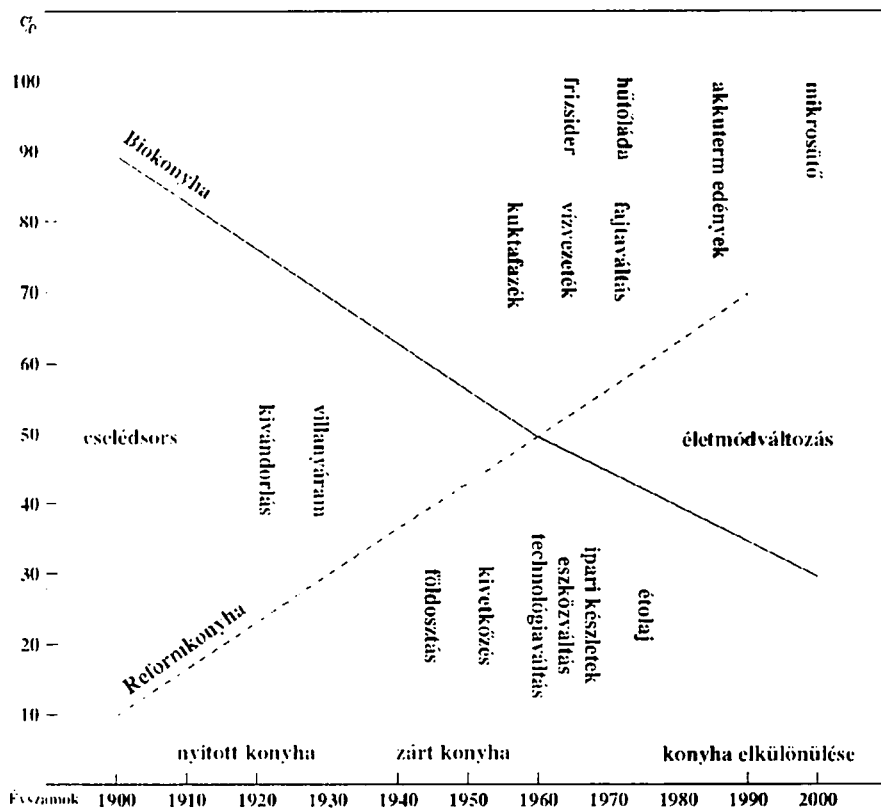
Reformot a népi táplálkozásban is elavult állapotok<sup>26</sup> váltanak ki. Jóllehet ez valamely divatos denaturált ipari táplálék befogadását jelenti, mindig presztízs kérdése volt<sup>27</sup>.

A biokonyha fogalma nosztalgikus, az előbbivel sok tekintetben ellentétes<sup>28</sup>. Ezen a természetes<sup>29</sup>, inkontaminált alapanyagokból készült hagyományos ételeket<sup>30</sup> értjük, amelyek magukon viselik az új hatások, irányzatok egészséges táplálkozásának a jegyeit. A biotáplálkozás azonban nem merülhet ki az idejétmúlt inségeledek (kukoricakenyér, puliszka, hajdinakása, csalánleves) fogyasztásában.

A reformkonyha és a biotáplálkozás valamiképpen indukálja egymást: A nádcukor ipari gyártásával teljesen háttérbe szorult a mézfogyasztás. Konzerváló szerek hozzáadásával lehetőség nyílt a gyümölcs házi eltevésére, ami hőkezelést is követel. Ezt hagyományosan a kemencében végezték el. Mindez a biokonyha kárára reformálta meg a táplálkozást. Később a hőkezelés kedvezőtlen hatását elkerülendő, szokásba jött a nyári forró napon való dunsztolás, amelynek előnyei biokonyhára emlékeztetnek és vitathatatlanok. A hűtőipar kétségkívül a biokonyha javára újított. Üzemeltetésével a friss hazai és déli gyümölcs fogyasztása mindjobban előtérbe kerül. Az új irányzatokat és hatásokat a táplálkozásban a 3. számú grafikon összegezi.

3. számú grafikon  
A NÉPI TÁPLÁLKOZÁS ALAKULÁSA DOROSZLÓN A XX.  
SZÁZADBAN

(A grafikon a szerző egyéni becslése alapján készült)



DOROSZLÓI ÉTELKÜLÖNLEGESSÉGEK PÉLDÁJA

Tanulmányunknak nem célja a település népi táplálkozásának részletes ismertetése, inkább az, hogy az ételkülönlegességekkel szemléltessük a XX. század új hatásait, irányzatait és a mai fogalmak szerinti egészséges táplálkozást.

A falu lakói állattartó földművesek. Őshonosnak tekinthető táplálkozási alapanyagok: a búza, a hal és a háziállatok húsa volt. A Mosztingában meg a Csikászóban halásztak<sup>31</sup>.

A paprika a XIX. század második felében kezdett általánosan fűszernövényvé válni és a XX. század végéig sok településen ipari növényként tartják számon. A paprikának többé nem jellemzője a csípősség, inkább a színe és a vitamintartalma.<sup>32</sup>

A paprikás népieledelünk, amely a fűszerpaprika meg a hús találkozásából fogant és pörköltként tartják nyilván az étlapok.<sup>33</sup>

A csíklé talán a legrégebbieledelünk. A csíkhalak aprók voltak, ezért főzés előtt lenyakkalták őket. Kihajlító szélű, egyfűlű bográcsban, apróra vágott vörös-

hagymával főzték. Amikor elforrta a habját, akkor sóval, paprikával fűszerezték. Némi paradicsomlevet öntöttek bele, és 20 percnyi forralás után kész volt a csíklé, amelyet bográcsosan helyeztek az asztalra. Többnyire kenyérral fogyasztották, de alkalomadtán metélt tésztát is készítettek hozzá.

Az éték népszerűségét sejteti, hogy 1934-ben „csíkbálat” is rendeztek. Példás cledel, amelynek készítési módja, némi túlzással élve, kimeríti a biokonyha fogalmát. Az aprócska csíkhalon alig volt mit enni, ezért csak a leve számított. Volt rá példa, hogy a halpaprikást is csíklében főzték.

A csikászat meg a mosztongai halászat 1958-ban szűnt meg teljesen, amikor megépült a Duna–Tisza–Duna-csatorna.

A csíklé készítésétől a halpaprikás ma is csak annyiban különbözik, hogy a nagyobb halat földarabolják.

A báránypaprikást 1960-ig egyfűlű vashográcsban, lassú tűzön, zsírban pirított vöröshagymával, víz nélkül, a saját levében főzték.

Odahaza, a család részére, asszonyok főztek disznó-, marha-, vagy csirkepaprikást. Az apróra vágott húst meg a vöröshagymát lábashban tették oda disznózsírral és lassú tűzön, fedő alatt dinsztelték, főzőkanállal kevergették. Egy kis vizet is adtak hozzá, s általában hasított burgonyát főztek bele, hogy „beigya” a zsírt, ne legyen olyan „nehéz” az éték. Néhol még ma is így készül a paprikás.

Később odahaza is „halasan” főztek disznótorost meg mást. Az 1990-es évektől végképp tért hódított a főzésnek ez a hagyományos, de mégis újszerű módja. Más szóval, úgy főzik ma a bárányt, mint száz év előtt a csíkhalt.

Krómozott akkuterem főzőedényben a háziasszonyok nemcsak paprikást, hanem más ételeket is, mérsékelt hőfokon, víz, zsír meg rántás nélkül főznek a család részére.

Új hatásokról, irányzatokról és egészséges táplálkozásról méltán beszélhetünk, ha tekintetbe vesszük, hogy az új, korszerű konyhafőlszereléssel a fiatalabb korosztály igényének megfelelően, természetes alapanyagból készítenek emberi táplálékot a doroszlói háztartásokban.

## NÉPI TÁPLÁLKOZÁS A XX. SZÁZADBAN

Új irányzatok és hatások egy doroszlói ételkülönlegesség példáján

### ÖSSZEFOGLALÁS

A tanulmányból kitűnik, hogy a reformkonyha fogalma nem azonos a biokonyháéval.

A reformkonyha divatos ipari félkész vagy készételeket, szójaliszttal dúsított hentesipari termékeket, különféle denaturált tasakos leveket, Vegeta ízesítőket képvisel.

A biokonyhát a természetes, inkontaminált alapanyagokból készült búzakenyér, zsírszegény, de hagyományos húselekek, forralatlan tej, méz, friss gyümölcs, frissen fölhasznált vagy fagyasztással tartósított zöldségfélék, kerti vetemények, fűszerpaprika és a háziacét képviselik.

A (bárány)paprikás helyi ételkülönlegesség, amelyet korábban zsírral, újabban „halasan” főznek Doroszlón.

Zenta, 2001. június 3.

## JEGYZETEK

- 1 Mátyus, 1762:252. oldal.
- 2 Mátyus, 1762:247. oldal.
- 3 Új Magyar Lexikon, 5. kötet, 1962, 369. oldal.
- 4 Biesérdi Béla neve után.
- 5 Új Magyar Lexikon, 1960, 306. oldal.
- 6 Oláh, 1989:9. oldal.
- 7 A falusi házak egytraktusosak voltak. Télen a konyhában, nyáron a nyári konyhában főztek. A konyha az 1930-as évekig nyitott volt. Különválása a lakótértől fontos momentum a életmódváltozásnak és az 1975 utáni évekre tehető.
- 8 Hankó, é. n. művében népszerűen és részletesen tárgyalja a főzéssel, tartósítással végbemenő vegyi folyamatokat és a konyhát találóan laboratóriumnak nevezi.
- 9 Az 1950-es évekig a napszámosok leánykáiit polgári családokhoz szegődtek cselédnek valamelyik városba, ahonnan hasznos ismeretekkel tértek vissza a falujukba.
- 10 A települést 1937-ben villamosították. Takaréktűzhelyt 1940-től, villanytűzhelyt 1965-től, frizsidert 1970-től, mélyhűtőt 1973-tól kezdtek vásárolni. 1966-tól vezetéki víz, konyhabútor, mosogatómedence és bojler került a konyhába.
- 11 Elsősorban a citrom, a narancs és a banán fogyasztására gondolunk.
- 12 Összefüggő táplálkozási tájegységnek Doroszló, Gombos és a Szlavón hegyháton élő erdői, dályai és az almási magyarság tekinthető.
- 13 A falu társadalmában a gazdasági étkezésnek mindig fontos szerepe volt. Ilyen étkezési alkalom a csőszök, pásztorok meg a juhászok választása, a fűeladás, valamint a termények eladása.
- 14 A napszámosok étkezési szokásai különböznek a gazdákétól. A pásztorokat pénzen kívül étellel: kenyérral meg szalonnával fizették. A tanyán élő béresnek kövér sertést adtak komenciába. Többnyire görbe lábú maradt a gyerek ott, ahol a keresetből nem futotta teje, tejtermékre.
- 15 A faluban élő szerbek ételkülönlegessége a nyárson sült malac, bárány, kecskegida, a rostélyon sült pljeskavica, čevapčica, a burek meg a devrek; a magyaroké a baromfi-, sertés-, bárány- vagy borjúpaprikás, a rétes meg a „kótt kalács”.
- 16 Halotti tor alkalmával az elhunytak kihelyeztek egy tányér paprikást.
- 17 Pohánkát meg köleskását a XIX. század elején, a krumplitermesztés kezdete előtt, árpakását (gerslit) a XIX. század vége felé fogyasztottak. Ezek ma inségeledelnek számítanak.
- 18 A régebbi idők böjti fegyelme szigorúbb volt a mainál: kenyeret, sőt, száraz növényi edeledeket volt szabad fogyasztani, és csak egyszer napjában. Manapság halpaprikás vagy zsírtalan habbleves a böjti edel a település lakóinál.
- 19 Az élelmiszeripar az 1970-es évektől húskonzervekkel, a zombori Panonka Ítelygár fóliázott készítményekkel látta el a piacot. Ezek alkották a reformkonyhát.
- 20 Legtöbb élelmiszer alapanyagát megtermeli, almából pedig behozatalra szorul a település.
- 21 A kiskorúak meg az öregek kalóriaszegény, de vitamindús táplálékot, gyümölcsöt, tejet és baromfihúst fogyasztanak. A frizsider megjelenése óta forralás helyett hűtőssel tartósítják a tejet.
- 22 Az 1960-as évekig, illetve a mezőgazdaság gépesítéséig a munkacsoportok átlagos napi kalóriaszükséglete meghaladta az 5000 kalóriát, a kubikosoké meg a favágóké elérte a 7000-et. Ez az évezred végére 3000 kalóriára csökkent. Télen át a parasztlak naponta kétszer étkeznek.
- 23 Vasárnapi ebédre húsleves, főit húst, paradicsommártást meg „kótt” kalácsot készítettek.
- 24 Karácsony böjtién mákos gubát, éjféle mise után kocsonyát ettek. A karácsonyi asztalra bőségszavazsló céllal helyeztek almát, diót, mézet, fokhagymát, „fonyatos” kalá-

- csot. Újévkor disznóhús meg pogácsa került az asztalra. A húsvéti étkezés kultikus jellegét a festett tojás meg a főtt sonka adja.
- 25 Az emberélet fordulójának népszokásai – mint a paszita, a lakodalom és a halotti tor – különleges társas étkezéssel kapcsolatosak.
- 26 Fizikailag megerőltető munka végzése nélkül egészségtelen a kalóriadús ételek fogyasztása. Emiatt kényszerülnek ésszerűbb táplálkozásra, sovány húсок fogyasztására a falusiak.
- 27 A reformokra törekvő háztartás évtizedeken át Kukta fazékban főzött, amely azonban krakkolással denaturálta a táplálékot.
- 28 A hagyományosnak mondhatók között is vannak kímélő ételek: nyári levesek, amelyek megfelelnek az ésszerű táplálkozás követelményeinek. A mélyhűtött zöldborsó, zöldbab, paraj télen át is szerepel az étlapon. A „borküvel” savanyított nyári káposzta helyett is mélyhűtött savanyú káposztát főznek nyáron.
- 29 A biotáplálkozás előfeltétele az alapanyagok peszticidmentes termesztése, ami komoly tudást vagy odafigyelést igényel a háziasszonytól. Ennek érdekében saját kertjében termesztí a zöldségféléket és a főzés más alapanyagait. Olajjal főz, a disznózsírt csak egyszer használja sülték készítésére. Háztartása számára pecsenyecsirkét nevel, sertéshúst többnyire hűtőládában tartósít. Rántás helyett mindent párol, pörkölt helyett sóba-vízbe, „halasan” főzi a paprikást. A krumplibogár (*Leptinotarsa decemlineata*) megjelenése a kényszerű növényvédelem miatt hátrányos az eladdig domináló biokonyhára.
- 30 A 10. pontban felsorolt eszközökön kívül Zepter és más márkájú krómozott fémkészletek, teflonos edények segítik a háziasszony munkáját. Az előbbieket energiatakarékos, zsírszegény, vitaminkímélő főzőedények; az utóbbi a húсок zsírmentes sütésére alkalmas. műanyag bevonatú serpenyő. Mikrohullámú sütők is vannak szép számmal. Ezek ma a biotáplálkozás segédeszközei.
- 31 Borowsky, 1908:78–79. oldal: „Cothman Antal mint telepítési biztos 1763. évi jelentésében azt írja, hogy Doroszló falu a Mosztonga rét mellett fekszik. Bár jó földje s vize van, mégis sokan nem földműveléssel, hanem csikhalak fogásával foglalkoznak.”
- 32 Új Magyar Lexikon, 6. kötet, 1962, 211. oldal: 1937-ben elsőként Szentgyörgyi Albert professzor (1893–?) étkezési paprikából vonta ki a C-vitamint és ezért tüntették ki Nobel-díjjal.
- 33 Báránypaprikás, birkapaprikás, borjúpaprikás, borjúpörkölt, bulgárpaprikás, csiklé, csirkepaprikás, disznópaprikás, gulyáshús, hagymapaprikás, halászlé, hallé, halpaprikás, hurkapaprikás, kolbászos paprikás, krumplipaprikás, paprikás csirke, paprikás hús, paradicsompaprikás – valamennyi a hús elkészítési módját jelöli. Közös vonás a paprikával való fűszerezésük, így hát a paprikás szinonimájaként élnek a köztudatban.

## IRODALOM

- Borowsky Samu  
1908 Bács-Bodrogh vármegye egyetemes monográfiája. Budapest, I. kötet
- Hankó Vilmos  
é. n. Chemia a mindennapi életben. Lampel R. Kk. (Wodiancer F. és Fiai) R. T. Könyvkiadó Vállalata, Budapest
- Kovács Fendre  
1984 Búzáink vagy életünk. In.: Mezőgazdasági figyelő c. rovat a Dunatáj 703., 704. számában
- 1985 Kiskertek nagy problémái. In.: Mezőgazdasági figyelő c. rovat a Dunatáj 750. számában
- 1986 Csernobil margójára. In.: Mezőgazdasági figyelő c. rovat a Dunatáj 821. számában
- 1986 Egészséges húst a fogyasztónak. In.: Mezőgazdasági figyelő c. rovat a Dunatáj számában

- 1988 A birkatársulat. In.: Mezőgazdasági figyelő c. rovat a Dunatáj 948. számában
- 1988 Bölesőtől a koporsóig. Az emberélet fordulójának népszokásai Doroszlón. Forum, Újvidék
- 1989 A búvós bogrács. In.: Mezőgazdasági figyelő c. rovat a Dunatáj 998. számában
- 1990 Kecsketúró. In.: Mezőgazdasági figyelő c. rovat a Dunatáj 1034. számában
- 1991 Falusai vasárnapok. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 23. számában
- 1991 Aratási dolgok. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 25. számában
- 1991 A masinázás. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 28. számában
- 1991 A fűcladás. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 23. számában
- 1991 A méz haszna. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 33. számában
- 1991 A házi ceetgyártás emlékei. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 34. számában
- 1991 A birs dícsérete. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 23. számában
- 1992 A falusiak húsellátása. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 2. számában
- 1992 A házikenyér. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 3., 4., 5., 6. számában
- 1992 A nyári konyha. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 12. számában
- 1992 Nyárson sült szalonna. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 14. számában
- 1992 Szegényember malaca. In.: Hagyományaink c. rovat a Föld Népe 15. számában
- 1992 A mosztongai halászat emlékei Doroszlón. In.: Néprajzi Látóhatár, I. évf., 3–4. szám, 199–207. oldal
- 1993 Földművelés egy bácskai magyar faluban. Mikes Kiadó, Budapest
- 1999 Doroszlói vendégmunkások Németországban (1965–1995). In.: Migráció és anyagi kultúra a Duna–Tisza közén. Szeged
- 2000 Az italfogyasztás népszokása Doroszlón. In.: Létünk, 1–2. sz., 80–91. oldal
- 2000 Állattartás a vajdasági Doroszlón. Logos Kiadó, Tóthfalu
- 2000 Hagyományos gyümölcsstermesztés a vajdasági Doroszlón. In.: NLH, IX. évf., 1–2. szám, 133–145. oldal
- Mátyás István
- 1762 A jó egészség megtartásának módjáról. In.: Szemlelvények Mátyus István Diacetica valamint Ó és Új Diacetica című műveiből. Magvető Könyvkiadó, Budapest, 1989
- N. Nagyváthy János
- 1820 Magyar házi gazdasszony. Trattner János Tamás Nyomdája, Pesten
- Oláh Andor, Kállai Klára, Vadnai Zsolt:
- 1989 Reformkonyha, a természetes életmód és étrend elmélete és gyakorlata. Második, bővített kiadás, Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
- Új Magyar Lexikon 1–7. kötet 1960–1972 Akadémiai Kiadó, Budapest

## NÉPI TÁPLÁLKOZÁS A XX. SZÁZADBAN

---

*„KÉSZ AZ ÉTEL, GYÉ KEND MÁ ÖNNI!”  
Hagyományos táplálkozás a muzslyai parasztházban*

### A HELYES TÁPLÁLKOZÁS

Az ember egészsége az örökletes adottságokon kívül igen jelentős mértékben a helyes táplálkozástól függ. Ez pedig évezredek át ösztönös volt. Az emberek tehát azt fogyasztottak, ami környezetükben a rendelkezésükre állott és ami ízlett nekik.

Napjainkban a kísérleti táplálkozástudomány ezeket az ősi, ösztönös szokásokat felülvizsgálta, s pontosan meghatározta a napi táplálékszükségletet. Akárcsak azt is, hogy annak milyen elemekből kell felépülnie. A mai, jó háziasszony, aki a család tagjainak egészségére gondot visel, pontosan ismeri a szükséges napi kalória, fehérje, szénhidrát, zsír, vitaminok és ásványi anyagok mennyiségét, és a tapasztalatok alapján összeállítja a legmegfelelőbb étrendet.

Az egészséges ember normális testsúlya annyi kg-nak vehető általában, ahány cm-rel magasabb 1 méternél. Így a 165 cm magas felnőtt normalsúlya 65 kg. Mivel a testsúly biológiai érték, nem szabad túl szigorúan értelmezni ezt a normarendszert. Persze eltérés van a férfi és a nő között, mivel izomzatuk és csontozatuk között is különbség van. Minden életkorban, de különösen gyermekkorban, a fejlődés korában nemcsak az elegendő energiamennyiség fogyasztása a lényeges, hanem az is, hogy a táplálékban a fehérje, a szénhidrát és a zsír meghatározott arányban szerepeljen, tartalmazza a szükséges vitaminokat és az ásványi sókat is. Ha valakinek a súlya az átlagértéknél számottevően magasabb, elhízottnak tekintendő. Az orvostudomány szerint a kövérség nemcsak kozmetikai hiba, hanem „potenciális” betegség is. Tehát az elhízott állapot magában hordja a betegség lehetőségét, sőt a statisztikai kimutatások szerint az elhízás csökkenti az életkort is. Sajnos, napjainkban mind több az elhízott ember. Felmerül a kérdés:

Helyesen táplálkozunk-e? Gondolunk-e arra, hogy mi is rejlik az ínycsiklandozó ízek, illatok mögött?

A helyes táplálkozás arany szabálya: „Reggel egyél úgy, mint a király, délelőtt mint a polgár, este mint a koldus.” És a másik változata: „A reggelim az enyém, az ebédem megosztom, a vacsorám odaajándékozom.”



## A PARASZTCSALÁDBAN URALKODÓ SZOKÁS

Már az ókor embere ismerte a helyes táplálkozás fontos szerepét. Ugyanúgy tudták a muzslyai parasztcsaládok – ha nem is a könyvekből, mivel az 1900-as évek elején még nemigen ismerték a betűtétést –, hogy mik azok az anyagok, amelyek az életben maradás nélkülözhetetlen elemei és hogy mi is az életenergia.

A helyes táplálkozás arany szabályát ugyan nem tudták, mégsem voltak elhízottak. Kívánatos volt, hogy a menyecske szép, formás, gömbölyded legyen, nehogy a szülei arra gondoljanak, hogy új otthonában talán éheztetik.

Az anyós schol sem olvasta el a helyes táplálkozás arany szabályát, mégis alkalmazta. A családban ő volt a kasszás, ő szerezte be a szükséges nyersanyagot, illetve ő termelte ki, mert falun nemigen jártak el a boltba. A piacra is csak eladni mentek. Gondot viselt arra, mi kerüljön a népes család asztalára a téli és mi a nyári hónapokban. Általa alakult a heti étrend télen és nyáron, ő volt az, aki betartotta a hétköznapi s az ünnepi étkezési szokásokat. Készítette a hagyományos alkalmi ételeket: farsang, hamvazószerda, nagyböjt, nagy-péntek, húsvét, pünkösöd, munkaalkalmak (a dologidőben: vetés, kapálás, szé-nahordás, aratás-cséplés, terménybetakarítás, kukoricaszedés, nádvágás stb.), karácsony, névnap, disznótor, halotti tor és búcsú napján. Éberren ügyelt a megszokott ülésrendre az étkezőasztalnál. Ő volt az, aki miután a „mönycske mögterítőt”, s a gőzölgő étel az asztalon állt – méltóságteljesen, szinte kéré-lve, odaszólt az urának: – „Kész az étel, no, gyé kend má önni!” A hatvanas évek közepéig, bizony, a férjüramat „kendőzték”.

Miután a házigazda levette kalapját, elfoglalta az őt megillető helyet – az asztalfőn –, akkor ülhetek a család többi tagjai is asztalhoz. A menyecske nem ülhetett le, ő szolgálta föl az étkeket az asztalnál ülőknek, és éberren figyelte, kinek mi hiányzik evés közben. Továbbá ellátta a hokedlin étkező gyerekeket is. Evés közben nem beszéltek, nehogy a beszélőnek „mögakaggyon a torkán a falat”. Aki kalappal a fején ült asztalhoz, és úgy evett, azt tartották róla, hogy az ördöggel cimborál.

Az asztalnál mindenkinek megvolt a saját helye. Az asztalfőn ült az apa, a jobb keze felől, mellette a felesége, a bal felén az idősebb – nős fia, az mellett a szüle, a külső asztalvégnél a fiatalabb fiú és a nagylány. A tizenharmadik életévét betöltött fiú ülhetett a nagyasztalhoz. A lánynak pedig a tizenötödik életévét kellett betöltenie, hogy az megengedtesék neki.

Az ötvenes évek végétől a menyecske már az asztalnál etethette az ölében ülő kisgyereket, és a többi gyerek is a nagyasztalhoz ülhetett. Így ment ez ün-nepnapokon is. Ha vendég érkezett házhoz, az asztalnál összébb szorultak. No, meg a fiúk sem voltak mindig otthon – a környező német falvakban bé-reseknek állították el őket. A lányok pedig Becskreken, a zsidó nagyságáknál és az uraknál szolgáltak.

Evés közben kést külön-külön nem használtak, de „vellát”, azt mindig. Az asztalon egy kés volt – csak egyet tettek –, azt használta mindenki. A gazdának külön bicskája volt, azzal vágott evés közben és mindig a zsebében hordta. (Híresek voltak a muzslyai bicskások.)

Az anyós, illetve az anya szedett mindenkinek. A gazdánál kezdte. Az egyik adatközlőm, Juhász Mária elmondta, hogy egy tyúkot hogyan osztott el az édesanyja 12 felé – mivel annyian voltak a családban:

... Apám az egész mejjit kapta – hisz ő dolgozott a legtöbbet és a legnehezebbet. Szilém az égyik vastag combot, a két bátyám – ezők legényök vótak, ők má dógoztak, és pézt kerestek: égy-égy fél combot és égy-égy kettévágott vastag combot kaptak. Tizenhárom éves vótam, neköm a lábát atták, hogy jó tuggyak táncóni, mög a hátábú is kaptam égy darabot. A szárnyát a kisebb testvérök kapták, Julisúnk az égyiket, hozzá kapta még a lábát, hisz hamarosan üneki is köllött táncóni. Jani öcsém kapta a másik szárnyát, mög a fél nyakát. Anyám a farát kapta, biztosan azért, hogy jó tuggya riszáni a farát. A tyúk belső részeit: a zúzáját kettévágták, a gyerökök kapták, a szívit a harmadik gyerök, a fejit az asszony, a másik fél nyakát szilém. A máját mindig a gazda ötte mög.”

## A HAGYOMÁNYOS PARASZTKONYHA

A parasztházban a gabonaféléket kitermelték, és minden változatban fogyasztották bőségesen. A *búzát* megőrölték: liszt, gríz és korpá lett belőle. A lisztet majdnem minden étel főzéséhez felhasználták, kenyér, tészta- és kalácsfélék készültek belőle. A grízt tejben főzték, vízzel „házásították” a tejet. A korpát a jószággal etették, de a spórolós gazdasszony korpás kenyeret is sütött. A hosszú téli estéken, a kemencében főtt búza ugyanolyan kitűnő csemege volt, mint a főtt kukorica. Megcukrozva fogyasztották.

A *kölest* tejben főzték reggelinek vagy vacsorának. Megabálva rétest töltötték vele, mézzel, aszalt szilvával ízesítették. Amikor disznótorra készültek, a gazdasszony előző nap a kemencében kisütött vagy tíz tepsi köleses rétest. A hurokat pedig köleskásával töltötték, egészen az ötvenes évekig, majd csak azután kezdték használni a rizskását.

A *kukoricát* főzték és pattogatták, csemegének használták. A vízben főtt kukoricadara – puliszka (pulicka) vagy ganca – laktató reggeli, télen, tejjel tálalva, cukorral vagy sóval ízesítve. Liszt híján kukoricakenyeret és málét sütöttek a nehéz időkben. Ha jó töktermés volt, akkor gyakori volt a tökös málé.

A *tököt* sütvé-főzve fogyasztották. Kitűnő tápértéke folytán napjainkban is gyakran fogyasztják és alföldi banán névvel illetik. A tökmagot pirították, a téli estéken csemegézték.

Az *árpát* dara formájában, kukoricadarával összekeverve jószággal etették, a pálinkafőzéshez és a kenyérsütéshez pedig komlót készítettek belőle.

A *burgonya*, illetve a *krumpli* gyakori étel. Számátalan változata a konyha asztalára került. A *hajában főtt krumplit* kubikos szármának tisztelték. A *hajában sült* krumpli is gyakori téli reggeli volt. Öreg tepsiben a kemence alján sült meg. Kivettk, tálba öntötték, vízzel egy picit megszentelték, betakarták, hogy a haja leváljon. „Ha vót zsír, akkor paprikás, sós zsírba mártogatva savanyakápisztával ötték, ha spórotak, vagy nem vót zsír, mert az is előfordút, akko paprikássóval ötték. A *tepsibe sütt* krumpli is téli röggeli. A krumplit mögpucótták, karikákra vagdoszták, mögsózták füstölt szalonnával (a krumpli tetejére vagdosztak füstölt szalonnát), pici zsírt tettek a tetejére és a kemence ajján kisütötték. A *törött krumpli* téli vacsora. A mögpucótt, apró kockákra vágott krumplit kevés sós vízben, füstölt oldalassal vagy kóhássza (ha vót) megfőzték, léöntötték rulla a levit, abba belefőztek tarhonyát, az vót a leves. A krumplit összetörték, rántást készítettek (zsírba pirítottak lisztöt), kis vizet öntöttek rá és hozzáöntötték a zutyútt krumplihoz. A tetejére pedig zsírba

pirítottak hagymát, hozzáadtak piros törött paprikát és möglocsóták vele a zutyútt krumplit.”

Gyakori étel volt a *krumplileves* és a *paprikás*. Tavasszal, amikor már főgőben volt a krumpli, kanálvert galuskával helyettesítették. *Krumplis pogácsa*: a krumplit megfőzték sós vízben, kevertek közé egy kis zsírt, hozzáadtak lisztet, sót (kb. annyi lisztet, amennyi a krumpli), pogácsákat szaggattak belőle, tepsibe rakták, kemencében kisütötték. A tetejét, miután kisült, megkenték zsírral. Krumplileves mellé ették. *Krumplis palacsinta*: a sós vízben főtt krumplit, miután kihült, liszttel összekeverték, nyújtható tésztát csináltak, késsel kockákra szabták, forró zsírban kisütötték. A krumpliléből levest főztek, galuskát szaggattak bele. Azt a háziasszonyt, aki a tésztához tojást adott, prédának tartották. A tavaszi, nyári hónapokban készítették. *Krumplis núdli*: hosszúkás alakú, tésztája mint a gombóctésztáé. Miután megfőzték vízben, a tésztaaszűrőn lecsurgatták, meghempergették pirított morzsában, mákban, szentjánoskenyéren – kinek mije volt –, híg rántással rántásos núdli ettek. A *gombócot* meggyel, ringlóval, szilvával, lekvárral töltötték, gyakori volt a nyári étrendben.

„Amikor má jobb világ vót, a tojást sé köllött annyira spóróni, kedvelt vasárnapi – ünnepnapra röggeli a *tepszis vágott krumpli*. A krumplit tepsibe tőpörtyűnek sütni, mielőtt teljesen kész, léonteni sűrű palacsintatésztával, amelybe 3-4 tojást habartak, és tovább sütni. Kockára vagdalva tálalta a gazdasszony, télen savanyakáposztáva, nyáron paradicsommal.”

A parasztszalád akármilyen szegény volt is, baromfit nevelt és disznót hizlalt. Télen, a disznóvágás idején gazdagabb és zsírosabb volt az étrend, de az anyós bizony éber volt, és jól tudott spórolni. „Télen két övés vót, me nem dőgoztak. Később keltek, korábban feküdtek. Úgy tartották, spóróni csak a hason löhet. Bizony, tudtak is azon spóróni, és inkább vöttek égy lánc földet.” Voltak olyan családot, ahol egyformán szabták a kolbászi, mert az apa azt mondta, neki azért kell, mert nehéz munkát végez, a gyerekek pedig azért, hogy nőjön. Egyes családotban, bizony, nagyság szerint szabták: az apának a legnagyobb rész jutott, mert az dolgozik a legtöbbet és a legnehezebb munkát végzi. A gyerekekre is nagyság szerint mérték: a legidősebb a legnagyobbat, a legkisebb a legrövidebb darabot kapta.

A fölfüstölt kolbászi az éléskamrában rudakra aggatva, vagy a kemencéből kiszedett hamu között tárolták, tartósították. A húsvéti asztalon mindig volt főtt kolbász, amelyet tormával fogyasztottak.

Amíg nem jöttek divatba a mélyhűtők (1966–1970), télen mindig füstölt húst használtak. A hűvös éléskamrában tárolták, vigyázták, hogy „né avasoggyon mög” tavaszig. A sonka sokáig, kukoricaszedésig kitarott. A sonkát, úgy tartották, „még nem zöng a zég, addig nem szabad mögkezdeni” (március–április). Legtöbben húsvétkor kezdték meg a sonkát. A szalonna akkor ért meg, ha avas vót, és még a tüdőt is kitisztította. A réten aratáskor, kukoricaszedéskor fölváltva fogyasztották a sonkát és a szalonnát túróval, aludttej-jel, hagymával, uborkával, paradicsommal és zöldpaprikával. A levesben főtt, füstölt húst nem süttöttek át, hanem paradicsommártással és főtt krumplival tálalták.

Minden vasárnap, télen-nyáron kalácsot ettek, igencsak az volt a vacsora is: fonott kalács, „pékös kifli”, vekni (mákos, túrós, kakaós), rétes (tökös, má-

kos, túrós), lepény (meggyes, kapros-túrós). A „kóti” kalácsot sütötték, mert az „kiölgítette” a hasat. Ünnepnapokon, a lakodalmakban guráblit, csörögét és puszedlit sütöttek. A piskótát és a tortaféléket a negyvenes évek közepétől kezdték sütni a lakodalmakban. Az ötvenes évek végétől már gyakran készítették.

A tejet nagymértékben fogyasztották. Minden parasztcsalád tartott tehenet. A jobb módúak néhányat. A szegényparaszt tehene a kecske volt. A mindennapi tejfogyasztás a gyerekeknek azért volt kötelező, hogy fejlődjön a csontjuk, az öregeknek pedig azért, mert már ritkult a csontjuk. A kecsketej a tüdőbetegeknek orvosság. A tejtermékeket is bőven fogyasztották (aludttej, túró, tejföl, vaj, gömölye). A vajat kőpülték. Míg nem használtak vajkőpültöt, a következőképpen készítették: a tejfölt sötét, kélliteres üvegbe öntötték, és a serdülő lánynak addig kellett az ölében fektetve rázni az üveget, míg a tejföl össze nem csomósodott vajjá és különvált az író. Elég hosszú ideig tartott ez az eljárás. Hogy ne legyen unalmas, a következő mondókat mondogattatták rázás közben, azt állítva, hogy akkor gyorsabban kész lesz a vaj: „Író! őszik a János, szőröstökű plébános.” (Nagyon gyorsan kellett ismételtetni.)

A parasztlakos szakácskönyvet nem használtak. A lányt sütni-főzni megtanította az édesanyja. A menyecskét arra, amit nem tudott, megtanította az anyósa. A konyhatitkok szájhagyomány útján vívódtak tovább.

A különféle mártásokat, szószokat gyakran fogyasztották hús mellé, mert laktató. A vörös- és fokhagymamártás ecettel ízesítve frissítőleg hatott. Gyakori volt a paradicsomszósz. A kapormártást az ötvenes évektől kezdték készíteni.

A zöldségfélét (zöldtök, zöldbab, zöldborsó) az 1930-as évektől iktatták be az étrendbe. A spenótot már a negyvenes évek elején termelték és fogyasztották. Télen a hó alól szedték és vitték a piacra is. A sóskát levesnek, mártásnak főzték, ismerték a vitaminértékét. A szomszédos faluban – Erzsébetlakon – már az 1920-as évek elején ismert, onnan került Muzslyára.

## A HETI ÉTREND TÉLEN

*Hétfő:*

*Reggeli* – Miután befűtöttek, „elvégzeldtek”, fél kilenckor került sor a reggelire. Minden a kemencében sült, egészen 1970-ig.

– pörkölt káposzta, sült szalonna, tea.

*Ebéd* – Úgy négy óra körül tálalták, mielőtt „végzeldtek” és újra fűtöttek (télen kétszer fűtöttek).

– krumplileves kolbásszal.

Külön, rendszeres vacsora nem volt. Este kártyázás, kötés, beszélgetés közben főtt kukoricát, pattogatott kukoricát, főtt búzát, tökmagot csemegéztek. Ha a gyerekek napközben megéheztek, zsíros vagy cukros kenyeret kaptak, ritkábban lekvárosat. „A gazduram néhanapján, ha jó hangulatban volt, dugva lehozott a pallásrú egy kis fagyos szalonnát, a gyerekek körüültek és vörös-

hagymáva jóízűen mögötték. Az anyós bizony nem áta ki szó nekű, möggyöz-  
te: – Nem tuggya ke, hogy a lánc földre kő spóróni?”

*Kedd*

*Reggeli:* – mamaliga tejjel vagy paprikás zsírral (aki szerette), mivel fűtöt-  
tek. tökös málét is sütöttek.

*Ebéd* – hablevés füstölt oldalassal vagy karmonádlival.

Babcsuszpajzot is főztek aznap. A levesben főtt babot összetörték, lisztet  
pörkölték, egy kis 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, piros paprikás zsírral besuttintották – ez volt a suttintós leves.

A délutáni fűtőkor a kemencében tökököt sütöttek (darabokra – három-  
szög alakú darabokra vágva, a kemence alján sütötték hajastól), este azt kanál-  
lal 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, lckváros, cukros – ki  
milyent szeretett).

*Szombat:*

*Reggeli* – sült kolbász vagy szalonna valamilyen mártással, szósszal.

*Ebéd* – savanyú káposztát főztek füstölt hússal.

*Vasárnap:*

*Reggeli* – krumplitöpörtyű, tea, tej, savanyú káposzta, kinek mi ízlett.

*Ebéd* – ünnepi és több fogásos.

*Húsleves* – tyúkból vagy füstölt húsból a változatosság kedvéért. Mindig  
tojással, házilag készített, hosszúra vagdalt tésztát főztek bele.

*Sült hús* – a levesben főtt húst tojáson vagy lisztbe mártogatva, zsírban meg-  
sütötték.

*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 befőttesüvegben tartósított gyümölcsöt (meggy, körte, alma, birs, barack, szilva) ették. A szőlőt az éléskamrában a plafonhoz aggatva tárolták, így a tél folyamán is jutott az asztalra.

## A HETI ÉTREND NYÁRON

*Hétfő:*

*Reggeli* – tej, tejes kávé – kenyeret aprítottak bele, megcukrozták gyengéden, mert azzal is spóroltak.

*Ebéd* – habléves.

*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. A rétre szalonnát, sonkát, túrót vittek.)

*Ebéd* – tésztaféle és suttyantós leves.

Krumplis galuska mákkal, morzsával vagy rántással, ki hogyan szerette, édesen vagy sósan ette.

*Vacsora* – a maradék.

*Csütörtök:*

*Reggeli* – pirított tarhonya.

*Ebéd* – csirkepaprikás, fejes saláta vagy uborkasaláta.

*Vacsora* – a maradék.

*Péntek:*

*Reggeli* – puliszka tejjel.

*Ebéd* – zöldbab- vagy zöldborsóleves.

Tésztaféle: krumplis, mákos, túrós vagy barátfüle.

*Vacsora* – maradék.

*Szombat:*

*Reggeli* – hajában főtt krumpli, tea, tejes kávé.

*Ebéd* – édes káposzta („lucskoskápisztának” is nevezték), szalonnával, vagy paprikás galuskával (kanálvert galuskával).

*Vacsora* – maradék.

*Vasárnap:*

*Reggeli* – zsíros kenyér, tejtermék, bundás kenyér, cicvara, tea.

*Ebéd* – ünnepi, több fogásos.

*Baromfileves* – A levesbe télen-nyáron mindig házilag készült, hosszúra vagdalt tésztát főztek. Grízgaluskát, úgy tartották, csak a lusta asszony csinál.

*Pecsénye* – csirke, kacska, liba, a kigalambokat megfőzték levesbe – a főtt húst kirántották tojásos.

*Főzelék* – borsó, bab, paradicsomos káposzta, zöldsök.

*Sült krumpli, kompót* – szilva, alma, meggy, cukorrépa stb.

*Kalács* – „kótt” kalács: rétes, béles, vekni, fánk, pite, lepény.

*Vacsora* – a maradék.

A felsoroltakból látszik, hogyan alakult a heti étrend télen és hogyan nyáron. Télen csak kétszer étkeztek napjában, mert reggel később keltek, korábban lefeküdtek, kevesebbet dolgoztak. A hason spóroltak. Nyáron, dologidőben többet ettek, korán keltek, a rétre siettek, nehéz munkát végeztek, több kalóriára volt szükség. A maradékot is megették, nem dobtak ki semmit. Amit kitermeltek, mindent ettek, nem válogattak.

A gazda a reggelit egy pohárka pálinkával kezdte, hisz pálinkát is főzött eperből, gyümölcsből és gabonafélékből, még ha tiltott volt is a főzése. A saját részére a parasztember mindig főzött pálinkát. A gazdasszony, ha hízelegni akart az urának, akkor „pálinkás jó röggelt” kívánt neki. A legtöbb parasztcsaládnak volt legalább egy darabka szőleje is. A szőlőből bor készült és a jeles napokon borozgattak.

A parasztcsalád asztaláról a heti étrendből nem maradhatott el a rántott leves reggeli (tejes, tojásos, köménymagos), és ebédre a bableves, paprikás, káposzta (édes vagy savanyú), száraz tészta, baromfiúsleves. A disznóvágás alkalmával a höllér már úgy szeletelte a húst, hogy ez a babba, ez a paprikásnak, ez a káposztába stb. való.

A „régii öregök” (nagyanyáink) már szombaton délután kisütötték a „kótt” kalácsot. A sós kalácsot, a fonott és a túrós lepényt még aznap, forrón, ebéd után elfogyasztották. Az édes kalácsot, a mákos, diós, kakaós, tökös veknit stb. vasárnap ebéd után fogyasztották el. A háziasszony igyekezett kevesebb munkát hagyni, hogy eljusson a vasárnapi szentmisére.

„Kinyeret hetente egyszer, pénteken sütöttek. Olyankor a gyerököknek égy-égy kiscipó süt. Aznap a röggeli a kemöncfenékön sütt lángos. Mögkenték téfölle, vagy ha az nem vóti, akkó zsírra, hogy né lögyön fújtós, mert azt a

kinyértésztábu csináták. A kinyeret mielőtt a gazduram mögszegte, az ajjára késsel mindig vetött körösztot. Kinyeret mindöhö fogyasztottak.”

A kenyértésztából készült kalácsokat fogyasztották édes vagy sós formában.

A jeles napokon guráblit, puszedlit és csörögét sütöttek nagyanyáink.

A lekvárral összeragasztott kalácsot zsíros, gyúrt tésztából készítették, mint a guráblit.

A szódebikarbónát használták legelőször a kalácsokban, az édes tésztákban.

A szalalkálit a fölszabadulás után – a negyvenes évek közepétől – kezdték használni.

A sütőport később, az ötvenes évek közepétől. A linzertésztákat sütőporral készítették.

A tortákat a negyvenes évek közepén kezdték sütni a lakodalmakra. Ott-hon megsütötték a tortát, úgy vitték a lakodalomba, ott földarabolták és a vendégek elé tették vacsora után. Névnepokra az ötvenes évek elejétől sütöttek.

A parasztházban a hagyományos táplálkozás különleges módja, formája alakult ki a bölcsőtől a sírig. Nagyon jól kitapasztalták, mikor mit és miért kell enni. Ezt ápolták, megtartották az étkezési szokásokat.

Gazdag terítéssel ünnepeltek a keresztelőn, a névnepokon, a búcsú napján és a jeles egyházi ünnepeken. A böjtöt szigorúan betartották.

Az *aratás* idején gazdagabb reggelit, ebédet vittek magukkal a rétre, mert a kenyérgabona kézzel való betakarítása a legnehezebb paraszti munkák közé tartozott. Míg a cséplőgépek járták a falut, szinte nemes versengés folyt a családok között, ki juttat gazdagabb és jobb falatokat a cséplőgépnél dolgozóknak. A megszokott nyári étrend baromfihússal gazdagított változatát készítették.

A *disznótorok* népesek voltak. Az asztalra a legjobb falatok frissen kerültek. Reggelire megsütötték a disznó vérét, a torkaalját és a májából egy darabot. Savanyúsággal tálalták. A disznótori paprikás különösen ízletes volt. Nagy mennyiségben főztek, mert nemcsak a jelenlevőknek készült, hanem a szomszédoknak is vittek belőle, hogy a következő évben nagyobbra hízzék a disznó. Délután kisült a hájas kifli. Vacsorára mindig tyúkhúslevest és szármat (töltött káposztát) főztek. Sok hurkát és kolbászt sütöttek. Savanyúsággal és kompóttal ették. Adakoztak, másnapra valót is csomagoltak – kóstolónak. Másnap nem főztek, a maradékot, a töpörtyűt, a májast és az abált szalonnát fogyasztották.

*Halotti tor.* Elhunyt szeretteiktől méltóságteljesen elbúcsúztak. A virrasztás alkalmával fonott kalácsot sütöttek, amelybe törött borsot gyúrtak. A halotti torra bablevest főztek és azt ették az elhunyt lelke üdvéért. Akit meghívtak a torra, annak a meghívást nem illett elutasítania. A hetvenes évektől kezdték főzni a paprikást a halotti torra.

## A VADON TERMŐ NÖVÉNYEK FELHASZNÁLÁSA

A parasztcsaládok természetes életmódot éltek. A táplálkozásukban felhasználták mindazt, amivel a Teremtő az ő végtelen jóságában az idők kezdete óta megajándékoz bennünket. Nemcsak azért ették, mert nem kellett pénzt kiadni érte, hanem azért is, mert azt tartották: „Füben-fában orvosság van, minden betegségre van gyógynövény”.



„A gyógyszereket a földből adja az Úr,  
és az okos ember nem veti meg őket”.  
(*Szentírás*, Sirák fiának könyve 38,4)

A muzslyai határ, a kertek alja, a Nagyér környéke tele volt vadon termő növényekkel, gyümölcsökkel. A rétre jövet-menet megszedték a csemegét.

*Vadkörte* – kompótnak főzték. A hasmenésben szenvedőt gyógyították vele. Fanyar, savanyú, mint a timsó.

*Vadalma* – kompótnak főzték.

*Kökény* – hasfogó, nyersen fogyasztották.

*Galagonya* – Bokros fa, apró, piros a gyümölcse, amelyet nyersen ettek. Télire, teának szárították levelestől. A szívbetegnek ma is teának használják.

*Csipkebogyó* – a vadrózsa bogyója, sok C-vitamint tartalmaz. Amikor beért, nyersen fogyasztották, teának szárították. Lekvárt akkor főztek belőle, amikor az első dér megcsípte.

*Eper* – minden ház előtt és az udvarokban hatalmas eperfák voltak. Az eperérés idején az epret a gyerekek napközben kenyérral fogyasztották. Kitűnő pálinkát főztek belőle, a lakodalmakra eperfából készült hordókban érlelték. A több éves pálinka szép sárga színű lett.

*Gomba* – kora tavasszal, késő ősszel, esős időszakban, rétre jövet-menet szedték a gombát. Tojásan sütötték és paprikást főztek belőle. Laktató volt.

*Kamilla* – *libavirág* – teának használták, köhögés és gyomorfájás ellen.

*Szagos menta* – teának főzték, torokfájás ellen.

*Bodza* – a virágjából teát, a terméséből lekvárt és pálinkát főztek.

*Gólyaszőlő* – a gyepen szedték, kis ágacskaikon terem, termése alig nagyobb a búzaszemnél. Sok C-vitamint tartalmaz.

*Kruskuli* – a koronatusököka termése. Úgy festett, mint a rogácsa – vad szentjánoskenyér. Amikor megért, megbarnult. A gyerekeknek nagy élményt szerzett a fogyasztása. Kiszívták belőle a sűrű nedvet, a magokat pedig egymás fejéhez puttyogtatták. A faluban levő homokosok, ahonnan a telepítéskor vették a sárgaföldet falat verni, megteltek koronatusökökakkal. Manapság nincs már, mert a homokosok is eltűntek.

*Gyermekláncfű* – népiesen öregapám pogácsájának nevezték, nyersen ették a gyerekek.

*Csicsóka* – a kertekben elszaporodott. Nyersen fogyasztották. Télire is savanyították belőle. Azt tartották, a szívbetegséget gyógyítja.

A *csalánt* – szárították, teát főztek belőle. A vért szaporítja.

A vadon termő növények kivonatait bedörzsölésre, vagy borogatásra is felhasználták.

Manapság, a túlzott gyógyszerfogyasztás korszakában az orvosok, az orvosi tanácskozások, kongresszusok arra hívják fel a figyelmet, hogy milyen veszélyesek lehetnek a fájdalomcsillapító tabletták és milyen súlyos szervi ártalmakat okozhatnak. A tartósan szedett vérnyomáscsökkentő szerek például a nőknél mellrákot okozhatnak. A vadon termő növényeknek hatóereje van, rosszindulatú betegségek esetén is nyújthatnak segítséget. Ajánlatos, hogy a mai kor embere is visszatérjen a vadon termő növények – gyümölcsök fogyasztásához.

Megállapítható, hogy a parasztházban igazán helyesen táplálkoztak.

## FELHASZNÁLT IRODALOM

Karl Miklós

1990 A dűlőutak szorgos népe. A muzslyai helyi közösség, a Forum Könyvkiadó és a Magyar Szó közös kiadása

Dr. Szendei Ádám

1986 Orvos a családban. Budapest

Maria Treben

1990 Egészség Isten patikájából. Tapasztalatok gyógynövényekről és tanácsok felhasználásukhoz. Hunga Print Nyomda és Kiadó

## ADATKÖZLŐK

1. Samuné Papp Ágnes háziasszony (1915–1998)
2. Juhász Mária háziasszony (1931–)
3. Karl Katalin háziasszony (1937–)
4. Gyömbér Péter földműves (1919–)
5. Turányi Péter földműves (1917–2000)
6. Palatinus János közigazdász (1944–)
7. Bécsiné Kertész Matild (1919–)

## A MINDENNAPI KENYÉR A SZERBEKNÉL

---

A kenyér az ember alapvető élelmiszere. A világ majdnem minden népe él vele, és szinte minden étel mellé használatos. Az élet forrásának és az emberi nem fennmaradásához szükséges feltételnek tartják. „A kenyér a természet nagylelkű ajándéka, semmi mással nem helyettesíthető ennivaló. Ha betegek vagyunk, a kenyeret csak akkor nem kívánjuk, ha már minden mástól elment az étvágyunk; s ha újra megkívánjuk, az már a gyógyulásunkat jelenti. A kenyér a nap minden részében, az élet bármely szakaszában fogyasztható, s illik mindenfajta főzelékhez; feljavít minden más ételt, a jó és a rossz főzeléknek is ő az atyja. Ha hússal, vagy bármely más étellel is esszük, akkor sem veszít semmit a saját kiválóságából. Annyira közel áll az ember természetéhez, hogy születésünktől kezdve szeretettel övezzük, s halálunk órájáig sem tudunk eltelni vele.”<sup>1</sup> Ezeket a kenyeret magasztaló szavakat 1872-ben írta le Párizsban Parmentiere francia tudós.

Egy orosz közmondás szerint „a kenyér a hadsereg legnagyobb szövetségese: a katona a gyomrával menetel”. „Minden asztal egyszerű asztal, amíg nem teszük rá a kenyeret. Abban a pillanatban »terülj, asztallá« változik.” – írta Svetozar Veljković.

A tésztát, amiből sütik, lisztből és vízből (tejből, savóból, vagy hasonlóból) gyúrnák, kovász vagy élesztő, valamint só hozzáadásával. „A kenyér, azaz péksütemény készítését kovász vagy élesztő hozzáadásával valószínűleg az egyiptomiak fedezték fel több mint ötezer évvel ezelőtt.”<sup>2</sup>

„A kenyér nem kísérő, hanem éppen fő étele volt minden egyiptominak. Az egyszerűbb néprétegek kizárólag ezzel éltek.”<sup>3</sup>

Az egyiptomiak a piramisok falain „szívesen festették meg nemcsak a kenyérsütés folyamatát, hanem különféle formájú kenyereiket is. Látunk dobozra hasonlító kerek kenyeret, s olyat, amely kis koporsóra emlékeztet, magasan kicsúcsosodó kenyeret, amely mintha a mexikói parasztok szalmakalapja lenne, azután a nők fonott kontyát felidéző, meg madár- és halformájú kenyeret, a piramis alakú kenyér pedig mintha a királysírok titkát sejtetné”.<sup>4</sup>

Az egyiptomiakat emiatt az ókorban „kenyérfalóknak” is nevezték, amint erről Milétoszi Hekatanosz is tanúskodik időszámításunk előtt 500 táján.

Azon kívül, hogy az emberi étkezés alapvető és nélkülözhetetlen eleme, a kenyér a történelem során a pénz szerepét is betöltötte, mivel egyfajta fizetőeszközként is szolgált. „A kenyér nemcsak mindenki fő eledele, hanem a kul-

túra bizonyos egysége, mértékegység is volt, amelyet a számításnál használtak. A kenyerek száma jelentette a gazdagságot, a sütőkemencék pedig úgyszólván pénzverdéknek számítottak. A kenyér végül fizetőeszköz is lett. Századokon át kizárólag kenyérben számolták a napszámot.”<sup>5</sup>

Létezik olyan vélemény, hogy étkezésükben a szerbek bőségesen fogyasztanak kenyeret. Egyesek szerint ez a szerb nép egyik sajátossága és jellegzetessége. Hogy mikor kezdték használni, nem lehet pontosan meghatározni. A szerb írásos emlékekben azonban a kenyeret először a Prizreni Aranybullában, a 14. század első feléből származó értékes történelmi dokumentumban említik először. Ezen kívül a kenyérrre és a gabonára vonatkozó rendeleteket Dušan cár Törvénykönyve is tartalmaz.

Ezt az alapvető élelmiszert a különféle népek sokféleképpen nevezik. A szerbek a *hleb* (=kenyér) szót használják. Ezen kívül más kifejezéseket is találunk a szerb irodalmi és köznyelvben. Az *-ac* kicsinyítő képzőnek a *hleb* főnévhez való hozzáadásával keletkezett a *hlebac* kifejezés, ami kenyerecskét, kis kenyeret jelent. A szerb *ije-zó* nyelvjárásban a kenyeret *hljebnek* mondják. Ezt a formát használja a délszláv származású muzulmánok többsége is. A szó eleji *h* elhagyása a szerb népnyelvben gyakori jelenség, s ennek következtében használatosak a *leb* és a *lebac* népi elnevezések. Valamikor a török eredetű *szknek* szót is használták, de ma már nagyon ritkán hallani. Az argóban olykor feltűnik a *panja*, amely a kenyeret jelentő latin *panis*ből származik.

Magát a *hleb* szót az ősi *hlefsz* kifejezéssel hozzák kapcsolatba. A Balkán térségében ez a gótoknál volt használatos. Az egyik közvetett bizonyíték, hogy közös germán alapja volt a *hleb* szónak, a *Hlaifs* gót szó. Ez a görög nyelvű Szentírás gót fordításában jelenik meg. Wulfila püspök fordította le, amikor gótok kisebb csoportját keresztelte meg Bizánc határán, a mai Bulgária északi részén. A becslések szerint a fordítás időszámításunk előtt 360 táján keletkezett, s ez a germán népek legrégebbi szövegemléke. Az eredetije nem maradt fenn, csak másolat őrizte meg. Ezt a 6. században írták a felső-itáliai Bobillio kolostorban. Ma az uppsalai Egyetemi Könyvtárban őrzik.

A mai német nyelvben a kenyér neve *Brot*. A *hlebnek* (kenyérnek) a gótban *Hlaifsként* megjelenő közös germán alapja azonban felfedezhető a német *Leib* és *Lebkuchen* szavakban. A *Leib* veknit jelent, a *Lebkuchen* pedig összetett szó, amelynek szó szerinti fordítása: mézeskalács. Az összetétel első részét itt nem 'kenyér', hanem 'mézes' értelemben használják, a második rész pedig kalácsot jelent.

A kenyér elnevezésének említett közös germán gyökere az angolszászoknál is megvan. A *hlaford* és a *hlefdige* összetett szavak őrizték meg. Az *ord* a *ward* (=őrség) főnév fiatalabb változata, a *Dige* pedig dagasztó nőt jelent. Ezek szerint a *hlaford* „a kenyér őre”, a *hlefdige* pedig „a kenyérdagasztó asszony”. Ezekben a szavakban is kifejezésre jutott tehát a kenyér iránti nagy megbecsülés. A kenyeret a legtekintélyesebb és legrátermettebb asszonyok dagasztották, s a legbátrabb, megsüveglélt férfiak őrizték.

A hangzók összevonásával a fenti szavakból keletkezett a *lord* és a *lady*. A nyelv fejlődése során ezek a szavak elvesztették elsődleges jelentésüket, s a mai angol nyelvben a *lord* nagyurat, főnemest, előkelő embert, a *lady* pedig előkelő hölgyet jelent. Az angoloknál a *lord* cím gyakran a vezetőknévvel pá-

rosul, s a hivatalos használatban a személynevet helyettesíti, például David Owen helyett Lord Owen.

A szerbeken kívül a *hleb* elnevezést más szláv népek is használják, s majdnem a teljes szláv nyelvterületen megtalálható. Különbőféle formáit és változatait használják az ukránok (*hlib*), az oroszok (*hle*b), a csehek és a szlovákok (*chleb*), a lengyelek (*hleb*), a macedónok (*leb*) és mások. A szlovénoknál és a horvátoknál a kenyér *kruh*, de néhány horvát környezetben (Észak-Isztria, Bosznia középső része) hallani lehet a *hleb* szót is.

A szerb népnél a kenyérhez számos népszokás, hiedelem, kultikus cselekedet és hasonló fűződik, de jelen van a szerbek vallási életében, az egyházi szertartásokban is.

A szerbeknél (és a többi szláv népnél is) a kenyérral való kínálás a szívesen látásnak és a nagy megbecsülésnek a kifejezése. Sóval együtt kínálják a vendégnek az őszinte tiszteletnek és vendégszeretetnek a jeleként. A kenyérről és a sóról azt tartják, hogy „isteni erő van bennük”.<sup>6</sup> Némely népeknél a különféle szövetségek és szerződés megkötése alkalmával is használják őket. Szokás ez a szerbeknél is, tekintettel arra, hogy „a kenyér és a só baráti szövetséget jelent”.<sup>7</sup> Az őszinte barátságot és a testvéri kapcsolatot is kifejezi. Innen származik a legjobb barát *solljebnik* elnevezése, aminek értelmezése: „olyan ember, akihez kenyérral-sóval kötődöm”.<sup>8</sup> Vuk Karadžić *Riječnikjében* is benne van. A kenyér és a só a békének és a mérhetetlen jószágnak, a megbocsátásnak és az emberszeretetnek a jelképe is. A vérbosszúnál a felkínált kenyér a megbékélésnek és a megbocsátásnak a jele volt. Elképzelhetetlen, hogy valaki kenyérré és sóra emeljen fegyvert, és nagy bűnnek számít. „Kenyer és só után nem szokás ölni.”<sup>9</sup>

A védszentünnepet (a „szlavát”, a keresztségben kapott név ünnepét) sokan a szerb nemzeti identitás egyik jelentős elemének tartják. Az ünnepi kalács (*slavski kolač*) a gyertyával, valamint a szentelt főtt és édes búzával együtt alapvető tartozéka az ünnepnek. Kötelezően szentelt vízzel gyúriák, s a Napot jelképezve kör alakú. Az ünneplő család közös áldozati adományát testesíti meg, s kifejezi a védszenthhez és az Istenhez intézett imádságba foglalt kívánságokat.

A kalács felső részén különféle díszek vannak, amelyek közül a legfontosabb a liturgikus pecsét (népi elnevezése a *slovo*). „A pecsét négyzet alakú, amelyet kereszt oszt négy részre. A négy kisebb négyzetben Jézus nevének kezdőbetűit és a görög *nika* szó betűit írják, tehát: IS HS NI KA. A jelentése: A győzedelmes Jézus Krisztus. A kalácsra elegendő egy ilyen pecsét, de általában ötöt tesznek rá, hogy az egész felső részt díszítsék. Ha öt pecsétet tesznek rá, akkor azokat kereszt alakban helyezik el.”<sup>10</sup>

A kalács megtöréskor „balról (a negatív oldal felől) jobbra (a pozitív oldal felé) forgatják, s a háziak előrehaladása végett magasba emelik, hogy a vetés is a nap felé emelkedjen”.<sup>11</sup>

Az ünnepi kalács mellett a szerb vallási szertartásokban más kenyereket is használnak, amelyeknek különféle elnevezésük és jelentésük van.

Sok szerb vidéken a fő karácsonyi sütemény a *česnica* (mézes, mazsolás, diós béles). Néhol *veselica* a neve. Vajdaságban és Temnićben ezt készítik újévre is. „Sok népszokás igen következetesen bizonyítja, hogy a *česnica* a szerb karácsonyi és újévi szertartási kenyér elsődleges típusa, amely még az

ősi szláv időkből származik. Neve a *čest*, rész, szerencse szóból ered, ugyanis részekre törik, és mindenki kap egy darabot, amelyből a szerencse is megjósolható. A nyugati szerbeknél a *česnica* a legfontosabb karácsonyi kenyér, s a hozzá fűződő szokások azt mutatják, hogy tulajdonképpen a vetést jelképezi, ugyanakkor pedig azt a hiedelmet is, hogy ettől a kalácstól függ majd a gabona termése, a jószág szaporulata, a házbeliek egészsége, a munka eredményessége és az egész ház jóléte.<sup>12</sup>

A kenyeret Jézus Krisztus jelképének is tartják: „Mert az az Istennek kenyere, amely mennyből száll alá és életet ad a világnak.”

A megszentelt kenyérnek, amelyet áldozáskor osztanak a hívőknek a pravoszláv templomokban, *nafora* a neve. Krisztus testét jelképezi. A *nafora* szó görög eredetű, s jelentése »magasztalom« (Krisztust). A nép a *naora* szót is használja.

A Miatyánk az egyik alapvető keresztény ima. A keresztény tanítás szerint „úgy keletkezett, hogy az apostolok megkérték Jézust, mondja meg, hogyan imádkozzanak Istenhez. Ő azt mondta, hogy imádkozzanak titokban és kevés szóval. Majd a Szent Hegyen először mondta el a Miatyánkot”. Ebben az imában is benne van a kenyér, mint az élet és a fennmaradás jelképe.

„*Hleb naš nasušnij, dažd nam dnes . . .*” – hangzik ószláv nyelven, amit magyarul így ismerünk: „Mindennapi kenyerünket add meg nekünk ma . . .”

Táplálkozásukban a szerbek különféle kenyereket használtak és használnak.

A fehér búzalisztból készült kenyér neve *somun*, néhol *samun*. A *somun* görög eredetű, törökből átvett szó. A görög *pszomion* (kenyér) szóból származik. „A *simit* fehér lisztből készült kis kerek bolti kenyér. A tésztát különleges kovással kelesztik. A kenyér tetejét olajjal kenik meg. Külön rendelésre a tésztába tejet is tesznek.”<sup>13</sup> Etimológiailag még nem fejtették meg teljesen e szónak a jelentését, „nem tudni, vajon a latinból, vagy a szanszkritből származik-e”.<sup>14</sup>

A *baškot* (*beškot*, *biškot*) jól átsütött és kiszáritott kenyér, amely sokáig eláll. Elnevezése az olasz *biscottoból* származik, akárcsak a biszkvit (kétszersült). Valóban egyfajta kétszersült, amelyet hosszú utazásokra (karavánutakra), katonai menetelésekre vittek magukkal. A *devrekre* (törökperecre) emlékeztető ovális száraz süteményt is jelenthet. Az elnevezés Dalmáciában, Hercegovinában, Likában és Bosanska krajnában használatos. A *baškot*hoz hasonló a *koroman*. Ennek neve a török *kurumak* igéből származik, amelynek jelentése: megszártani.

A *pita* (*pite*) szó is idegen, görög-török eredetű. Ezt a sajátságos süteményt egymásra rakott, vagy összecsavart tésztalevelekből készítik. Lehet sós, vagy édes (*zeljanica* = zöldséges pite, *simnica* = túrós pite, vagy rétes, *baklava* = dióval, vagy mandulával töltött mézes rétes, *bundevara* = tökös rétes stb.). Más jelentése is lehet.

A Kelet-Szerbiában élő, vlah nyelvet beszélő szerbeknek több kifejezésük van a különböző fajtájú kenyerekre. A *pine* a kenyérnek a legtágabb értelemben vett általános elnevezése, míg a *pita* lágyan gyúrt fehér kenyeret jelent. A kukoricakenyér, málc náluk *turta*, de néhol lepényt is jelenthet. Hasonló értelmezésű a *malaj* szó is, amely kukoricakenyeret, de kukoricalisztet is jelenthet.

Sajátságos kenyérfajta a *pogača*, a különféle formájú vékony kenyér, amelyhez nem használnak kovászt. Maga a *pogača* kifejezés „a régi elrománosodott balkáni lakosságtól” származik.<sup>15</sup>

A *proja* kukoricakenyér, amelynek némely szerb vidéken *pura* a neve. Valamikor bőségesen jelen volt a nép ételmezésében, főleg inséges években. Egészen a 20. század elejéig a szerb katonaság ételmezésében is használták.

Annak a kenyérnek, amelyet egykor a szerb katonaság ételmezésében használtak, *tajn*, vagy *tajin* volt a neve. Ennek a török eredetű szónak a jelentése „porció, napi fejadag, katonakenyér, ellátmány”, s „a »meghatározni, elrendelni« jelentésű, arab eredetű *ta'yi* szóból jött létre”.<sup>16</sup> Az 1910. évi hadbiztosi rendelet szerint a szerb katonaság ételmezésére az első balkáni háború előtt kezdték használni. „A szerb katonaság által használt tajin tésztaját barna búzalisztból gyúrták élesztővel és nátrium-bikarbonáttal. Élesztőnek kovászt használtak, azaz az előző napi dagasztásból elkülönített tésztát, amely egész éjjel savanyodott.”<sup>17</sup> A szerb katonák mind a két balkáni háborúban és az első világháborúban is ezt a katonakenyeret ették. Jugoszlávia megalakulása után a régi jugoszláv hadsereg is ezt használta. „Egy kilogrammos kenyereket gyúrtak, ami egy katona napi fejadagja volt (három étkezésre). A tetejére bele nyomták a dagasztás dátumát. A 24 órásnál régebbi tajint nem adhatták oda a katonáknak, hanem kenyérlevest (*popara*) főztek belőle.”<sup>18</sup>

A kenyérrel (dagasztással, sütéssel, árusítással) kapcsolatban néhány szerb helynév és személynév is keletkezett.

A *hlebb*ből jött létre a *hlebar* főnév, amely olyan személyt jelöl, aki kenyeret készít, kenyere van, illetve bármilyen módon kapcsolatban van a kenyérrel. Önálló szerb családévként is feltűnik – *Hlebar*. Belgrádban két család is viseli ezt a nevet. A kenyérhez fűződik a *Hlebinski* családnév is. A belgrádi Hlebinski család eseh származású.

Újvidéken annak idején a kenyérről nevezték el a város egyik utcáját – *Hlebarski sokak*. Ez volt a mai Svetozar Miletić utca. A város legszűkebb központjában van, s egy időben ott élt és alkotott Jovan Jovanović Zmaj neves szerb író. Erdélyben 1479-ben a *Kenyermezőn* vívott nagy csatát a törökkel a magyarok és szerbek közös serege. A szerb harcosokat a Jakšić fivérek, Stevan és Dmitar vezették, a magyar sereg élén pedig Báthori Zsigmond erdélyi fejedelem állt. Nagy áldozatok árán, a magyarok és a szerbek közösen fényes győzelmet arattak.

A kenyérrel hozzák kapcsolatba a dél-szerbiai *Lebane* város nevét is. Az elnevezésről két magyarázat is fennmaradt a néphagyományban.

Az első legenda szerint ezen a tájon valamikor egy császárnő uralkodott, aki beleszeretett a kondásba, és megszökött vele. Hogy a nagyurak ne foghassák el, a császárnő és a kondás kocsin szökött előlük. „Azon a helyen, ahol a mai Lebane fekszik, kiesett a kocsiból a kenyerek. Erről az esetről kapta Lebane a nevét.”

A másik magyarázat szerint a település neve a feudális időkből származik. A török uralom terhes korszakához kötődik az elnevezés. Az akkori lakoságnak még kenyere sem volt. „Radiš, a ni leba nemaš, pa otuda leba – ne. (Robotolsz, de kenyered nincsen, ebből jön a 'kenyértelen' név.)”<sup>19</sup>

A török eredetű *ekmek* úgyszólván teljesen kiveszett a szerb beszélt nyelvből, de fennmaradt az *ekmekčija*, *ekmedžija* és *ekmeščija* kifejezésekben. Ezek

mind péket jelentenek, s belőlük keletkeztek az *Ekmečić*, *Ekmešić* és *Ekmedžić* családnevek. Az Ekmečić a Neretva völgyében fekvő Prebilovci faluból (Čapljina környékéről) való tekintélyes szerb család. Ebből származik az ismert tudós, dr. Milorad Ekmečić egyetemi tanár, akit egyesek a szerb nemzeti program egyik fő ideológusának és megteremtőjének tartanak. Az *Ekmedžić*ek a mácsvai Slepčević faluban élnek. „A múlt század elején (az első szerb felkeléstől 1829-ig) költöztek oda Hercegovinából. György napját ünneplik.”<sup>20</sup>

Ebből a török főnévből a szerbeknél földrajzi nevek is létrejöttek.

Ha Smederevo felől jövünk Belgrádba, a város bejáratánál fekvő térség, amely Mali Mokri Lugtól Mirijevóig terjed, az *Ekmekluk* nevet viseli. Ez úgy keletkezett, hogy a török *ekmek* szóhoz csatolták a szintén török *-luk* utóképzőt, számos így képzett török szó mintájára: *hajvanluk* (jószággal bánás), *džambasluk* (lőkupekedés) stb. Ezt a török utóképzőt eredeti szerb szavakhoz is hozzáadják: *lopovluk* (lopás, tolvajlás, csalás, szélhámosság, zsványosság), *nestašluk* (csintalanság, huncutság), *prostakluk* (durvaság, faragatlanság, neveletlenség) stb. Jelentését tekintve megfelel a szerb *-ština* utóképzőnek, például: *siromaština* (szegénység), *lopovština* (lopás, tolvajlás) stb. A *j* mássalhangzóknak a szó elejére való hozzáadásával keletkezett a *Jekmekluk* népi kifejezés, amelyet gyakrabban használnak, mint az *Ekmekluk* szót. Az *Ekmekluk* városrészen források voltak, amelyek a török uralom idején ivóvízzel látták el a belgrádiakat. A még ma is meglévő kutat Ekmekluk-kútnak (Jekmekluk-kútnak) hívják.

Az *akmak* az *ekmek* főnév változata, s ebből alakult ki *Akmačići* település neve. Ez a falu a szerbiai Nova Varoš közelében fekszik.

A *simidžija* a pék, aki a *simit*et süti. Bármilyen toldalék nélkül ez a szó önálló családnévként is előfordul – *Simidžija*. Ilyen nevű családokat a boszniai Glamoč környékén találni. A *somundžija* süti a *somun* nevű lapos, kerek, fehér kenyeret, s a Vukovar melletti Divošban van *Somundžić* családnév. A *pekar* eredeti szerb szó, s olyan embert jelöl, akinek kenyérsütés a foglalkozása. Ebből lett a *Pekarović* családnév, amely a Nagyikinda melletti Oroszlámosról származik. Így hívták az ismert verseci orvost, dr. Gavriło Pekarevićet is.

A *baškot* szó is megjelenik önálló családnévként. *Baškot* nevű családok a likai Donji Lapac melletti Zaklopac és Brotnja falvakban, valamint a Prijedor melletti Palančistében élnek (Szent Miklós a védszentjük). A szerémségi Ópazova melletti Surduik faluban is vannak *Baškotok*. A *koroman* is előfordul hivatalos családnévként. *Koroman* nevű családot Belgrádban is találni, ennek tagja volt a Crvena zvezda ismert labdarúgója, Ognjen Koroman.

A *pita* főnévből keletkezett a román *pitar* szó, amely a régi román államban egyfajta titulust jelentett. Olyan tisztviselőt jelölt, aki a kenyérsütésre, s általában az állami méltóságok ételmezésére felügyelt. Ez az egykori tisztség már régóta nem létezik, de néhány név még emlékeztet rá. Bukarest régi városrészében az egyik utca a Vos Pitar (Régi pitar) nevet viseli, ebben van a szláv nyelvek katedrája. Fennmaradt néhány családnévben is, amelyek közül néhány nálunk is megtalálható. Negotinban és a mellette levő Bukovče faluban megvan a *Pitarević* vlah családnév. Lehet, hogy nem az említett titulusból származik, de mindenesetre köze van a kenyérhez, illetve a pítéhez.

A *pogača*, s a pogácsát készítő és árusító *pogačar* szóból jött létre a *Pogačić*, *Pogačarević* és *Krspogačin* családnév. A *Pogačarević* család Vranje kör-



nyékéről származik. Így hívták a dél-szerbiai népfelkelés szervezőjét, Sima Po-gačarević néphőst is, akinek a nevéből az ismert vranjei bútorgyár nevét, a SIMPO betűszót alakították ki (SIM-a+PO-gačarević). A *Kršpogačîn* család az észak-bánáti Mokrin faluból való, s valamikor *Kršpogačîn* volt a neve.

A *proja* kukoricakenyér neve a *Proja* gúnynévként, ragadványnévként is fel-tűnik a šumadijai szerbeknél. Ebből származik a Projović családnév. Szerbiá-ban több *Projović* nevű család van, amelyek nincsenek rokonságban egymással. A *proja* szinonimája, a *pura* hivatalos családnévként is létezik. A *Pura* család a boszniai Visokóból származik, és Szent Miklós a védszentje. A *pura* szóból képződött a *purar*, ami olyan személyt jelöl, akinek a kukoricakenyérhez va-lamilyen köze van. A *Purar* nevű család a Bosanska Krupa melletti Glinicéből származik, György napján van a védszentünnepe. A vlah *turta* szóból alakult ki a *Turtić* családnév a Zaječar melletti Lubnici faluban.

Átvitt és metaforikus értelemben a kenyérrel különféle fogalmakat is meg-határoznak és összehasonlítanak.

A régi időkben, amikor szűkében voltak a kenyérnek, valóságos csemege és kevesek kiváltsága volt a kenyér (főleg a fehér). A gondtalan és fénytűző életnek a jelképe is volt. A *jesti beli hleb* (=fehér kenyeret enni) kifejezés azt jelentette: bőségben, jólétben élni. A halálraítélteknek kivégzésük előtt telje-sítették az ételre-italra vonatkozó utolsó kívánságukat, így fehér kenyeret is ehettek, amennyi beléjük fért. Tehát a kivégzésükig fehér kenyéren élhettek. A *biti na belom hlebu* (=fehér kenyéren lenni) kifejezés tehát régen azt jelen-tette: kivégzés előtt áll. Mai jelentése: nagy bizonytalanságban, szorongásban lenni, valamilyen kellemetlen csemény kibontakozására várni. *Az imati svoje parče hleba* (=maga kenyéren van) jelentése: önállósította, függetlenítette ma-gát, míg a *jede tudi hleb* (=más kenyerét eszi) azt jelenti, hogy valaki eltartja. A *jesti sa nekim so i hleb* (=egy só, egy kenyeret eszik valakivel) jelentése: közös háztartásban él valakivel, illetve jó barátságban van valakivel, a kenyere-spajtása valakinek.

A *dati nekome parče hleba* (=kenyeret ad valakinek a kezébe) azt jelenti, elősegíteni valakinek, hogy eltarthassa magát. Az viszont, aki nem látja (vagy nem akarja látni) a kenyeret nyújtó kezét, nem jó ember. Az hálátlan, haszon-talan, rosszindulatú, vagy ahogy a nép mondja: *namćor*. Ez a szó keleti eredetű. „a perzsa *nan* (kenyér) és *tyor* (vak) szavak összetételéből származik”.<sup>21</sup> Tehát a szerb *namćor* „olyan ember, aki nem látja a kenyeret, amit adnak neki”. Idővel a jelentése bővült, s rossz természetű, rigolyás, bogaras, hóbortos alakra mondják.

A kenyérhez hasonlítva fejezik ki a jóságot is. A nemes lelkű, jó emberre mondják: *dobar je kao hleb* (=olyan, mint egy falat kenyér). A szerbeknél a kenyér az eskü tárgyát is képezheti: *leba mi!* (=kenyeremre mondom, foga-dom).

A szerbek nagyra értékelik, rendkívül becsülik a kenyeret. Ez benne van a hagyományaikban. A kenyér tisztelete mélyen gyökerezik a tudatukban, s az élet minden területén megnyilvánul. Megtörténik ugyan, hogy olykor súlyos szitokban említik: *lebac ti poljubim!* (=... a kenyeredet!), de ez rendkívül ritkán esik meg, nagy felindulás, düh közepette. Akkor sincs bennük olyan rossz szándék, hogy meggyalázzák, bemocskolják a kenyeret.

Van azonban a szerb népnél valami, amit még a kenyéرنél is többre tartanak, ez pedig a tiszta orca – a becsület és a tisztesség, az emberiség és az ctika. Ezt bizonyítja a szerb közmondás is: *Jedi beli lebac i imaj crn obraz, Srbi ti neće zavideti* (=Lehet a kenyered fehér – ha az orcád sötét, egyetlen szerb sem fog irigyelni!).

KARTAG Nándor fordítása

#### JEGYZETEK

- <sup>1</sup> Henrih Eduard Jakob: Šest hiljada godina kruha (németről fordítva), Zagreb, 1957, 47. old.
- <sup>2</sup> Opšta enciklopedija, Beograd, 1978, III tom, 588. old.
- <sup>3</sup> Jakob, 46. old.
- <sup>4</sup> Jakob, 48. old.
- <sup>5</sup> Jakob, 46. old.
- <sup>6</sup> Veselin Čajkanović: Mit i religija u Srba, Beograd, 1973, 145. old.
- <sup>7</sup> Ibid, 146. old.
- <sup>8</sup> Ibid, 146. old.
- <sup>9</sup> Marko Miljanov: Primeri čojstva i junaštva, Beograd, 1984, 75. old.
- <sup>10</sup> Dimitrije Kalezić: Krsna slava u Srba, Beograd, 1984, 40. old.
- <sup>11</sup> Špiro Kulišić, P. Ž. Petrović, Nikola Pantelić: Srpski mitološki rečnik, Beograd, 1970, 177. old.
- <sup>12</sup> Ibid, 302. old.
- <sup>13</sup> Abdulah Škaljić: Turcizam u srpskom jeziku, Sarajevo, 1973, 565. old.
- <sup>14</sup> Ibid, 566. old.
- <sup>15</sup> Kulišić, Petrović, Pantelić, 177. old.
- <sup>16</sup> Škaljić, 596–597. old.
- <sup>17</sup> Budimir Pavlović: Muzej srpske medicine, Informator, Beograd
- <sup>18</sup> Ibid
- <sup>19</sup> Srebrica Knežević: Lebane, Beograd, 1958, 127. old.
- <sup>20</sup> Milivoje Vasiljević: Poreklo stanovništva Mačve, Godišnjak Međuopštinskog istorijskog arhiva, br. 19, Šabac, 1985, 366. old.
- <sup>21</sup> Glasnik Srpskog Učnog Društva, knjiga 59, Beograd, 1884. god., 157. old.

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, cselédeket 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 köpi 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 kenyeret sütöttek, reggelire gyakran lepényt (lángost) adtak, néha megszírozva, ahol pedig sokan voltak, túróval ették. Reggelire olykor tejjel kevert írótt 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-öt méteres 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 sült 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 kezdték, 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

*príd 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

*hudža* – 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

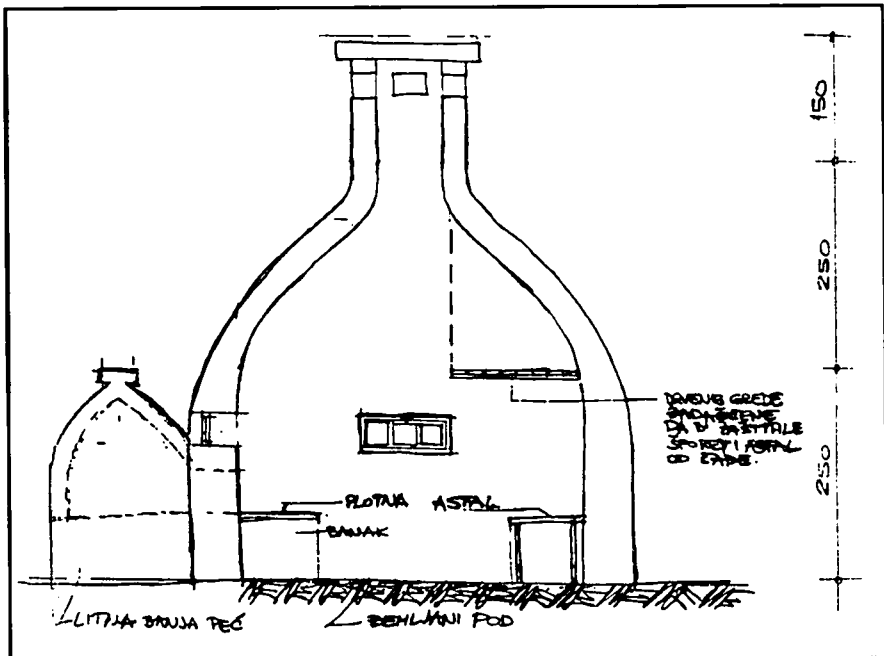
*frtalj* – negyed



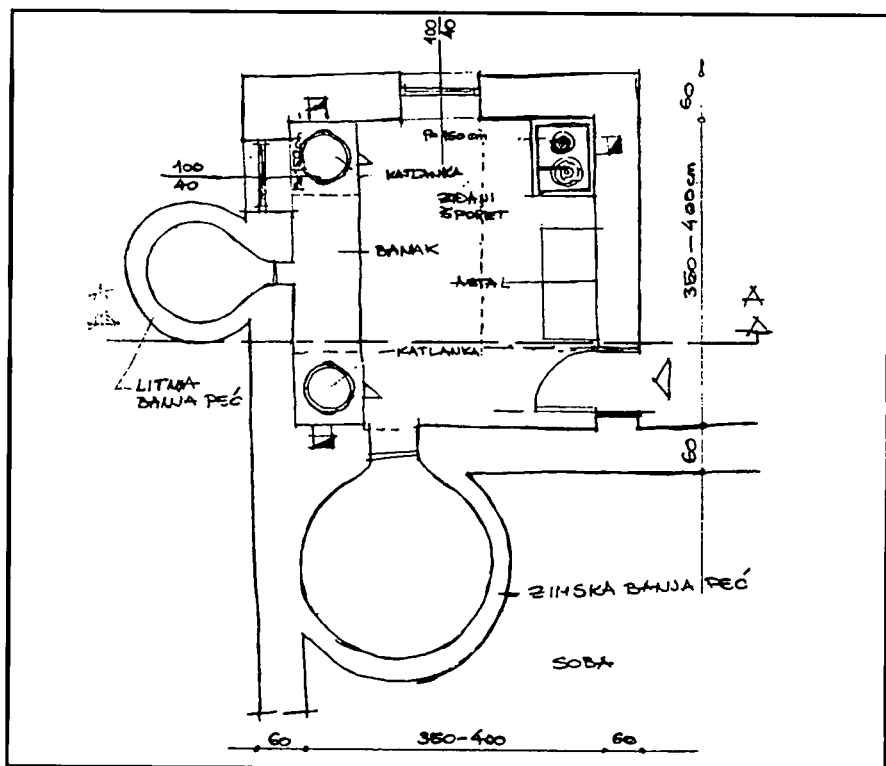
*fruštuk* – reggeli  
*gazdaluk, gazdašag* – gazdaság, birtok  
*god* – ünnepnap, amikor a fiatal tanyasiak a városban gyűltek össze szórakozni  
*gojit* – hizlalni  
*gusina* – hernyó  
*ist* – enni  
*josag* – kincs, jószág  
*jupika* – nyújtott tészta  
*kačica* – bödön, nagyobb zsírtartó edény  
*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* – léc  
*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  
 tiĝanjica – 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 tüzhely lapja, padka, asztal, bedeszkázott gerendák, hogy az asztalra és a tüzhelyre ne hulljon korom, földpadló



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

Egyszóval, a tanyaők többségén a dužijanica ünnepi ebédjén mindenből tétézve 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 dužijanica ünnepi ebédjéhez illik, az asztalra fehér abroszt terítettek, porcelán tányérokat, talakat tettek, ami már haladást jelentett a századfordulóhoz képest. A 19. század végén ugyanis elődeink még fatányérból ettek fakanállal, fanyelű egyszerű villával, kis görbe késsel. Később, amikor új tanyaépületet emeltek, és berendezést vásároltak, előbb fémtányérokat, később pedig már porcelán tányérokat 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.

# A FORUM KÖNYVKIADÓ IDEI KIADVÁNYAI

Megjelent

- Mérey Katalin: *Gyertyaláng* (novellák)  
Vasaggi Mária: *Silentium album* (kisregény)  
Kontra Ferenc: *A kastély kutyái* (esszé-napló)  
Kalapis Zoltán: *Életrajzi kalauz I.*  
Ózer Ágnes: *Élet és történelem* (tanulmányok)  
Németh Ferenc: *A bánáti fényképészet története* (tanulmány)  
Káich Katalin: *A nagybecskereki magyar színhátság története és repertórium I.* (tanulmány)  
Orosz Attila: *Egy püspök élete*  
Hallgató Imre: *A feketicsi református templom kétszáz éve*  
Németh István: *Lélekvesztőn* (jegyzetek, kisesszék)  
Tari István: *Akarsz egy Jugoszláviát?*  
Lévay Endre: *Holnapvárók* (visszaemlékezés)  
Jung Károly: *Mogorva Héphaisztosz* (versek)  
Verebes Ernő: *De hol van itt villamos?* (versek, prózaversek, prózák)  
Varga Sándor: *Belémfalazottan* (versek)  
Stevan Raičković: *Tisza I–V.*  
Valkay Zoltán: *Zenta építésze*  
Utasi Csaba: *Mindentől messze* (esszék, tanulmányok)  
Silling István: *Vallási néphagyomány* (tanulmányok)  
Radomir Konstantinovič: *A vidék filozófiája* (tanulmány)  
Jódal Rózsa: *A csokinyuszi három kívánsága* (mesék)

Előkészületben

- Penavin Olga: *Bácskai és bánáti (népi) növénynevek* (tanulmány)  
Mészáros Zoltán: *Úton a csók felé* (esszék)  
Szőke Anna: *A verstől a megvalósulásig* (szöveggyűjtemény kommentárokkal)  
Losonc Alpár: *Európa kisebbségi szempontból*  
Káich Katalin: *Írások a lélek útjairól* (esszék)  
*A lélek magánya* (Tanulmányok a XIX. századi magyar irodalom ars poeticáiról)



LÉTÜNK – társadalmi, tudományos, kulturális folyóirat. Kiadja a Forum Könyvkiadó Közvállalat, Újvidék. Szerkesztőség: 21000 Novi Sad, Vojvoda Mišić u. 1. Tel.: (021) 57-216. E-mail: forumkk@eunet.yu Előfizethető a 45700-603-6-2012617-es zsíró-számlára. Kérjük, a számlán tüntessék fel: „Létünk”. Egyes szám ára 40 dinár, kettős szám 80 dinár. Előfizetési díj egy évre 160 dinár, külföldre, illetve külföldön 20 EURO.

Készült az Agapé nyomdájában, Újvidéken. YU ISSN 0350-4158