Vargha Ildikó
(Miklós Zoltánné)

Nagykanizsa és környéke népi táplálkozása a 20. század derekán

(... gánicák, dödöllék, prószák, málék ...)

Nagykanizsa és környéke népi táplálkozása a 20. század derekán

Vargha Ildikó
(Miklós Zoltánné)

Nagykanizsa és környéke népi táplálkozása a 20. század derekán

(... gánicák, dödöllék, prószák, málék ...)

Czupi Kiadó

Nagykanizsa 2010

Megjelent
Nagykanizsa Megyei Jogú Város Önkormányzata
Kulturális Alapja
támogatásával

Technikai szerkesztő:
Tábori Zita

A kötetben található fekete-fehér felvételeket a szerző
készítette dolgozatának írása idején

ISBN
978-963-9782-11-2

Kiadja a Czupi Kiadó
8800 Nagykanizsa, Pityer u. 19.
Tel.: +36 93 320 766, +36 30 9371614
www.czupi.hu

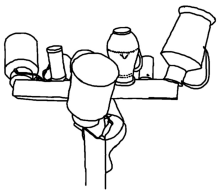
Tartalom

Ötven év múlva 7
Bevezetés 11
A táplálkozás 15
A ház és a konyha 15
Ételjárulékok, fűszerek, ízesítők 26
A táplálkozás, ételféleségek 30
Levesek 31
Rántásos levesek 32
A savanyú, ecetes levesek 34
A tésztalevesek 34
Második félék 39
Főzelékes ételek 39
A savanyúrépa 21. századi utóélete 44
A miklósfai répafőző verseny 45
A savanyúrépa készítés miklósfai fortélya ... 50
Kásák, gánicák és dödöllék 51
A 21. századi nagykanizsai dödöllefesztiválról 53
Egyéb önálló fogások 58
Tejes második félék 62
Húsételek 63
Disznóvágás 65
Kifőtt tészták 68
Sült tészták 70
A kenyér 71
További sült tészták 76
A tej, és a tej feldolgozása 80
Italok 83
Az élelmiszer megőrzése 87
Jeles napok étrendje 90

Keresztelés 91
Lakodalom 92
A lakodalmi ebéd 93
Az ünnepi vacsora 93
A halotti tor 94
Disznótor 94
Húshagyókedd 95
Cséplés 95
A régi és a mai étrend 96
Befejezés 103
Szómagyarázat 107
Melléklet 113
Felhasznált irodalom 115

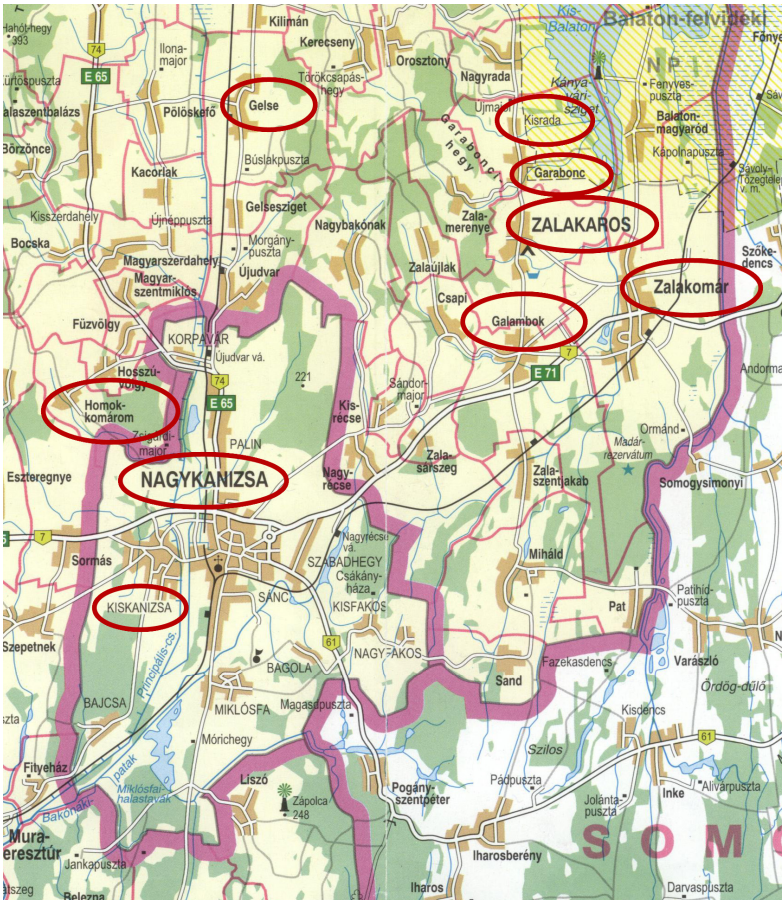
Ötven év múlva

Idő az, ami nincsen
(Pais Dezső)



Népünk hagyományainak gyűjtése ma nem lehet „divat”, hanem a hozzáértőknek: a népünk múltját szeretőknek kötelessége. Ezzel a mondattal ajánlotta e könyv folyóiratba szerkesztett változatának anyagát 1973-ban Fülöp István, a Zala Megyei Könyvtár igazgatója a Göcseji Helikon olvasóinak.

Az itt olvashatókat 1958 és 1960 között gyűjtöttem az akkori nagykanizsai járáshoz tartozó falvakban. A pécsi tanárképző főiskola magyar-történelem szakos hallgatójaként kaptam a feladatot szakdolgozat témájául. A mindenki által nagyra becsült dr. Temesi Mihály, a nyelvi tanszék vezetője tisztelt meg e nemes munka elvégzésével. Két éven keresztül jártam hétvégeken a falvakat: Kiskanizsát, Garaboncot, Kisradát, Gelsét, Galambokot, Komárvárost, Homokkomáromot, Zalakarost. Ültem, hallgattam és jegyzeteltem a tapasztalt falusi asszonyok ízes nyelvjárású, egyszerű és mégis izgalmas ételkészítési módját. Azért írom így, hogy ételkészítés, mert ezek nem receptek. Itt nincsenek dekák, kilók, elkészítési időpontok. Itt érzék van! Az évszázados generációs tapasztalatátadások, a kevésből valamit, laktatót, ízeset készítés szüksége hangzik ki az asszonyok mondataiból. Talán ezért is olyan megkapó, olyan értékes, olyan örökéletű minden szavuk. S lám, ma ínyencségnek, különlegességnek, szinte divatosnak tűnnek azok a lepények, prószák, dödöllék, gánicák, kásák, amelyeket annak idején a szegénység, a leleményesség, a kényszer hozott létre.



A bejárt falvak

Ötven éve pihentek az itt olvasható sorok az íróasztalomban. Most, hogy életem java részén túl vagyok, szükségét éreztem közkinccsé tenni ezeknek az egyszerű, de az élet által leleményessé tett asszonyoknak a tudását a szakácsmesterségről. Talán tudunk így is készíteni belőle mai is étkeket, hogy nincs semmi kidekázva. A gyűjtött

anyag igazi szépsége számomra ez. A népdalgyűjtő Bartók Béla gondolatát továbbszőve állítom, hogy a táplálkozási hagyományokat is „csak tiszta forrásból...” szabad meríteni.

A táplálkozási szokások taglalásánál előforduló tájnyelvi szavakat összevetettem Markó Imre Lehel: Kiskanizsai Szótár című munkájával (Akadémiai Kiadó, 1981). A szerző 1951 és 1955 között élt Kiskanizsán, akkor gyűjtötte össze a mintegy 300 oldalnyi anyagot, de csak 1981-ben került kiadásra dr. Ördög Ferenc unszolására. Örömömre szolgált, hogy az általam leírt szavak tökéletesen egyeznek Markó Imre Lehel gyűjtéseivel. Így nyugodtan adhatom közzé a nyelvi jellemzőket is. De a teljesség kedvéért még kigyűjtöttem a Markó könyvből az itt közölt 30 tájnyelvi szót. Ez, úgy érzem, növeli az általam feldolgozottak értékét (lásd Melléklet).

A könyv szerkesztése közben összehasonlítottam gyűjtött anyagomat Ábrahám Gézáné: Vasi, zalai parasztételek című művével (Mezőgazdasági Kiadó, 1987). Itt találtam az általam leírt ételek jó néhányát, elkészítési módjait pontosítva. Ebből a könyvből tapasztalatlanabb háziasszonyok is készíthetnek ebédet, vacsorát. Pontos ételrecepteket tartalmaz dekákkal, darabokkal, mennyiségekkel. Ezek a leírások már igényesebbek, modernebbek. A régi szokásokat újakkal egészíti ki. Ajánlom olvasóim figyelmébe!

Hasonlóképpen cselekedtem Molnár László: Lakodalmi szokások Dél-Göcsejben című művével (Czupi Kiadó Nagykanizsa, 2002). Az ételek az általam gyűjtöttével kis eltéréssel megegyeznek (pl. rétesfajták, esetleg pecsenyék fajtái gazdagabban találhatók Molnár Lászlónál). Ő már a mai esküvői ételszokásokkal is foglalkozik. Ez érthető az azóta eltelt fél évszázad miatt. Terje-

delmében is részletesebb, hisz a szerző kizárólag a lakodalommal foglalkozik kb. 150 oldalon keresztül. Igényes, tartalmas munka. E kötet mellett ezeket a munkákat is ajánlom azok figyelmébe, akik érdeklődnek a hagyományos táplálkozás iránt is.

Vargha Ildikó
(Miklós Zoltánné)

Bevezetés

A falusi emberek életének, különböző életmegnyilvánulásainak, szokásainak a vizsgálata mindig nagyon érdekes és szép munka volt. A nép életének mozzanatai, s ennek beható vizsgálata fényt derít a környezetére, amelybe beletartozott a gazdasági és társadalmi helyzete. Más műveltségi fokon, különböző életszínvonal esetén módosultak a szokások, módosult maga a népi élet is.

A nép életének hű tükrei az egyes szokások, babonás hiedelmek. A táplálkozás – mely a nép életének fontos mozzanata – már az ember világra jöttekor, a legrégibb időkbe visszamenve pedig megjelenésekor a Földön, létkérdés. Az élelem megszerzésének, elkészítésének és elfogyasztásának módjai, formái együtt alakultak, gazdagodtak az ember fejlődésével, a kultúra kialakulásával és fejlődésével. Mindezek miatt az ételkészítés, a szakácskodás az egyik legősibb foglalkozás. Ezért, mivel nagy múltra tekint vissza, még mindig gazdag hagyományanyaga van. A táplálkozás fontos mozzanata a népi életnek. Nemcsak életszükséglet, élvezet is egyúttal, s az emberek arra törekednek, hogy képességeikhez, tehetségükhöz mérten jó ételeket állítsanak elő. Valamely nép táplálkozását azonban nagymértékben befolyásolja a természeti környezet, földjének és éghajlatának kedvezőbb vagy mostohább volta. Befolyásolja terményeinek mennyisége, minősége, a termőföldek felhasználásának módja is. Nem szabad figyelmen kívül hagyni a táplálkozás alakulásában a változásokat: megfelelő új technikai eszközök és műveletek megjelenése, egy-egy természeti csapás

elősegítik a táplálékanyag minőségi javulását vagy romlását, esetleg egy egész táplálkozási ág pusztulását.

Bár a táplálkozás rendjében általános forma alakult ki, mégis érvényes a közmondás: „ahány ház, annyi szokás”. Ezért érdekes tanulmányozási terület, hogy milyen táplálékot fogyasztanak, miképpen tartósítják és hogyan fogyasztják el ételeiket az ország egy-egy területén élő emberek.

Ebben a tanulmányban a Dunántúl délnyugati sarkában elterülő Zala megye nagykanizsai járásának népi táplálkozását vizsgálom. A megye erdőségeiről és gyümölcsöseiről híres. Területe: 570111 kh., lakóinak száma: 270000. A lakosság többsége mezőgazdasággal foglalkozik. A megye éghajlatára a bőséges csapadék, a hosszú ősz, a meleg nyár és a rövid, de hideg tél jellemző. Öt

járásra oszlik, melyek közül a nagykanizsai járás a megye délkeleti részén helyezkedik el. Területe: 144671 kh., lakossága: 54767 fő.

A járás székhelye: Nagykanizsa. A város és falvak között a bekötőutak közlekedésre alkalmasak, s ez hozzájárult mindahhoz a nagy fejlődéshez, mely a falvakban az utóbbi időben végbement.

A megye lakóinak életviszonyai lassan fejlődtek 1945 előtt. Elzártságában sajátos területek alakultak ki. A Zalaegerszegtől délnyugatra eső terület 90 községével a híres „Göcsej", a maga különös nyelvjárásával, szokásaival, füstöskonyháival, boronaházaival. Hasonló ehhez a Lenti környékén elterülő „Hetés" vidéke. Az első világháborút megelőzően a nagybirtokok mellett nem jutott elegendő föld a parasztoknak, s százával vándoroltak ki Amerikába. A belföldi vándorlás is állandó volt. A földterület nagy részén kenyérgabonát termeltek, lényegesen kevesebb volt a szántóföldi szálastakarmány, a kukorica és a cukorrépa vetésterülete. Állattenyésztéssel nemigen foglalkoztak. Az élelmiszer és a faipar fejlődését segítette a mezőgazdaság és az erdőművelés túlsúlya. Az első világháború előtt az élénk kereskedelmi forgalom és a fejlett nagyipar mind gazdasági, mind kulturális szempontból előnyös helyzetet teremtett. A világháború után azonban az üzemek megszűntek. Egy-két főt foglalkoztató, kiskapacitású malom, szeszfőzde működött csak szórványosan.

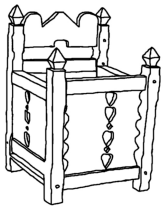
A második világháború után elavult mezőgazdasági gépekkel, selejtes és csökkent állatállománnyal, műtrágya és vetőmag hiányával indult meg az új mezőgazdasági élet. Majd a termelőszövetkezetek lassú alakulásával megindult a mezőgazdaság fejlődése. A tagság gazdasági helyzetében is javulás állt be, s ezzel életszínvonaluk is emelkedésnek indult.

A vizsgálandó terület érdekes és jelentős a nyelvjárás szempontjából is. Tudjuk azt, hogy egységes népnyelvről nem beszélhetünk, csak tájnyelvekről, nyelvjárásokról. A nyelvjárások különböznek egymástól hangállományukban, alaktanukban, szókincsükben, mondattanukban is. A legjellemzőbb azonban a hangállomány és az egyes hangok használati aránya. Zala megye a nyugati nyelvjárásterületbe tartozik. Sokkal több a rövid magánhangzó benne a többi nyelvjárásterülethez viszonyítva. Számos é-ző alak él. Kisebbfokú ö-zés is megfigyelhető, vagyis a köznyelvi ö-é párok közül az ö-ző alak használatos. Az ü-zés, tehát más nyelvjárások és a köznyelv i-jének megfelelő ü szórványosan fordul elő. A nyelvterület jelentékeny részén a középső nyelvállású hosszú magánhangzóknak (ó, ő, é) kettőshangzók felelnek meg. A kettőshangzók nyíló jellegűek. A kettőshangzók második tagja az elsőnél nyíltabb, vagyis alacsonyabb nyelvállású: ue, üe, ie; (ua, üe, ie); uo, üö, ie. A mássalhangzó-változásra jellemző az affrikálódás, vagyis, hogy mássalhangzó után a többi nyelvjárás j-je helyén a zöngétlen p, k, f után ty-t, illetve a zöngés b, g, v, r, l után gy-t, találunk: kaptya, borgyu. Mondattani szempontból megemlíthetjük, hogy az irányhatározót a lativusrag után tett -nak, -nek raggal fejezik ki: lenek, fönek.

A táplálkozás vizsgálatánál jelentős szerepet kap a szókincs vizsgálata. A táplálkozás az élet mindennapi szükséglete, s így természetes, hogy a nyelvjárási elemek nagymértékben előfordulnak az ételek elnevezéseinél. A terület mindenképpen megérdemli az alapos vizsgálatot. A táplálkozás vizsgálata különösképpen, hisz itt található még a legtöbb hagyomány, emlék. Itt őrzik a legépebben a régi ízeket és színeket.

Táplálkozás

A ház és a konyha

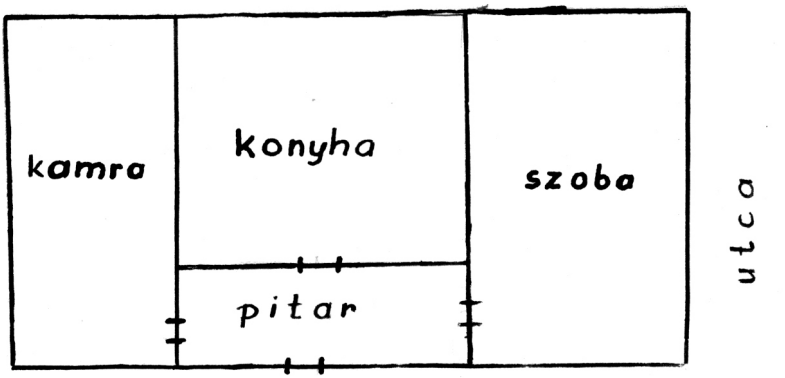


Mielőtt rátérnék a táplálkozásmód ismertetésére, szükségesnek tartom néhány mondattal ismertetni a járás falvainak régi építkezését.

Már a honfoglaló magyarság magával hozta ősi nyílt tűzhelyű házát, mely ezen a területen a szlovének hatására a szláv ház jellegzetes formáit átvette. Az ősi ház a konyha volt, s a lakószoba később ragadt hozzá. Erre mutatnak azok az adatok, amelyek bebizonyították, hogy a konyha sokkal nagyobb volt, mint a szoba. Tehát valamikor a konyhában is laktak. A konyha legfontosabb része egy nagy, agyagföldből készített kemence volt. A falvak építkezésében a sorházas, szalagtelkes település érvényesült. Jellegzetes háztípus a zsupptetős, széles ereszű ház volt. A házak az egészségügyi kívánalmaknak vajmi kevéssé feleltek meg. A szobának és a konyhának megfelelő két helyiségből álltak, s nagyszámú család lakta. Különösen egészségtelenek voltak a szabadtűzhelyes füstöskonyhák, melyekben a füst szabadon keringett, s az ajtón távozott. A nyílt tűz egyúttal a fűtést és a világítást is szolgálta. Csak a konyhában volt tűzhely. A szobát is innen fűtötték.

Általában a ház középső részét foglalta el a konyha. Előtte volt az úgynevezett „pitar” (1*), melyből egyik felől a szoba, másik felől a „kamara” nyílt. A módosabb parasztházaknál a pitar mindkét oldaláról szoba nyílt, s az udvarról nyílt egy kamara.

* Bővebben a kötetvégi Szómagyarázat című fejezetben.

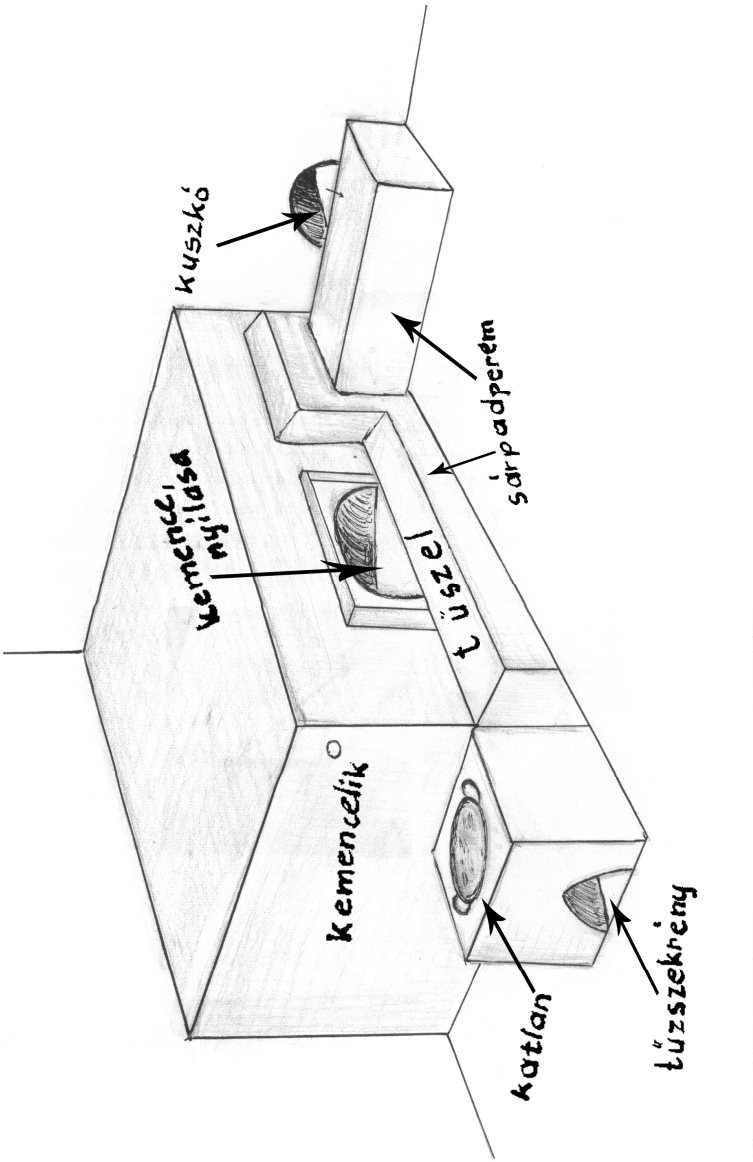


A házak beosztása

A főzés színhelye a konyha. A régi füstöskonyhákban a konyha közepén állt a nagy, agyagos földdel épített kemence. Nagyjából kocka alakú testén – a száján kívül – még csak egy füstlyuk sem volt. Kenyérsütéskor a száján jött ki a füst. Nem volt „szenyelőlikja" (2). A kemencéket sárból építették. Először vasabroncsokat tettek a kemence alapjába, azokat aztán zöldvesszővel befonták és gyönge szalmás agyagsárral betapasztották, majd „pelvás" (3) sárral lesimították[1]. A füstöskonyhában a szoba felőli falnál helyezkedett el a „kuszkó" (4), mely a szoba kályhájába torkollott, s innen fűtötték a szobát.

Az ételt szabadtűzhelyen főzték. A tűzre nagy tuskókat vagy hasábfát tettek. A szabadtűzhelyről és a kemencéből származó füstöt a kemencével általában szemben lévő ajtó fölötti kis négyszögletes nyíláson vezették ki. Bár a füst nem ereszkedett le nagyon alacsonyra, mégis sokat szenvedtek tőle az asszonyok.

[1] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.76.1.1.



A kemence részei

Háromlábú cseréplábos

Reggelihordó cserépedény

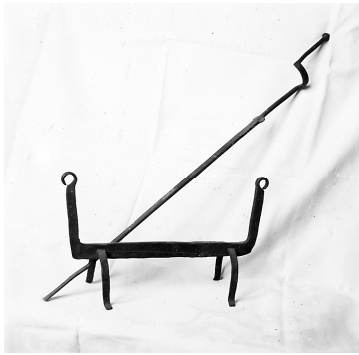
A szabadtűzhelyen való főzésre jellegzetes edényfajták szolgáltak. Főzésre használták a háromlábú vas- és cseréplábasokat. Ezek szájuk felé kissé szűkülő testtel és hosszú nyéllel készültek. Födelük is volt. Pörköltet, gulyást, főzelékfélét főztek bennük[2]. A cserépedényben szerettek ételt készíteni, mert szerintük sokkal finomabb a bennük főzött étel, mint a bádogfazekakban készült. A cseréptepsiket a szabad tűzre a „tűzrakóvellával" (5) rakták fel. Ez diófanyélre, „macókanyélre" (6) szegezett kétágú kovácsoltvas villa. Nyele kéregtelenített.[3] A kétágú villával átfogták az edény hasát, és úgy tették a tűzre. A rétest, prószát az ún. „tepsü"-ben (7) sütötték. A tepsü sötét, lapos, kör és ovális alakú, belül barnamázas cserépedény volt.[4]

[2] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.75.11.1.

[3] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.208.1.

[4] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.52.192.6.

A szabadtűzhelyen a nyársat a „fejfára” vagy „tűzikutyára” rakták. Két tűzikutyát helyeztek egymással szembe, erre rakták rá a nyársat, melyen rajt volt a sütni való hús. Az így megpirított húst aztán hagymás zsírba forgatták. A nyárshús sütésekor maradó „tükeparázs” alá, a forró hamuba 5-6 rétű papírba csomagolt szalonnát raktak.



Tűzikutya

A füstöskonyhák alakulását, fejlődését a kemence fejlődése jelentette. A füst a kemencéből már nem az ajtón át távozott, hanem kéményt építettek a kemencében a füst elvezetésére. A kemence részei a következők voltak: fő része maga a kemence, melyben a kenyeret sütötték. Körülbelül 2 m magas, 2 m hosszú, s a méteren jóval túli szélességű négyszögletes építmény volt. A fejlődést mutatja az, hogy az előbbi kéménynélküli kemencék sárpadja már hiányzik itt. Csak a „tüszel” (8) maradt meg. Egy külön sárpadperem azonban elnyúlik oldalt, s ide nyílik a szobabeli kályha szája, s innen fűtötték a szobát. Megtalálható a kemence mellett a katlan. Egy szinten van a tüszellel. Külön tüzelője, „a tűz-szekrény”, a földről nyílik. A kemence oldalrészén egy „kemencelik” is található, amelybe sárból vert „likdugaszt” tettek. Ez tűzszabályozóként szerepelt. A kemence szája előtti perem volt a hamu- és a parázstartó. Maga a kemence kenyérsütésre szolgált. Oldalán edény-félét, tetején edényt s szárítanivaló ételt tartottak. A kemence mellett állt a vizespad, melyen a vizesedényeket tartották. Alatta az állatok sajtárjainak volt a megszokott helye. A szoba fűtésére szolgált a

kályha, melyet a konyhából tüzeltek. Körülbelül 1,5 m magas, négyszögletes kályhaformában építették. Oldalát zöld, vagy barnamázas cseréptányérokkal rakták ki, úgy, hogy a tányér homorú oldala látszott kívülről.

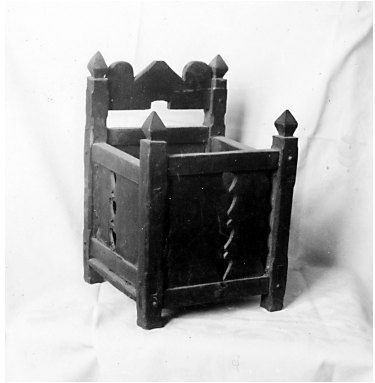
Kályhacserép

A kályha tetejére cserépedényeket, korsókat, tálakat raktak (Kiskanizsa).

A konyhák elmaradhatatlan bútordarabja volt a „kászli" (9), amely alacsony kis szekrényke volt két ajtóval és felül egy fiókkal. Az ajtós részében tartották a főzőedényeket, a fiókjában az evőeszközöket. A fal melletti „pócok" (10) szintén edénytartók szerepét töltötték be. Mivel a konyhát lakóhelyiségként is használták, nem hiányozhatott az ágy sem. Télen az egész család itt tartózkodott. Általában a férfiak aludtak a konyhában. A falat „tálasok" és „kalánytartók" díszítették. A „tálas" (11) tölgyfadeszkákból összeerősített keret volt. A keretbe faszegekkel és csapolással két polcot, a polcok közti részre a tálas elülső oldalán pedig egy-egy faragott, a tálak megtámasztására szolgáló keresztlécet erősítettek. A kemence mellett, a falon helyezkedett el.[5] A kalánytartó fenyőfadeszkákból összeszegezett, láda alakú kis tartó volt. Az oldalfalaknál magasabb, átlyukasztott hátlappal. Oldalait

[5] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.76.2.

faragásokkal díszítették. A kemence szájához akasztották, hogy mindig kéznél legyen. Most már jobbára bádog kanáltartók vannak. A legtöbb helyen azonban az asztal és kredenc fiókjában tartják a kanalakat.[6]



Kalánytartó

Az evőeszközök közül a kés a legfontosabb. Parasztember szinte elképzelhetetlen nélküle. A férfiak bicskáit „kusztora" (12) késnek hívták. Az asztali kések hegyes, fa- és csontnyelűek voltak. A villák fából készültek. Lapos, domború faragású, vége felé enyhén szélesedő nyele volt. Később már vas villákat is használtak.

Ismeretes ezen vidéken a kétágú húsemelő villa is, a „pecsenyeforgató vella" (13). Kovácsolt vasból készült. Egyik vége kétágú villában, a másik vége lapos, háromszögletű lapban végződik. Ezzel forgatták a pecsenyét, különösen a lakodalmakban, amikor sok húst sütöttek.[7] Iharfából faragták a főzőkanalakat. A „fakalánvájó késsel" vájták ki őket. A „mácsikszedő kalán"-t (14), a szűrőkanalat hársfából faragták. Kerek fejűre, közepesen mély, kissé hajlított nyéllel készítették. Fejét sűrűn átlyuggatták. A mácsikot és a nokedlit szedték ki vele a forró vízből. A krumplit diófából házilag kifaragott, nagy, rövidnyelű kanállal szűrték. Merőkéjét két helyen szabálytalanul kilyuggatták, hogy a víz kifolyjon belőle.

[6] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.55.23.2.

[7] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.126.2.

Nyelének végére kis bunkót faragtak, hogy könnyebben meg lehessen fogni. Különösen a nagy katlanban főzött krumplit szedték ki ezzel.[8] Fából készítették a húsverő „sulok"-ot (15). Nyele szilfából, feje kőrisfából készült. Durván kidolgozott, hengeres nyélre erősített, henger alakú ütőfeje volt. A húst szokták vele megklopfolni, hogy könnyebben megpuhuljon. A falusi háztartásokban nélkülözhetetlen a mozsár. Kölest, sót törtek benne. Körtefából esztergályozott, hengeres faedény, körkörös díszítménynyel. Talpát és nyakát két, utólag ráhúzott vasabroncs tartotta össze.[9] A „vágódeszkát" tölgyfából készítették. Vastag, kissé domború deszkalap. Egyik végén átlyuggatták, hogy madzaggal felakasztható legyen. A tovább fővő ételeket a füstöskonyhában a kemencében főzték. Az edényeket a már említett tüzrakóvellával rakták kemencébe.

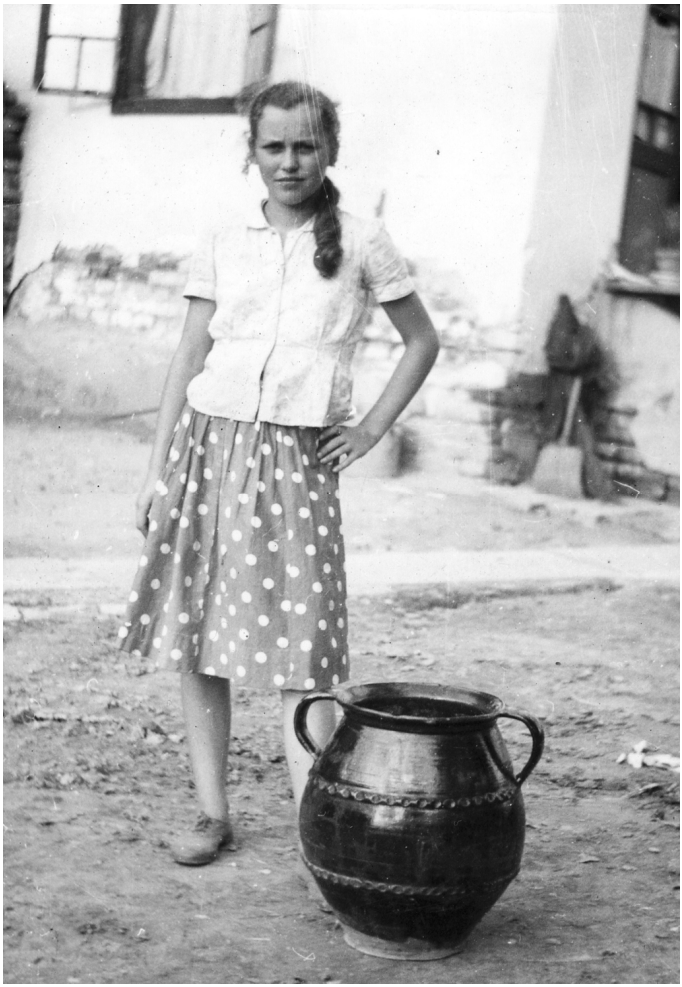
A legszükségesebb konyhai edények a „főző fazikok" (16) voltak. A legismertebb formájú főzőedények a kívülbelül mázas cserépfazikok voltak. Ha a szabad tűzön főztek, akkor az edényeket rátették a „vaslábra", hogy ne közvetlenül a parázson legyen az edény. A vasláb kör alakúra kovácsolt lapos gyűrű, melyhez három vékony, ívelten hajló lábat kovácsoltak.[10] A legkisebb cserépedény a „pohár" volt. Vörös cserépből korongolt, vállban alig kiszélesedő testtel, egy füllel, széles szájjal készítették őket. Kívül és belül mázzal vonták be őket. A legnagyobb alakú fazék a lakodalmas, vagy „vendégségös" (17) fazék volt. Vörös cserépből készült, két oldalán széles füllel,

[8] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.136.1.

[9] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.32.138.3

[10] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.132.3.

kidomborodó hassal. Középső részén két sorban ujjal nyomkodott díszítés van.[11]



Vendégségös fazék

[11] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.52.47.1.

Sütésre szolgáltak a „cseréptepsük” (18). Alakjuk különböző volt. Az ovális és a gömbölyű alak is használatos.

Cseréptepsü

Újabbfajta jövevény a „kugli-hupp-sütü”. Kívül mázatlan, belül fehér mázzal bevont, általánosan elterjedt, kerek formájú edény. A tarkedlisütő szintén új keletű. Agyagból korongolt, lóhere alakban kiképzett, három csészés tésztasütő.[12]

A tányérok szerepe régen nem volt nagy. Egy közös tálból ettek. Körülülték az asztalt, mindenki egy darab kenyeret kapott a kezébe, és úgy ettek. A külön tányérból evés elterjedésével jelentkeztek a „paraszttányérok”. Ezek barnás cserépből korongolt, belül sárga mázas, peremes tányérok voltak. A tányérokat és a tálakat a tálason tartották. A saláta, a zöldség mosására, tészták gyúrására használták a nagy tálat, a „vájling”-ot (19). Vöröses agyagból készült, talpa felé ívelten keskenyedő mély tál volt, olda-

[12] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.209.12.

lán egy-egy füllel. Kívül-belül mázzal vonták be. Ezek az edényformák azonban a városiasodással együtt lassan eltűntek, mind ritkábban használták őket. Bár sok előnyük volt, mégis átveszik helyüket a zománcozott bádogedények, porcelán tányérok. Legtovább a tejesfazekak és a kis cserépbögrék tartják magukat.

A főzés mindig együtt történt az állatok számára való főzéssel. A moslék nyersanyaga (krumpli, korpa) és a tárolására használt edények: sajtár, melence, keverő, korpamerő kanál éppúgy tartozéka a konyhának, mint az emberi étkezés szükségletei.

A konyhai gondok közé tartozik a főzésen, tálaláson kívül a konyha és a konyhaeszközök tisztántartása. A mosogatás reggel és este történik. A famelencében végzik a mosogatást. Előtte a tányérokat és az edényt először leöblítették, ezt a moslékos dézsába öntötték. Így ugyanis a zsíros ételmaradék a moslékba került, és nem veszett kárba. A konyha földjét söprés előtt jól fellocsolták. Gyakran sározták is. Mivel a füstöskönyhában az állandó füst miatt hamar befüstölődött a fal és a kemence, a gazdaasszony gyakran, sokszor hetente is meszelte a falat és a kemencét.

A füstöskonyha azonban ma már a múlté. A kemencés és szabadtűzhelyes konyhákat lassan felváltotta a „falbarakott sporheldes" konyha. Ez a tűzhely a konyhában még mindig benn lévő kemence mellé épült. A tűzhely füstje a kemencébe megy, s onnan távozik a kéményen át. Fontos szerepet tölt be a berakott vassütő, a „ren" (20). A konyha fejlődésével lassan eltűnnek ezek a kemencével egybeépített tűzhelyek. Helyükbe lépnek a gyárilag készített, zománcozott asztali sporheldek. Csak egy-két öreg háznál található még meg a beépített tűzhely. A kenyérsütés szükségéről azonban nem mondhattak le a konyha fejlő-

dése következtében sem. Szükségmegoldásokat keresve a kemencéket valamilyen kamrában, vagy a „nyári konyhában” építik fel. Volt eset, hogy a régi ház füstöskonyhájának kemencéjét használták kenyérsütésre, ha a régi ház még fennállt az újonnan épült mellett. A megnövekedett igényeknek és az élet változásának megfelelően ma már majdnem mindenütt új, egészséges lakóházakat építettek a régi szegényes, szűk és egészségtelen lakások helyett. A falusi embereknek is van igényük a szépre, a kellemesre, hogy minél barátságosabban és emberibben lakhassanak.

Ételjárulékok, fűszerek, ízesítők

A falusi házaknál elmaradhatatlan a konyhakert. A háztelek végén, a gazdasági épületek és a gazdasági udvar mögött terül el. Az asszonyok háztartásának fontos kiegészítője. A kiskanizsaiaknak különösen gazdag és híres konyhakertjük van. Az ott termelt termékekkel látják el a nagykanizsai piacot. Legfontosabb termékek a zöldség- és főzelékfélék, melyek szinte a mindennapi főzés tartozékai. A „falu” keleti részén lakók konyhakertjének termékenységéhez nagyban hozzájárul a kanális, mely megkönnyíti az öntözést. A konyhakert gondozása, rendben tartása a gazdasszony kötelessége. Ő ülteti, gondozza és hasznosítja az itt termelt termékeket. A leggyakrabban előforduló, legszükségesebb konyhakerti növények: saláta, „vöröshajma”, „fokhajma”, zöldség, káposzta, korai „krumpi”, paprika, „paradicsony”, kapor, zeller, új sóska, vörösrépa, „buborka”, retek, karalábé, úritök, borsó, mák, napraforgó. Ezekből a termékekből rendsze-

resen hoznak be a piacra, és mindig friss áruval látják el a város lakosságát. Egy idő óta azonban tért hódítottak a drága termékekkel szemben a tsz-ek olcsóbb és jó minőségű árui.

A főzéshez szükséges fűszert is igyekeznek a konyhakertben megtermelni. Régebben csakis házilag készített fűszert használtak.

A fűszerek közül elsők között említhető az általánosan kedvelt és használt „majoranna" és a „fübors". Mindkettőt a konyhakertben termelik. Szinte elképzelhetetlen a „csurka" (21), kolbász és disznósajt nélkülük. Ezekkel ízesítik őket, s az általuk kapott jellegzetes ízt szeretik benne. A „sáfrán"-nal a „levesöket" (22) színesítik. Ugyanúgy szép sárga szint ad a leveseknek, mint a „gyömbér". Ezeket főleg húslevesekbe rakják, mert a színesítésen kívül kellemes ízt is adnak a leveseknek. A köménymagot vagy „cáflit" (23) levesbe ízesítőnek rakják, kisgyermekekkel gyógyteaként itatják. A konyhakertben terem a „pórihajma" (24) is. Levesek ízesítésére használják. A babérlevél kocsonyába,"savanyúó" (25) levesbe, egy-két főzelékbe kerül. Egyes helyeken kukoricakásás hurkába is rakják. A fokhajmát és vöröshajmát húsokra és levesekbe teszik ízesítőnek. A fokhagymát télen koszorúba felfűzve tárolják. A forralt bort ízesítik szegfűszeggel és fahéjjal. Gyakori fűszerféleség a magyarbors is. A borsot diófából kifaragott, belül kivájt hosszúkás tokban tartották, melyet szegtengely körül forgó kettős fedélrésszel zártak le. A széleit lekerekítették. A konyhában a kemence szélén tartották, hogy mindig kéznél legyen.[13] A pirospaprikát ma már boltban vásárolják. Régebben házilag szárítottak pap-

[13] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.99.3.

rikát, majd azt megtörték. Ma már csak a nagyon erős paprikát készítik házilag a csúcsos pirospaprikából. A cseresznyepaprikát felfűzik száránál fogva és ezzel is ízesítenek ételeket.

Sótartók

A legfontosabb a mindennapi étkezéshez a fűszerek és ízesítők közt a só. Régebben kősót vettek. Ezt azonban meg kellett törni, mert nagy darabokban volt. Famozsarakban törték a sótörővel, melyet körtefából faragtak ki. Középütt keskenyebb hengeres szára van, melynek két végén vaskosabb törőrészt találunk. Egyik végét szegletesre és laposra, a másikat hengeresre és legömbölyített végűre faragták. A famozsarakat a lábuk közé vették, és a törővel ütötték, törték benne a sót. A konyhában az asztal alatt tartották.[14] A sót különböző formájú, faragott, fából készített tartókban tárolták. Volt, amelyet diófából egyszerűen henger alakúra esztergályoztak, belül kivájt, felálló szájpereműre. A pócon volt a helyük.[15] Faragtak sótar-

[14] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.129.4.

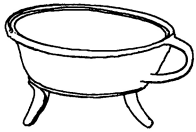
[15] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma..l.sz.54.83.2.1–2.

tót tehénszarvból is. Érdekes formájú az a sótartó, amelyet fűzfakéregből készítettek. Vastag fűzfaágról lehúzott két darab, egyenlő hosszúságú kéreghenger, melyeket középütt behasított faág szorít egymáshoz. Az ág felső része fogantyúként szolgál. A hengerek alját a fa anyagából készült keskeny deszkalappal fenekelték be.

Az étkezéshez, a főzéshez szükséges a cukor is, melyet régebben házilag is készítettek. A cukorrépát „megreszieték" (26) és kevés vízben feltették főni. Szirupszerűen megfőzték, megszárították, majd felvagdalták nagyobb kocka alakúra. A cukrot ma már boltban vásárolják. Az ételízesítők említésre méltó fajtája az ecet. A házilag előállított ecetet borból, „gyümüöcsbü" (27) készítették. A gyümölcsecetet „ómábó", „körtébü" állították elő. A gyümölcsöt megtörték, szabadon hagyták és ez megecetesedett. A levét leszűrték, s ezt használták ecetként. A vadalmát, vadkörtét hámozatlanul „megvagduóták" (28), „horduóba" (29) vagy „kádba" tették, sós vizet öntöttek rá, és úgy érett össze (Kiskanizsa, Kökényes Ferencné). Az így készített ecettel nemcsak ízesítettek, hanem savanyítottak is. A „buborkát" (30), paprikát, „zöldparadicsonyt" savanyították vele.

„Ecetös" (31) sós vizet öntöttek rá. Fűszerként „vasfüjet", – melyet a réteken, árokszélen, legelőn szedtek – meggyfalevelet, szőlőkaccsát tettek bele (Kiskanizsa, Kökényes Ferencné). Az egészet savanyító kádba rakták, s ott savanyították.

A zalai ember táplálkozásában megvannak a jellegzetes formák, melyek jórészt hagyományokra támaszkodnak, jórészt pedig a körülményeknek megfelelően alakultak. Érdekes művelet végigkísérni az egyszerű, mindennapi munkába belefáradt parasztemberek szokásos ételeit.



A parasztemberek táplálkozását végig kísérve első megállapításként leszögezhető, hogy táplálkozásukban nincs kivétel. A család minden tagja, öreg és fiatal, asszony és férfi ugyanazt az ételt fogyasztja. Egyedül az egészen pici gyermekeknek a kosztolása tér el. Ez természetes is, hisz a kisgyermek nem tudja ugyanazt fogyasztani, amit a felnőtt. Azt is tudták, hogy a pici csecsemő gondos táplálása fontos tartozéka annak, hogy „derék ember" legyen belőle.

A táplálkozást tulajdonképpen az ember megszületése után azonnal igényli. A csecsemőket szoptatják. Régen az első tejet soha nem engedték az anyának az újszülöttnek adni, hanem szoptatós dajkák szoptatták. Ha az anyának nem volt elég teje, akkor feles tejet adtak a kisbabának. Ennek fele víz, fele pedig tehéntej volt. A mai cuclit tejbe mártott rongy pótolta, melyet a pici szájába dugtak. A kisbabát hamar rászoktatták a főtt ételekre is. Nagyobbacska korában pépet kapott, melyet kevés zsírból, cukorból és vízből készítettek. Ezt fölforralták, és kanállal etették meg vele a gyereket. Két-három éves korától ugyanazt ette, amit a felnőttek. A kisgyermeket etetni már akkor kezdte az anyja, amikor már húsfélét és kenyeret is evett a gyermek. Az etetésen azt értjük, hogy az anya előbb megrágta az ételt, és a szájából, vagy az ujja hegyéről tette a kisgyerek szájába. A gyereket kicsi korában kivitték magukkal a mezőre is, amikor kint dolgoztak. Kis melencében lekötözték, s az árnyékba tették. Az anyja napközben meg-megszoptatta és egyéb gondja is volt rá. A kisgyermekek táplálkozásában ma már lényeges változás állt be. A megszületés után nem szoptat-

ják meg rögtön. A szoptatási idő is leszűkült. Csak pár hónapig szoptatnak, naponta három-négy óránként. A növekvő kisgyermek ételei most is a felnőttével azonosak.

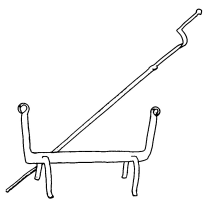
A további vizsgálódási tárgy most már az, hogy a felnőtt parasztemberek mivel táplálkoznak, hogyan készítik el ételeiket, melyek a legjellegzetesebb ételeik.

Levesek

A nagykanizsai járásban a falusi emberek elfogyasztott ételeinek jó részét a levesek teszik ki. Fogyasztásuk mindennapos. Ha délben nem, akkor reggel vagy este esznek levest.

A felszabadulás előtti parasztság, főleg a szegényparasztság táplálkozásának színvonalát mutatják a levesek elkészítési módjai és nyersanyagai. Levesételeiben aránylag sok a víz. Értéküket a bennük főtt anyagok teszik aszerint, hogy növényből vagy húsból készültek.

A régi zsíros leveseket főleg rántással készítették. Ennek bizonyos anyagi okai is voltak. Így nem kellett bele annyi zsír. A rántásnak zsírozó, sűrítő, vastagító és ízesítő szerepe volt. A növényi eredetű anyagokból készült rántott levesek között a borsó, a krumpli és a zöldség szerepelt döntő mértékben. Ezek a levesfélék még ma is nagymértékben táplálékai a falusi embernek.

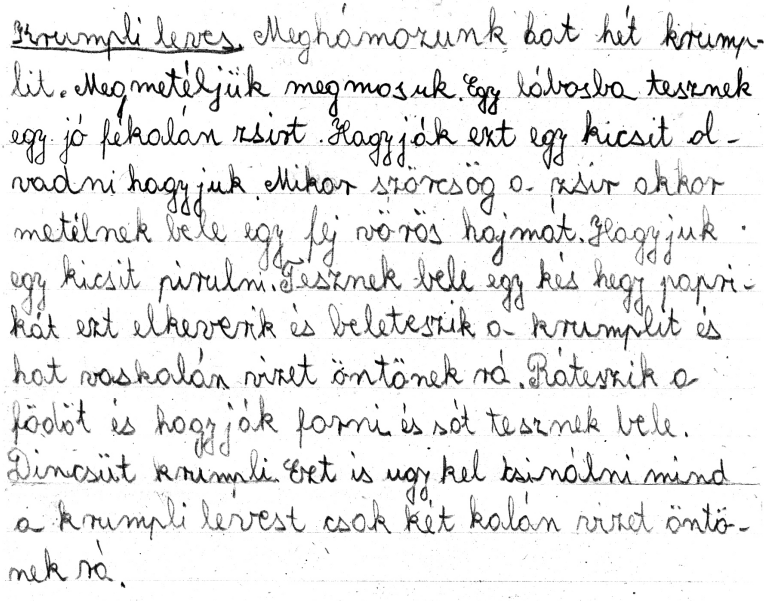


A *rántott „borsu” (32) levest* a következőképpen készítették és készítik: a borsut megválogatják, vízben felteszik főni. Sárgarépát, „petrizst” (33) és babérlevelet tesznek bele ízesítőnek. A megfőtt borsónak rántást készítenek. A rántás: forró zsírba második búzalisztet tesznek, de csak annyit, hogy híg legyen, s ezt barnára pirítják. Megpaprikázzák és hideg vízzel feleresztik. Ráöntik a borsóra, s együtt főzik egy kis ideig (Garabonc). Ezek a rántások zsírizzításosak. A „cserpenyőben” (34) izzították a zsírt, s ebbe tették a lisztet. A rántásos levesek között a krumplit különösen kedvelték, igaz, hogy a legkönnyebben megszerezhető és legolcsóbb ételféleség is volt.

A *rántott krumplileves* készítésénél a meghámozott krumplit hosszúkásra megvágják, apróra vágott zöldséggel fölteszik főni. Mikor megpuhult, berántják. A rántása: a felizzított zsírba lisztet tesznek, ezt megpirítják, apróra vágott vöröshagymával, paprikával ízesítik. Feleresztik hideg vízzel, megsózzák, majd egybeöntik a krumplival és pár percig forralják együtt.

A hagymás rántások egyébként kedveltek, s a belerakott hagyma mennyisége a gazdaasszony ízlésétől függ.

A krumplileves másik változata a *paprikás krumpileves*. A vöröshagymát megsütik halvány pirosra, paprikát raknak bele, majd meghámozott és összevágott krumplit adnak hozzá, és „lefödőzik” (35). Puhára „megdinctülik” (36) és feleresztik vízzel, majd kevés „téfölt” öntenek hozzá, megsózzák és összeforralják (Garabonc).

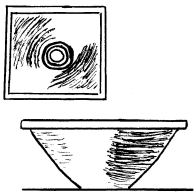


Krumpli leves. Meghámozunk hat hét krumplit. Megmetéljük megmosuk. Egy lábosba tesznek egy jó fékalán zsirt. Hagyják ezt egy kicsit olvadni hagyjuk. Mikor szörcsög a zsir akkor metélnek bele egy fej vörös hajmát. Hagyjuk egy kicsit pirulni. Tesznek bele egy kés hegy paprikát ezt elkeverik és beleteszik a krumplit és hat vaskalán vizet öntönek rá. Ráteszik a födöt és hagyják forni és sót tesznek bele. Dincsüt krumpli. Ezt is ugy kel csinálni mind a krumpli levest csak két kalán vizet öntönek rá.

A kötetünkben közölt kézírásos „receptek” az akkori általános iskolások „írásművei”. Tévesztéseikkel együtt jól visszaadják a korabeli nyelvhasználat sajátosságait, tartalmuk pedig a főzésről való korabeli gondolkodást idézik fel

Böjti napokon egyes helyeken az öregeknek még ma is eledelük a *„bőtös krumpileves”* (37). Vízben megfőzik a krumplit, zöldséget, sót raknak bele, majd összeforralják.

Ezeknek a leveseknek a vékony, zsírtalan, fűszertelen jellege tagadhatatlanul megvan.



A tiszta ecettel készített leves nem ismeretes, csak rántásos levesbe és húslébe öntenek ecetes habarást. Több változatát készítik.

A *savanyú krumpileves*. A meghámozott krumplit kockákra vágják, sós vízben megfőzik. A fűszer magyarbors és babérlevél benne. A pirospaprikás vöröshagymás rántást hideg vízzel feleresztik, majd szűrőn átszűrve kevés ecetet öntenek bele, a krumplival összekeverve forralják.

A másik savanyúleves változat a *„savanyú borsuleves”*. Hasonlóképpen főzik mint az előbbit, azzal a különbséggel, hogy itt a fűszer a babérlevél és a „fokhajma”. Rántásában nincs „vöröshajma”.

A savanyúlevesek érdekes fajtáját főzik Kisradán: a *feketeleves*t. Csak sovány libából és kacsából lehet készíteni. A levágott állat vérét ecettel töltött tálba engedik, hogy a vér ne alvadjon meg, s az ecet megfeketíti a vért. Az egész libát feldarabolva főni teszik, természetesen jól megfűszerezve. Zöldséget nem tesznek bele. Hagymás rántást készítenek, és a rántást ezzel az ecetes, megfeketedett vérrel eresztik fel, majd felforralják (Kisrada, Németh Ferencné).

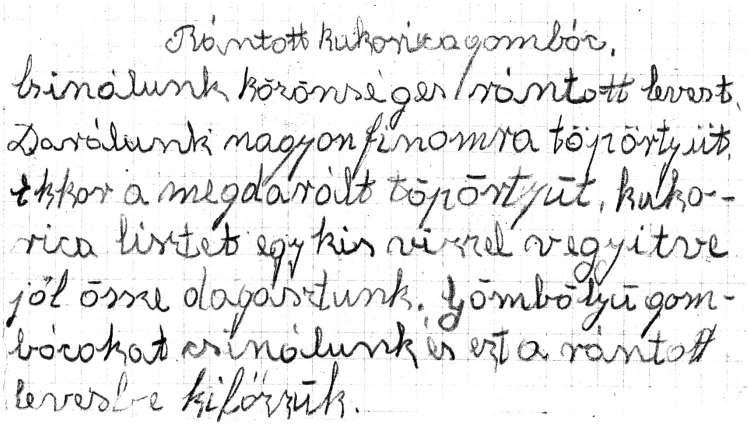
A tésztalevesek

Készítésüknél általában előre felizzítják a zsírt, majd meleg vízzel felöntik, s mindezek után teszik bele a tésztát. A szegényes, egyszerű ételek közé tartoz-

nak a sok vízzel készített levesek. Egy öreg parasztnéni elmesélte, hogy gyakran egy-egy tál ilyen leves volt csak az ebédjük, vagy a vacsorájuk.

A tejes *zuzorkalevest* úgy készítették, hogy a tejbe vizet és sót öntve összeforralták, majd lisztet langyos vízzel összemorzsolva a forró levesbe szórták. Ugyanilyen egyszerű leves volt a *tejes hajdinaleves*. A vízzel felhígított tejbe sót és hajdinát raktak, majd összeforralták.

Már tartalmasabb levesek közé tartozik a *túrósgaluskás leves*. A kisodort levéltésztára egy sor túrót szórtak, a tészta másik felét ráhajtották, majd egy tányér élével nyomva összeragasztották a szélein, így vágták el a tésztát is. Amikor a tészta így elkészült, forró vízben kifőzték, majd téföllel (38) behabarták (Komárváros).



Rántott kukoricagombóc.
Csinálunk közönséges rántott levest.
Darálunk nagyon finomra töpörtyüt,
Ekkor a megdarált töpörtyüt, kuko-
rica lisztet egy kis vízzel vegyitve
jól össze dagasztunk. Gömbölyü gom-
bócokat csinálunk és ezt a rántott
levesbe kifőzzük.

A *kukoricagombuc* (39) *leves*ben a gombócot kukoricalisztből készítették. A lisztet leforrázták, pár kanál olvasztott zsírral gyengén összegyúrták, gombócokat formáltak és forró vízben kifőzték. Vékony rántással rántották be. Ezek a levesek babrás ételek voltak, csak ráérő emberek főztek ilyen ételeket (Komárváros).

A *hagymás vagy táskaleves* szintén tésztaleves volt. A tésztát egy tojással meggyúrták, sült vöröshagymát raktak rá egy sorban, az üres tésztát ráhajtották, késsel elvágták. A tésztát sós vízben vékony rántással együtt megfőzték (Komárváros).A hajdinalevesnél a hajdinát zöldséggel, hagymával együtt megfőzték és berántották. Ezt a levest rendszerint vasárnap reggel készítették és templom után fogyasztották el (Homokkomárom).

A tartalmasabb levesek közé tartoznak a húslevesek.

A falusiak húsfogyasztása főleg a disznó- és a tikhúsra (40) korlátozódott. Ritkán vásároltak hentesnél húst. A „tik" szinte nélkülözhetetlen a falusi gazdaságban. A tojásból és magából a tyúkból is gyakran pénzelnek a háziasszonyok. Különösen Kiskanizsán biztos pénzforrás. A nagykanizsai piacon fontos szerepük van a tyúkoknak és a tojásnak.

A falusi háztartásban a tyúk nagy rangját a belőle készült finom *„tikhúsleves"*-nek köszönheti. Nagy rangját mutatja, hogy ezt viszik betegnek, „paszitába", lakodalomba, s az ünnepnapoknak is gyakori eledele. A tyúkot megkopasztás és megmosás után felvágják, és kiszedik a belsőrészét. A beleket eldobják. A fejét és a lábát vágják csak le. A tikot egészben főzik meg zöldséges, borsos, paprikás, hagymás, fokhagymás, petrezselymes, sós vízben. A levét leszűrik és hosszú „metitt"-et (41) főznek bele.

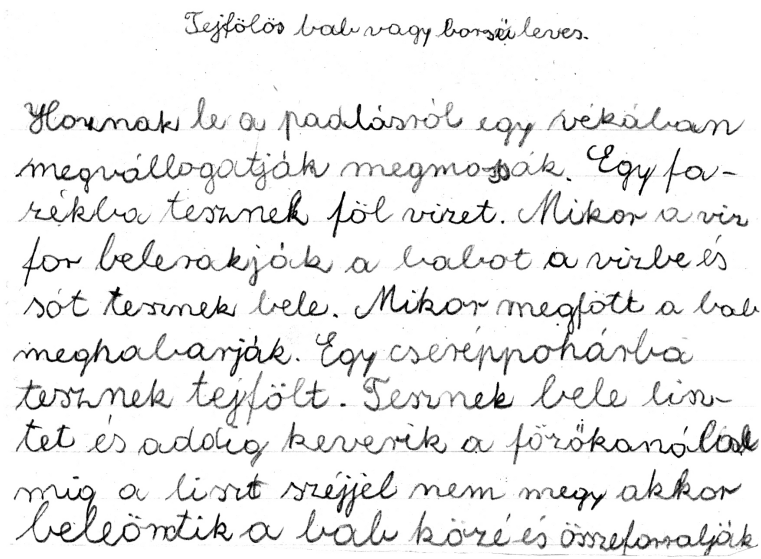
Régebben csak úgy főve fogyasztották el a leves után a húst. Ma már ludaskása-szerűen is vagy zsírban sütve fogyasztják. Lakodalmak alkalmával hatalmas, 20–30 literes cserépfazekakban, a vendégségös fazékban főzték a tikhúslevest szabad tűzön (Kiskanizsa).

Húsos leves a *káposztaleves* is. A disznóhúst felteszik főni, hozzáadják a savanyított, hordós káposztát, jó nagy

vöröshagymás rántást adnak hozzá, végül paradicsommal feleresztik (Garabonc). Ezek a húsos levesek a szegények asztalára ritkán kerültek. Ünnep volt az egész családnak, ha húsos ételt ehettek.

Ritka étel volt a *„gulás füstölt ódalasból”* (42). A húst a csont között felszeletelik, feldarabolják, bő, langyos vízben jól kimossák, vöröshagymás, paprikás zsírban felteszik sülni. Krumplit vágnak hozzá, és amikor ez is megfőtt a hozzáadott vízben, két tojással gombócot kevernek és kanállal beleszaggatják (Gelse).

A legtöbb rántásos ételt tejfölös habarással is készítették. Aránylag sok tej és tejföl van a házaknál. Zsírt is megtakarítottak a tejes ételekkel. Ilyen habart leves a *„téfölös” hajdinás leves*. A megfőtt hajdinát lisztes téfölle leöntik (Komárváros).

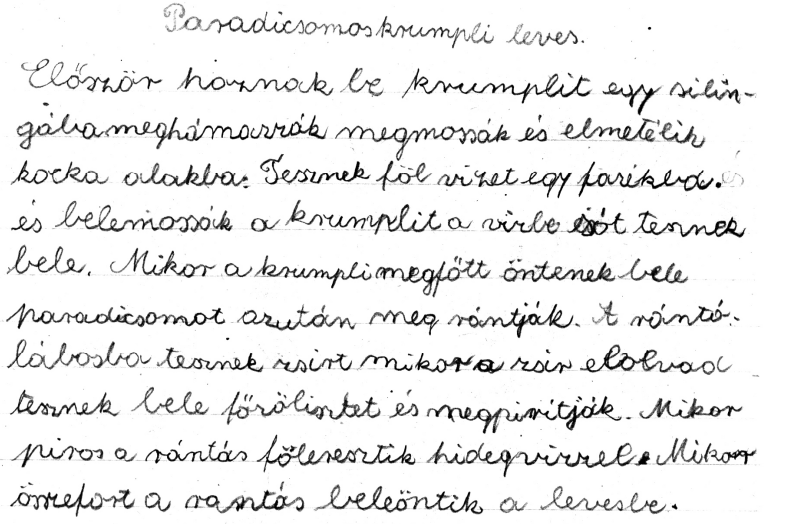

Tejfölös bab vagy borsó leves.

Horsnak le a padlásról egy vékában megválogatják megmossák. Egy fazékba tesznek föl vizet. Mikor a víz forr beleraksják a babot a vízbe és sót tesznek bele. Mikor megfőtt a bab megpalarják. Egy cseréppohárba tesznek tejfölt. Tesznek bele lisztet és addig keverik a főzőkanállal míg a liszt széjjel nem megy akkor beleöntik a bab közé és összeforralják

A gomba, melyet a közeli erdőben szedtek, kedvelt főzési alapanyag volt. A *vargányagombát tejfölösen leves-*

ként szokták elkészíteni. A vargányát megmossák, felteszik főni, egy-két cikk fokhagymát vágnak bele. A megfőtt gombát téföllel behabarják. Kevés ecettel ízesítik (Gelse).

Szegényes tejes leves a *tejes köleskásaleves*. A köleskását vízben megfőzik jó sűrűre, megsózzák, tejjel feleresztik. A *tejfölös borsuleves* készítésénél a „megpucolt" borsut este hideg vízbe rakták, s reggelig benne hagyták. Másnap sós vízben feltették főni. A habarást egy cseréppohárban készítették el. Tejfölt és lisztet „főzőkalánnyal" addig habarták, amíg a lisztcsomók el nem tűntek benne. A megfőtt borsuhoz hozzáöntötták a habarást, babérlevéllel fűszerezték, s néhány percig forrni hagyták. Leginkább „fejír" (43) babból készítették, mert az a legízletesebb. A *tejfölös „züőd borsut"* (44) hasonló módon készítették. A „téfölös" krumplileves és a „borsuleves" gyakran szerepelt ecetesen is. Ugyanígy készítették tejjel is ezeket a leveseket.



Paradicsomos krumpli leves.

Először hoznak be krumplit egy silingába meghámozzák megmossák és elmetélik kocka alakba. Tesznek föl vizet egy fazékba és belemossák a krumplit a vízbe sót tesznek bele. Mikor a krumpli megfőtt öntenek bele paradicsomot azután meg rántják. A rántólábosba tesznek zsírt mikor a zsír elolvad tesznek bele főzölisztet és megpirítják. Mikor piros a rántás föleresztik hidegvízzel. Mikor összefort a rántás beleöntik a levesbe.

Meg is habarják. Egy cseréppohárba tesznek tejfölt tesznek bele lisztet és főzőkanállal keverik addig míg a liszt nem megy össze. Azután beleöntik a levesbe és összefőzik.

Virry Etel.
VI. osztály

Krumplilevest készítettek *paradicsomosan* is. A krumplit egy „silingában” (45) meghámozzák, megmossák és kocka alakúra „elmetélik”. Sós vízben megfőzik, paradicsomot tesznek bele, és berántják. Ezt a levesfajtát habarva is készítik.

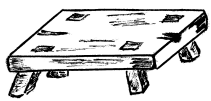
A tejes levesekben általában az összes előbb említett levestésztát és más tésztaféleségeket is szoktak főzni.

Érdekessége ennek a vidéknek, hogy az alföldi konyháktól eltérően gyümölcslevesekről itt nem hallani.

A levesételek beható vizsgálata jó útmutatóul szolgál a kevés zsírral főző szegényparaszti konyhák megismerésére, összehasonlítást tehetünk a gazdagparaszti ételek vastag zsírozásával és a városi ételek erős fűszerezettségével.

Második félék

A főzelékes ételek



A főzelékes ételek és a levesételek között a döntő különbség az, hogy a főzelékes ételeknél nagyobb mennyiségben dolgoznak fel alapanyagokat, mint a leveseknél. A rántás

vagy a habarás sokkal sűrűbb, kevesebb lével főzik. Nem is igen nevezik főzelékeknek, hanem a bennük lévő nyersanyag nevén, amelyet legtöbbször az elkészítés módját kifejező jelzővel kapcsolnak össze. Kenyeret természetesen, mint majdnem minden ételhez, ehhez is esznek.

A főzelékes ételek egyik fajtája a mártás. Elmaradhatatlan étel cséplésкor, aratáskor, lakodalomban. Ismertebb elnevezése a „szósz" (46). Néha csak magában, hús nélkül is fogyasztják. Általában azonban főtt hússal eszik.

A *„fokhajmamártás"* készítésénél a fokhagymát megvágják és megfőzik, majd sűrű rántást készítenek neki, vízzel és tejföllel feleresztik.

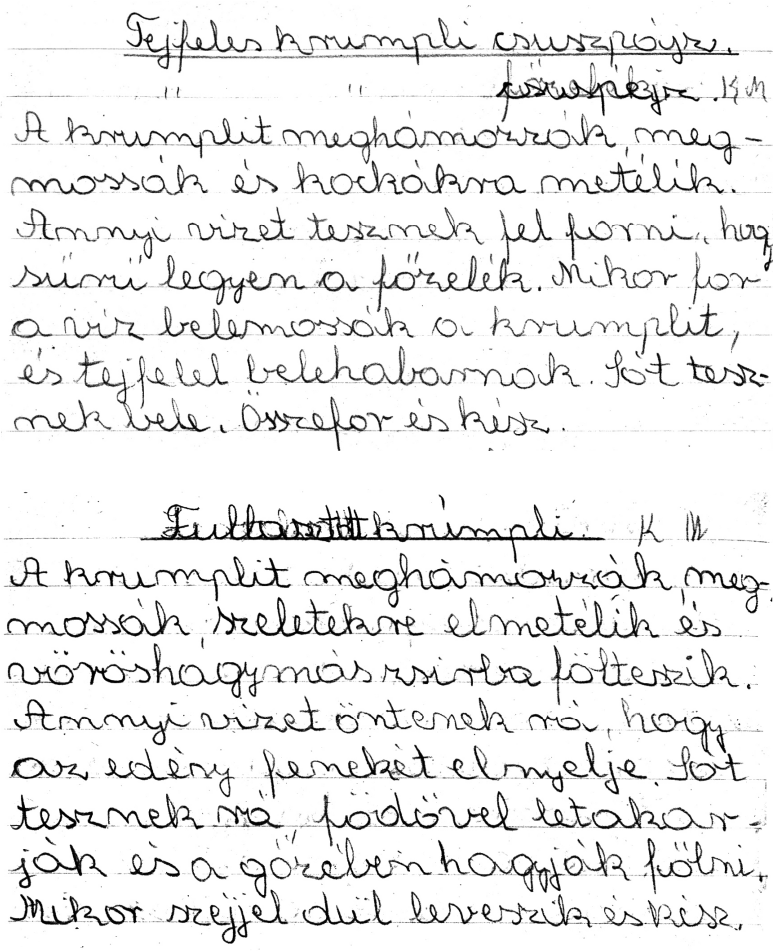
Gyakran főznek *tormamártást* is. A tormát megreszelik, majd beteszik a renbe, hogy a meleg elvegye az erejét. Sűrű rántással berántják, és vízzel, tejföllel feleresztik. Ha húslevest főznek, akkor majdnem mindig készítenek ilyen mártást.

Érdekességként megemlíthető a *rozmaringmártás*. A rozmaring nevű növényt kertben termelik. Ezt a mártást ugyanúgy készítik, mint a fokhagymamártást. Megfőzik a rozmaringot, tejfölös habarást készítenek, s ezzel behabarják. Lakodalmak elmaradhatatlan mártása (Kiskanizsa).

Ugyancsak lakodalmi mártás a *„zuzamártás"* Ebben semmi más nincs, mint a tyúk zuzája. Természetesen ezt csak olyan alkalmakkor tudják készíteni, amikor sok tyúkot vágnak, mert mennél több zuza van benne, annál finomabb. Tejfölös, lisztes, pirospaprikás szósszal öntik le a zuzát. Ismertebb mártás még a *paradicsonymártás* és az újabban készített *zsemlemártás*.

A valóságos főzelékételek között nagy mennyiségben fordul elő a krumpli. A vastagon rántott főzeléket „csuszpájz"-nak (47) hívják (Kisrada).

Ilyen a rántott *krumpicsuszpájz*. A krumplit meghámozzák, megmossák és kockákra „elmetélik”. Annyi vizet tesznek fel, hogy sűrű legyen a főzelék. Mikor forr a víz, „belemossák” a krumplit, és sűrű vöröshagymás rántást öntenek rá. Megsózzák, majd összeforralják. Tejfölös, habart változata a *„téfölös krumpicsuszpájz”*.



Tejfeles krumpli csuszpájz.
" " ~~fűszpájz~~. K M
A krumplit meghámozzák, megmossák és kockákra metélik. Annyi vizet tesznek fel forni, hogy sűrű legyen a főzelék. Mikor for a víz belemossák a krumplit, és tejfelel belehabarnak. Sót tesznek bele. Összefor és kész.

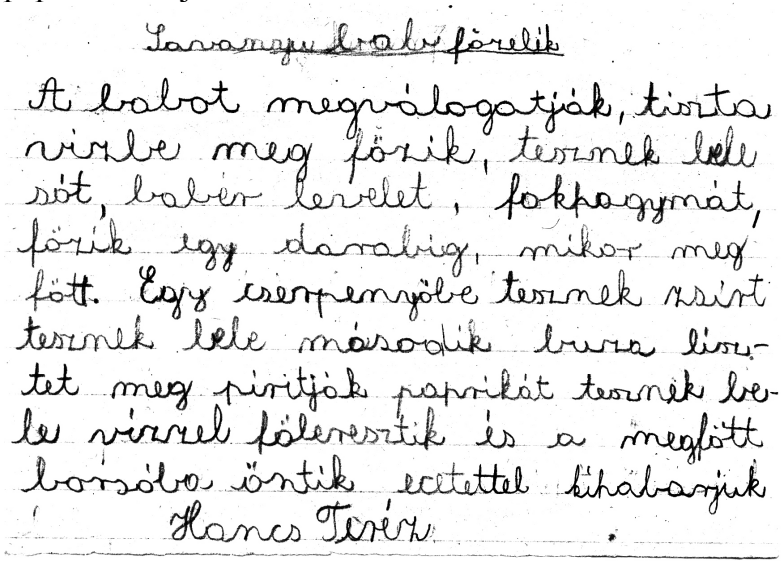
~~Fultatott~~ krumpli. K M
A krumplit meghámozzák, megmossák, szeletekre elmetélik és vöröshagymás zsírba fölteszik. Annyi vizet öntenek rá, hogy az edény fenekét elnyelje. Sót tesznek rá, fődővel letakarják és a gőzében hagyják fölni. Mikor széjjel dül leveszik és kész.

Krumpis főzelékként megemlíthető a *„fullasztott krumpi”*. A meghámozott krumplit vöröshagymás zsírban felteszik sülni. Annyi vizet öntenek rá, hogy elnyelje. Megsózzák, lefödik, és a gőzében hagyják „főlni” (48), míg „széjjel dül”.

A *„dinctüt” krumpli*t vöröshagymás zsírban készítik el, cukorborsóval együtt „dinctülik”. Később annyi vizet öntenek rá, amennyit fölvesz (Kisrada).

Gyakori étel a *paradicsonyos krumpifőzelék*. A meghámozott és kockára vágott krumplit annyi sós vízben teszik fel főni, hogy sűrű legyen. A rántást „paradicsonnyal” feleresztik. Egyes esetekben nem rántást készítenek, hanem tejföllel vagy tejjel behabarják. Kis összeforralás után kész a főzelék.

Szegényes háztartások eledele volt a rántott vagy zsíros *kukoricapép*. A rántást szép pirosra megpirítják, vízzel feleresztik. Pépet gyúrnak, s amikor a rántásos víz forr, a pépet belerakják. Ízesítőnek csak só kerül bele.



Savanyu bab főzelék

A babot megválogatják, tiszta vízbe meg főzik, tesznek bele sót, babér levelet, fokhagymát, főzik egy darabig, mikor meg főtt. Egy cserpenyőbe tesznek zsírt tesznek bele második buza lisztet meg pirítják paprikát tesznek bele vízzel féleresztik és a megfőtt borsóba öntik ecetettel kihabarjuk

Hancs Teréz

A babot savanyú és rántott főzelékként készítik. A *savanyú babfőzelék*et babérlevéllel, fokhagymával és sóval ízesítik. Pirospaprikás, lisztes rántással berántják. Ecettel is ízesítik. Az egyszerű rántott babfőzeléket nem ízesítik ecettel.

A főzelékételek között ma már inkább a káposzta és a répa kapta meg a főszerepet. A kiskanizsaiak különösen sok káposztát és répát termelnek, hisz nagy mennyiségben hozzák be a piacra is. A konyhakertben termelt főzelékféléből az otthoni háztartásra is jut.

A karalábét régebben egyáltalán nem fogyasztották, ma már elterjedt főzelék. Vágott formában, behabarva készítik.

Ilyen újabbkeletű étel a *rántott kelkáposztafőzelék* is. Füstölt oldalassal együtt eszik.

Ritka étel a *paradicsomos káposzta*. Őszi fejeskáposztából készítik. A felső leveleitől megtisztított káposztát apróra vágják, sós vízzel felfőzik, majd paradicsomot öntenek rá és azzal együtt főzik. Jó sűrű, vöröshagymás, paprikás rántást öntenek rá. Ízesítőként törött borsot és foghagymát is tesznek bele. Néhol vízben fő csak a káposzta, és csak a rántás után eresztik fel paradicsomlével, és így forralják. „Iédes" (49) káposztának is mondják.

Főzelékesen készülhet savanyú- és fejeskáposztából a *tejföllel habart tejfölös káposzta*. A káposztából készült főzelékek között elmaradhatatlan a *húsos vagy toros káposzta*. A káposztát a disznóhús zsírosabbjából: „orgya"- és a fejrészből főzik. Erős borssal, babérlevéllel és sóval ízesítik. Vöröshagymás rántást raknak végül bele. Disznótorok, lakodalmak, családi ünnepek jellegzetes étele. A szegény nincstelen vagy pár holdas parasztok asztalára ritkán került húsos káposzta. Ha főztek is ilyent, annyi

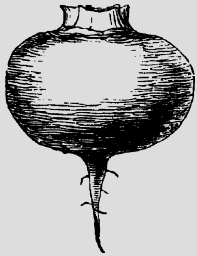
hús volt csak benne, hogy mindenkinek kóstolóba jutott egy darab.

A húsos káposzta tejfölös változata a *„székelgulás”* (50). A húsos káposztát a kemence szájánál főzték. A disznótoros káposztát sokszor egy hétig is ették, mert az annál jobb, minél többször van felmelegítve. A *„borsus” káposzta* is elterjedt főzelék. A felszelt káposztához vöröshagymát szelnek és megfőzik. A babot külön edényben főzik. Majd egybeöntik a káposztával, és paprikás rántással berántják. A répát is főzelékként készítik. Édesen nem főznek *répafőzeléket*, csak savanyúan. A hordóban savanyított répát kissé kimossák, kifacsarják, és vízben megfőzik. Főzés után berántják. A rántásba ecetet tesznek, s ez megsavanyítja a főzeléket. Egyes helyeken tejföllel behabarják, s így készül a *„téfölös répa”*. Ha a répa paradicsomos lében fő, akkor készítik a *paradicsomos répá*t.

Ezeket egytálételként is fogyasztják, mivel tartalmasak. A főzelékételek között megemlíthetjük még a *tököt*. Kétféle tököt termelnek étkezésre: az egyik a hosszúkás sárgatök, az ún. spárgatök, a másik pedig az úri vagy sütőtök. A főzeléket a spárgatökből készítik, tejfölös habarással. Régen inkább rántással, tejföl nélkül készítették. Ma már a dinctüt tök az általános. A meghámozott tököt „megszijják” (51) egy nagy cseréptálban, majd besózva állni hagyják. Állás után jó erősen kicsavarják, és vöröshagymás, paprikás zsírban párolják. Kicsit sülni hagyják, majd vízzel feleresztik, s forráskor tejföllel behabarják.

A savanyúrépa 21. századi utóélete (napjainkban)

A miklósfai répafőző verseny



A 20. század derekán szegényes ételként számon tartott répából készült étel értékes, hagyományőrző „fesztiválllá” lett Nagykanizsa Miklósfa városrészében. A hosszú évek óta megrendezésre kerülő program egyik hozadéka, hogy az anyáról lányra szálló „titok” már nyilvánosan is ismerhetővé vált.

Konyhai jelenet a verseny idején. Dr. Kotnyek Istvánné, az egyesület elnökségének tagja (jobbra) a kezdetektől a répafőző verseny szervezője

Jobbra: Czupi Gyula, a miklósfai Közművelődési és Városszépítő Egyesület elnöke, a kezdetektől a répafőző verseny szervezője megkóstolja az egyik versengő ételt

Lent: Helyes Zsuzsa, a Mindenki Háza vezetője, a kezdetektől a répafőző verseny szervezője (balra)

A „versenyzők” kínálják az elkészült étkeiket

A versenyen sok a visszatérő, ismerős arc

A „versenyzők” kínálják az elkészült ételeiket

A verseny igazi nyertese, a finom ételek fogyasztója, a közönség

A miklósfai Közművelődési és Városszépítő Egyesület 2001 óta szervezi répafőző versenyeit. Első felhívásuk a következőket tartalmazta:

Egyesületünk célul tűzte ki városrészünk néprajzi hagyományainak felelevenítését, ápolását. E témakörbe – úgy gondoljuk – beletartozik a gasztronómiai hagyományok továbbvitele, megismertetése is. Ahogy más tájegységeken megrendezik pl. a halászléfőző versenyt, vagy prószafesztivált rendeznek, úgy szeretnénk mi a magunk sajátos ételével előrukkolni, ezért savanyúrépa-főző versenyt hirdetünk. A miklósfai savanyú répa utolérhetetlen ízét, jó hírnevét szükségtelen ecsetelnünk. A rendezvényünkön résztvevő vállalkozó kedvű asszony- és férfitársainktól ennek elkészítési módját ismerhetik meg, illetve megkóstolhatják az ebből készült változatos ételeket.

A répafőző verseny leírása:

Minimum 5-6 személyre való „miklósfai répából" készült ételt készít a versenyző (pl.: babos, húsos, tejfölös répa). Az étel otthon elkészíthető, a Mindenki Házában melegítési és tálalási lehetőséget biztosítunk.

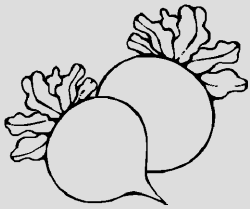
A minősítést pártatlan szakértő zsűri végzi úgy, hogy tagjai nem ismerik a főzök személyét.

A résztvevők jutalomban részesülnek.

Példaként a 2007. évi miklósfai répafőző verseny főbb jellemzőit foglaljuk össze néhány mondatban. Abban az esztendőben a következő elnevezésű répás ételekkel neveztek a versengők: répás rétes, füstölt csülkös tejfölös répa, répás pacal, húsos répa, csülkös-babos répa, babos-csülkös-tormás répa, Kriszti répája, csülkös répa, töltött répa, túrós-rizses répa, répás rétes, húsos répa, tejfölös tárkonyos főzelék, tejfölös répa, paradicsomos répa, répa parfé, csülkös-tejfölös rétes.

Ezen a versenyen első és a második helyezést is a babos-csülkös, hagyományosan elkészített répa érte el. A harmadik helyet megosztva a csülkös tejfölös répa rétessel és a répa parfé kapta. A közönségdíjat és a zsűri különdíját is a répás rétesnek ítélték.

A savanyúrépa készítés miklósfai fortélya



A savanyúrépát, mint ételt más vidéken is ismerik, de úgy teszik el télire, mint a savanyú káposztát. A miklósfai savanyítás módja tudomásunk szerint máshol nem volt ismert.

Hogyan készül a Miklósfai répa?

Előkészületként liszt, langyos víz és élesztő hozzáadásával kovászt készítenek, egy tányérra helyezve kelesztik, pár napig érlelik. (Sokáig eláll, később szárazon is felhasználható.)

Ezután a kovászt a langyos vízzel elkeverik, egy napig langyos helyen érlelik. A répát meghámozzák, répagyalun legyalulják, és lébe teszik. Nagyon fontos, hogy mindig langyos helyen legyen, mert az élesztőgombák így tudják kifejteni hatásukat.

Az első alkalommal kb. 2 napig tart, amíg a répa megsavanyodik, ha szerencsénk van, és a savanyító lé már elég érett, akkor a répa levéből kivéve nem veszti el szép fehér színét. Ha elszíneződne, még egy kis ideig vissza lehet tenni a lébe.

3–4 nap elteltével a savanyító lé, állandóan megfelelő hőmérsékleten tartva, már annyira megérik, hogy a répa 1 nap alatt megsavanyodik benne. Régebben a répás asszonyok több mázsa répát savanyítottak ilyen módon fo-

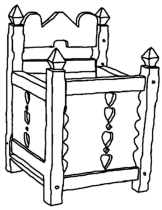
lyamatosan (novembertől február végéig), majd vitték eladni a kanizsai piacra, a különböző konyhákra vagy a megszokott vevőkörükhöz.

A savanyító levet közben folyamatosan szaporították, langyos víz és kovász hozzáadásával.

Ez a savanyítási mód sok odafigyelést, türelmet és higiéniát igényel, hiszen a savanyító lében élő és „dolgozó" mikroorganizmusok nagyon kényes jószágok.

És most vissza a múltba...

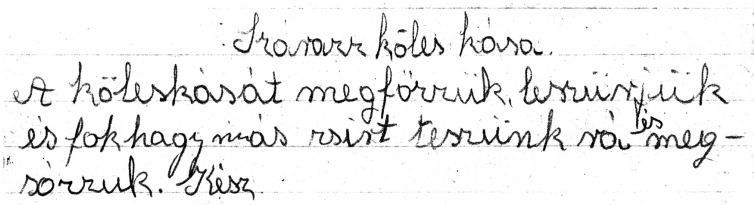
Kásák, gánicák, dödöllék



Mivel egyszerűen elkészíthetők, s nyersanyagukban sem igényes ételek nagyon gyakran kerültek a szegények asztalára. Szerették is, mert ízletes ételek voltak. Még ma is, bár már nincsenek rákényszerülve, hogy ilyen ételeket egyenek, szívesen fogyasztják. A köles, a hajdina és a kukorica, melyek alapanyagaik, ma már jobbára állati takarmányként szerepelnek. A kásaételek sem sokkal tartalmasabbak a levesételeknél, viszont a víztartalmuk jóval kisebb. A kása, köles, kukorica „pelvája" sokkal nehezebben válik le a szemről, mint a búzáé. Ezért felhasználásuk, feldolgozásuk sokkal nehezebben történik. Azonban évszázadokig népi táplálékok voltak, s így használhatóvá tételükre sokféle mód, eljárás alakult ki. Elkészítésüknél a változatosságra törekedtek.

A *hajdinakását* forró zsírban kövesztett hajdinából készítették. Sülés közben a hajdinát állandóan keverték, míg puhára meg nem sült.

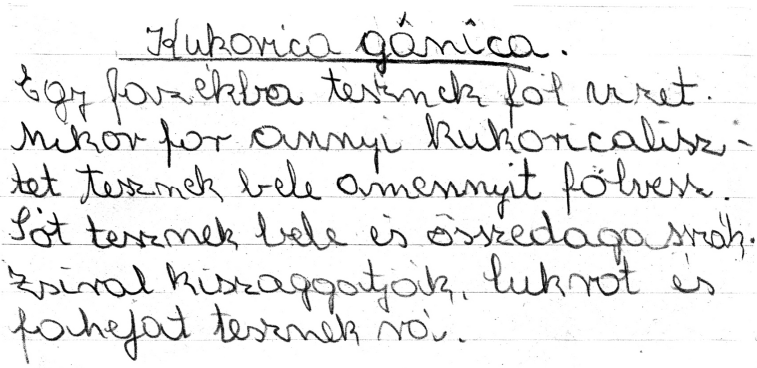
Durvára darált kukoricalisztet sós vízben puhára főztek, s ebből készítették a *kukoricakását*. Mikor a kukorica jól megfőtt, fakalánról fokhagymás zsírba szaggatták. Inkább téli eledelnek számított.



Szárazz köles kása.
A köleskását megfőzzük, leszűrjük
és fokhagymás zsírt teszünk rá és meg-
sózzuk. Kész.

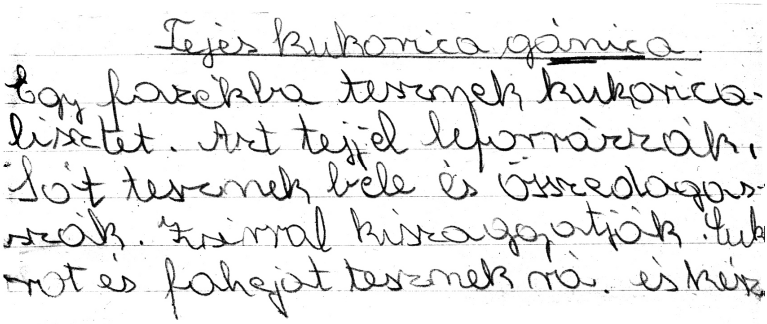
A kásafélék között kell megemlíteni *a száraz hajdinát és a száraz köleskását*. Az előbbit úgy készítették, hogy a megfőtt hajdinakásáról leszűrték a levét, s a kását vöröshagymás zsírba beleöntötték. Az utóbbinál a kölest fokhagymás zsírba teszik.

A kukoricából és krumpliból készült gánicákat és dödölléket nagyon gyakran készítik.



Kukorica gánica.
Egy fazékba tesznek föl vizet.
Mikor for annyi kukoricalisz-
tet tesznek bele amennyit fölvesz.
Sót tesznek bele és összedaga szák.
Zsíral kiszaggatják, lukrot és
fahejat tesznek rá.

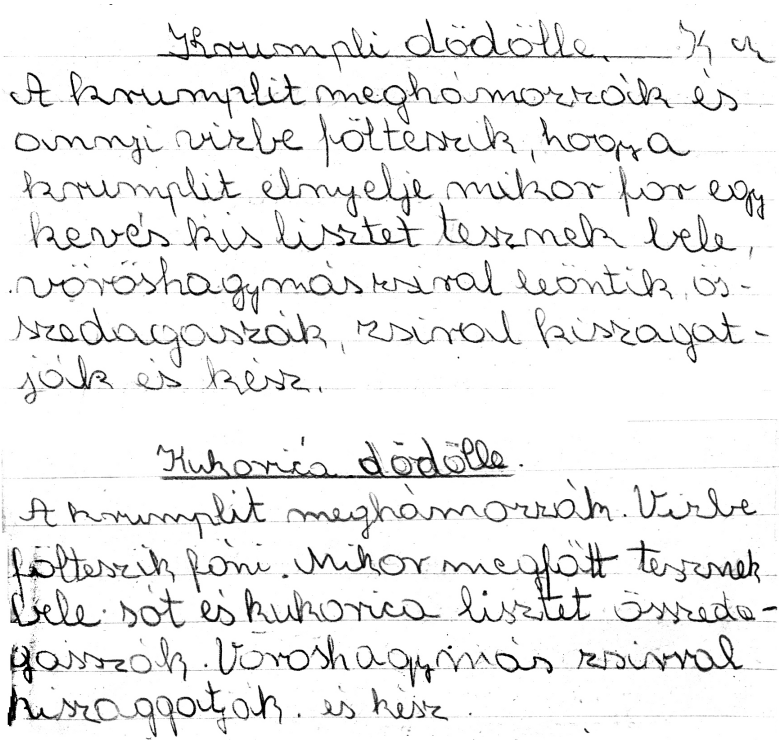
A *kukoricagánica*: sós vizet forralnak, majd kukoricalisztet tesznek bele. Tíz percig hagyják forrni és jó „pattogósra" kikeverik fakalánnal, majd tejfölbe szedik ki, vagy kiszaggatva forró tejjel leöntik. Régen reggeli étel volt. Cseréptálba szaggatták, és a közös tálból kenyérrel együtt ették. A kukoricagánica másik formája, amikor a pattogósra kikevert gánicát vöröshagymás zsírba szaggatják bele, s utána leöntik tejföllel (Komárváros). Édesen is készítették ezt a gánicát. A kukoricalisztet tejjel forralták fel, megsózták, majd az egészet összedagasztották. Zsírba kiszaggatták és cukrot, fahéjat tettek rá. A változatosságra való törekvést, a szükségleleményességet mutatja a kukoricagánica másik fajtája, a *pirított kukoricagánica*. A kukoricalisztet megpirítják, vízzel föleresztik, megsózzák, s forró zsírral leöntik. Ezt „sterc"-nek (52) is nevezik. Stercet készítenek krumpliból is. A krumplit megfőzik, „megköpesztik", (53), zsírba belemetélik, megsózzák, és egészen apróra megvágják. A krumpli elkészítésénél egyébként a legkülönfélébb változatokkal találkozunk.


Tejes kukorica gánica.
Egy fazékba tesznek kukoricalisztet. Azt tejjel leforrázzák. Sót tesznek bele és összedagasszák. Zsírral kiszaggatják. Cukrot és fahéjat tesznek rá. és kiz

A *krumpligánicát* a következőképpen készítik: a meghámozott krumplit sós vízben megfőzik, leszűrik a levét,

főzőkalán segítségével aludttejjel jól összedagasztják. Zsírban sütött hagymát öntenek rá.

A *dödöllét* is krumpliból készítik. A meghámozott krumplit bő vízben felteszik főni. A levét leszűrik, a krumplit megtörik, és a levét újra ráöntik. Sót és annyi lisztet tesznek bele, hogy jó pattogósra ki tudják keverni. Hagymás, zsíros kalánnal fakalánról szaggatják. Érdekes szokásként említették meg Kiskanizsán, hogy a dödöllét a leves előtt ették. Hogy miért, azt nem tudták megmondani (Kiskanizsa, Anek Józsefné). A dödölle készítésénél egyes helyeken használják a „dödölleszaggatut" (54). Ez egy hosszú bot, a végén csipkézett falappal, esetleg csak két rövid keresztfával.


Krumpli dödölle.
A krumplit meghámozzák és annyi vízbe főtteszik, hogy a krumplit elnyelje mikor főr egy kevés kis lisztet tesznek bele, vöröshagymás zsírral leöntik, összedagasszák, zsírral kiszaggatják és kész.

Kukorica dödölle.
A krumplit meghámozzák. Vízbe főtteszik főni. mikor megfőtt tesznek bele sót és kukorica lisztet összedagasszák. Vöröshagymás zsírral kiszaggatják. és kész.

A 21. századi nagykanizsai dödöllefesztiválról (napjainkban)

Kötetünket a hetedik alkalommal megrendezésre kerülő, a határon túl is ismertté vált Kanizsai Bor- és Dödölle Fesztivál alkalmából jelentettük meg 2010 szeptemberére.

Felvonulás a Fő utcán

A fesztivál a kötetünkben tárgyalt helyi népi ételt, a több változatban is ismertetett dödöllét tette a program középpontjába. Fontos ambíciója a programnak más tájjellegű étkek hagyományának, főzésének megmutatása is, hiszen ezekből is versenyre hívja az arra vállalkozókat. Kötetünk ezeknek a hagyományos főzési módoknak és persze az étkeknek igazi tárháza, az érdeklődők számára pedig az újabb és újabb meglepetések készítésének hiteles kézikönyve.

Díjkiosztó ünnepség

A fesztivál úgy szeretné a hagyományos étkek készítésének az alkalmát is emlékezetessé tenni, hogy a gasztronómiai esemény kapcsán kulturális ajánlattal is él, melyek együtt a város és környéke mellett egyre tágabb körből vonzanak érdeklődőket városunkba.

Felvonulás az Erzsébet téren

Csoportkép

A fesztivál fontos részét képezi a meghirdetett főzőverseny. A verseny megszervezését és lebonyolítását a Kani-

zsa és Környéke Gasztronómiai Egyesület vállalta magára, a fesztivál főszervezője, a Kanizsai Kulturális Központ mellett. Céljuk a dödölle és más tájjellegű ételek elkészítése, hagyományainak ápolása és megőrzése, Nagykanizsa város idegenforgalmi vonzerejének növelése.

A sok ezer érdeklődőt vonzó program versengésének illusztrálására a 2009-ben megrendezett 6. fesztivál főzőversenyének jellemzőit a következőkkel összegezhetjük. 24 csapat készített ételt, arany, ezüst, bronz fokozatokat kaptak a versenyzők. Tájjellegű étel kategóriában Battyhány Villapark és Wellness Centrum Zalacsány csapata lett az első. Dödölle kategóriában a Nagyrécsei Nyugdíjas Lányok csapata lett a győztes. A zsűri tagjai pedig a függetlenséget és a hozzáértést biztosították: Mátyás Rudolf, világkupa győztes mesterszakács, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Miskolci Régiójából, Nagy Józsefné szakács szakoktató, Thúry Szakközépiskola Nagykanizsa, Borda Attila mesterszakács, a hévízi Rogner Hotel konyhafőnöke, Zámbó Tibor mesterszakácsa, a hévízi NaturMed Hotel Carbona étteremigazgatója, Balai Attila mesterszakács, a balatonfüredi Anna Grand Hotel konyhafőnöke.

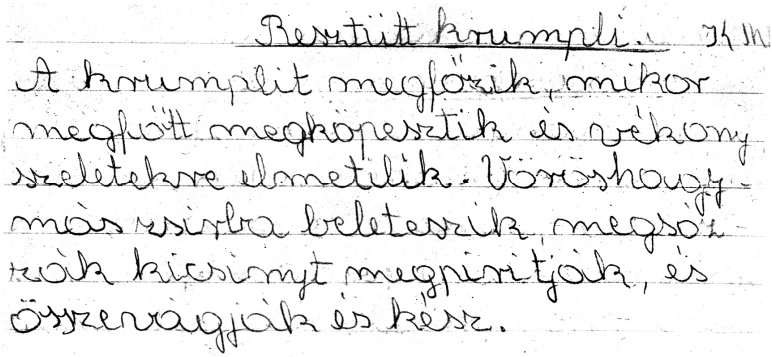
2006-ban rekordkísérletre is sor került. Ekkor 2500 adag dödölle készült egyetlen hatalmas serpenyőben. A több éve tartó program és a sikeres rekordkísérlet után érdemes lenne megvalósítani azt a tervet, hogy Nagykanizsa neveztessék a jövőben a dödölle fővárosának.

A képek a szakácsruhába ölözött gólyalábasokat is mutatják, akik szintén a város látványosságává váltak. Városunk a dödölle fővárosa lehet amellett, hogy már ma a gólyalábazás fellegvára is.

És most vissza a múltba...

Egyéb önálló fogásként szerepelnek a krumpli különböző elkészítési módjai. Népszerű krumplis ételek közé tartozik a *paprikáskrumpli*. Zsírba sok, apróra vágott vöröshagymát és pirospaprikát tesznek. Mikor a zsír forró, beleteszik a meghámozott, feldarabolt krumplit, megsózzák és vízzel feleresztik. Mikor a krumpli megfőtt, beleöntik a habarékot, mely jól elkevert tejföl. Együtt forralják egy ideig.

A krumpli legegyszerűbb elkészítési módja a *„renben sütt”* (55) *krumpli*. A krumplit héjasan a sütőbe teszik sülni. Mikor megsült, majd „meghidegült” (56) „leköpesztik”. Vajasan, zsírosan „pörccel” (57) és piros káposztával eszik, esetleg ecetes „hajmát” esznek hozzá.



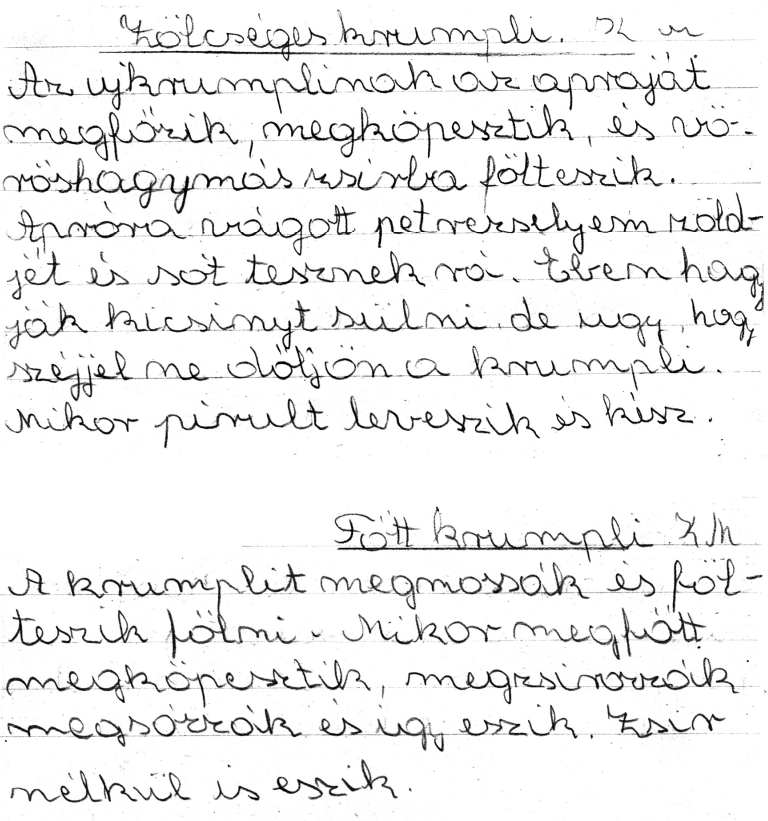
Resztütt krumpli.

A krumplit megfőzik, mikor megfőtt megköpesztik és vékony szeletekre elmetilik. Vöröshagymás zsírba beleteszik, megsózzák kicsinyt megpiritják, és összevágják és kész.

A *zsíros krumpli* készítésénél is először megsütik sütőben a krumplit, majd meghámozzák, kettévágják, zsírt és sót tesznek rá, és úgy eszik.

Érdekes elnevezésű a *„gömbölő”* (58) *krumpi*. A „megkotort” vagy lehámozott krumplit egy negyedóráig főzik vízben, majd megsózzák. Egy fej vöröshagymát

megsütnek két kalán zsírban, és egy fél kalán színes paprikát tesznek bele. Ebben sütik meg a krumplit.



Zölcséges krumpli. Z. M.

Az ujkrumplinak az apraját megfőzik, megköpesztik, és vöröshagymás zsírba fölteszik. Apróra vágott petrezselyem zöldjét és sót tesznek rá. Ebben hagyják kicsinyt sülni, de ugy, hogy széjjel ne dőljön a krumpli. Mikor pirult leveszik és kész.

Főtt krumpli. Z. M.

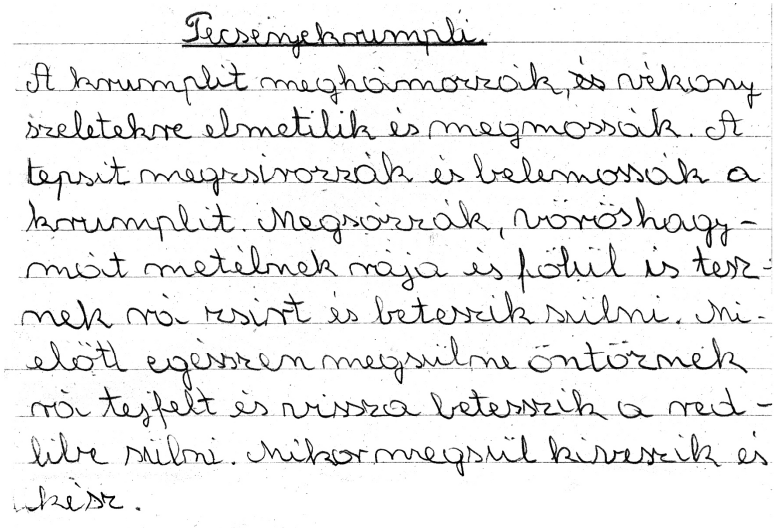
A krumplit megmossák és fölteszik fölni. Mikor megfőtt megköpesztik, megzsirozzák megsózzák és igy eszik. Zsir nélkül is eszik.

A *kirántott krumplit* ugyanúgy készítették, mint a kirántott húst. A krumplit megfőzték, meghámozták és szeletekre vágták. Tojásba, majd lisztbe forgatták, és zsírban kisütötték.

Tartalmasabb és komolyabb krumpliétel volt a *sonkás krumpli* és a *rakott krumpli*. Az előbbinél a krumplit megsütötték, meghámozták. A belit kiszedték és a krumpliba megdarált, fűszerezett sonkát tömtek. Ezután forró zsír-

ban kisütötték. Az utóbbi esetében a meghámozott krumplit karikákra vágták. Egy sort raktak a tepsibe, és keményre főtt tojásszeleteket raktak rá. Megsózták, zsírral és tejföllel megöntözték. Újra egy sor krumpli és egy sor tojás következett. Majd sütőbe rakták és megsütötték.

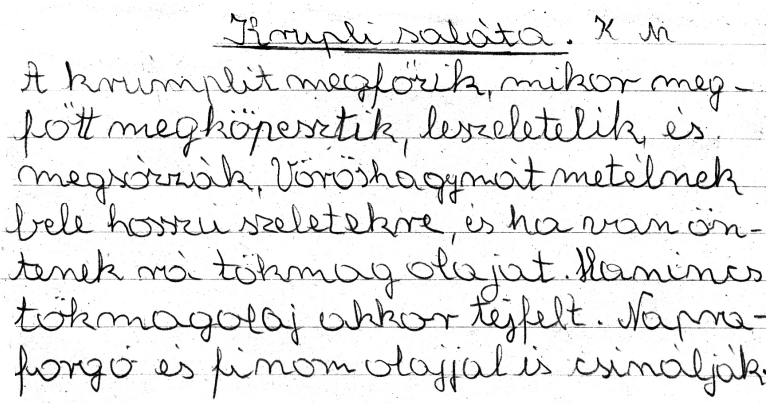
Nyári ételként fogyasztják a *lecsót*. Gyakran eszik reggelire, jó sok kenyérrel. A krumplit meghámozzák, szeletekre vágják. Vöröshagymás zsírba zöldpaprikát vágnak, s amikor egy kicsit sült, belemossák a krumplit. Megsózzák, vizet öntenek rá, és hagyják sülni. Végül piros „paradicsonyt" „szakítanak" rá.


Tepsis krumpli.
A krumplit meghámozzák, és vékony szeletekre elmetélik és megmossák. A tepsit megzsírozzák és belemossák a krumplit. Megsózzák, vöröshagymát metélnek rája és fölül is tesznek rá zsírt és beteszik sülni. Mielőtt egészen megsülne öntözik rá tejfelt és vissza beteszik a rendes sülni. Mikor megsül kivesszik és eszik.

Hús mellé készítenek egy pár gyors, könnyebb ételt, *salátát*. Télen inkább a savanyúkáposztát eszik olajjal vagy forró zsírral leöntve. Ugyancsak téli saláta az ecetes, vagy olajos hajma. A szeletelt vöröshagymát besózzák, és így hagyják egy kicsit állni. Ecettel, sóval elkeverik, és

olajjal leöntik. Főleg a férfiak szeretik, mert jókat lehet rá „innya” (59).

Pecsenyék mellé készítik a *krumplisalátát* is. A krumplit megfőzik, meghámozzák, leszeletelik és megsózzák. Vöröshagymát metélnek rá hosszú szeletekben, és ha van, öntenek rá tökmagolajat. Ha nincs, akkor tejföl kerül rá. Napraforgó- és étolajjal is készítik. A tavaszi, nyári húsételeknek úgyszólván egyetlen körítése a saláta. Már kora tavasszal megjelenik a fűsaláta, vagy vadsaláta. Forrázás nélkül, mosás után ecettel leöntik. A kerti vagy fejes salátát mosás után megsózzák és ecettel leforrázzák, vagy csak pusztán ecettel, vagy olajjal leöntik. Újabb keletű salátaféleség a „buborka saláta”. A „buborka gyalun” legyalult uborkát besózzák, s kicsit hagyják állni. Kifacsarják, vöröshagymát, fokhagymát aprítanak rá, majd ecettel leöntik.


Krupli saláta. K M
A krumplit megfőzik, mikor meg-
főtt megköpesztik, leszeletelik, és
megsózzák, Vöröshagymát metélnek
bele hosszú szeletekre, és ha van ön-
tenek rá tökmag olajat. Ha nincs
tökmagolaj akkor tejfelt. Napra-
forgó és finom olajjal is csinálják.

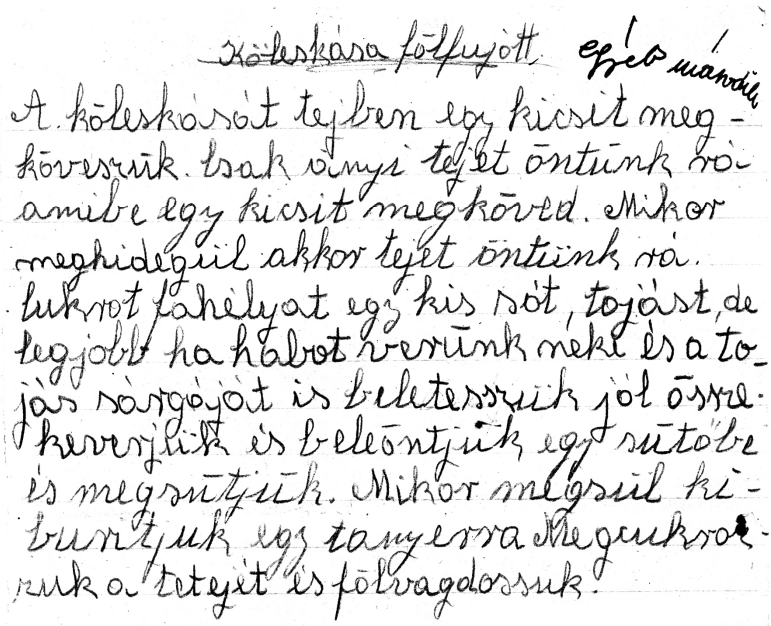
Kisradán ismert salátaféleség a *melegsaláta*. Ízlés szerinti savanyú ecetet felforralnak zöld fokhagymával, majd a fűsalátát megforgatják benne. Pörcöt is tesznek bele.

Gyors ételek egyike a *tojásrántotta*. Tojás sok van, hiány nincs benne, hisz baromfit minden háznál tartanak. Gyakori reggeli így a tojásrántotta. Erősen pirospaprikáz-

va eszik. Az 1940-es évek nyomorúságos idejéről emlékeznek asszonyok, hogy a tojásrántottát lisztes süttojásként készítették. A felvert tojást liszttel gazdagították, és úgy sütötték meg zsírban. Így kevesebb tojásra volt szükség.

Tejes második félék

A tej bőséges mennyiségben, szinte minden háztartásban előfordul. A tehén nélkülözhetetlen állat volt egyébként is. Nagy szegénységnek kellett lenni, ahol még a tehenet és a tejet is nélkülözniük kellett. Kimondottan tejes ételeket gyakran készítettek.



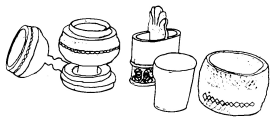
Köleskása fölfujott egyéb mándik

A köleskását tejben egy kicsit megköveszük. Csak ányi tejet öntünk rá amibe egy kicsit megköved. Mikor meghidegül akkor tejet öntünk rá. Lukrot fahélyat egy kis sót, tojást, de legjobb ha habot verünk néki és a tojás sárgáját is beletesszük jól összekeverjük és beleöntjük egy sütőbe és megsütjük. Mikor megsül kiburitjuk egy tányerra Megcukrozzuk a tetejét és fölvagdossuk.

Tejes étel a *köleskása fölfujott*. A köleskását tejben egy kicsit megkövesztik. Csak annyi tejet öntenek rá, amiben egy kicsit „megköved” (60). Mikor „meghidegült” tejet öntenek rá. Cukrot, fahéjat, egy kis sót, tojást és tojáshabját jól összekeverik, beleöntik a tepsibe és megsütik. Ha megsült kiborítják egy tányérra, megcukrozzák és megvagdalják.

A *tejes kukoricagombóc* készítésénél tejes vizet tesznek fel egy „fazikban”, kukoricalisztet vízzel összegyúrnak, kis gombócokat formálnak, s kifőzik a forró tejes vízben.

Húsételek



A húsételek 1945 előtt nem igen szerepeltek a szegényes konyhákon. Volt egy-két 4–500 holdas gazda, akik megengedhették maguknak a „fényűzést” az étkezésben. A nincstelennek azonban nem volt más étele, mint krumpli, kása, köles. Az állattenyésztés különösen fejletlen volt ezen a vidéken. Mindez magával hozta a húsételek elkészítési módjainak szegényes tárházát. Ha ettek is húst, inkább tyúkot és birkát vágtak. A húsételeket egyszerű módon készítették el. Beszéltem 75 éves parasztnénivel, aki elmesélte, hogy a rántott húst és a fasírozottat kisgyermek korában nem ismerték. A húst vagy megfőzték vagy megsütötték. Húst nem vásároltak hentesnél. Vasár- és ünnepnapokon nagyritkán vettek egy negyed vagy fél kiló húst káposztába, vagy levesbe. A birkahúst a falusi emberek nagyon szeretik. A szőlőhegyen szüretkor szinte elmaradhatatlan a bográcsban főtt birkapörkölt „krumpive” (61). Kedvelt

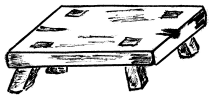
elkészítési módja a birkahúsnak a kelkáposztában főzött birkahús.

Nagy ünnepekkor, lakodalmakban szinte szokásszerűen vágnak „borgyut" (62) vagy tinót. Ezeket a nagy állatokat úgy vágják le, hogy először „taglóve" (63) fejbeverik, s az így elszédített állatnak elvágják a nyakát (Kiskanizsa, Kökényes Ferencné). A baromfihúsok közt a tyúk viszi a vezető szerepet.

Jellegzetes falusi étel a *paprikás csirke*. A megkopasztott és kibelezett csirkét feldarabolják. Vöröshagymás paprikát pirítanak zsírban, majd belerakják a húst. Fél liter vizet, fűszert, sót és zöldséget raknak rá. Ezzel együtt addig párolják, míg megpuhul. Majd vizet, tejfölt öntenek rá, és felforralják. A tyúkot általában főtt állapotban fogyasztják. Tyúkhúslevest főznek, az abban főtt tyúkot pedig mártással vagy ecetes tormával eszik.

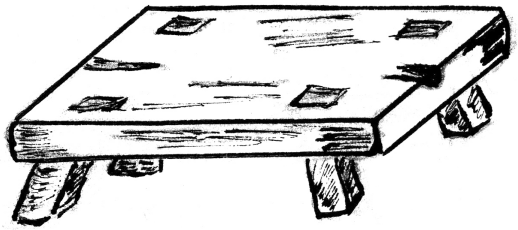
Ma már a disznóhús nem probléma. A disznó a lehető leggazdaságosabb állat. A legkisebb részletéig hasznosan feldolgozható. Húsa és zsírja miatt szinte nélkülözhetetlen.

A vágásra szánt disznók általában januári malacok. Ezeket nevelik vágásra. Zöld lucernával, árpadarával és főtt krumplival etetik. Érdekességként megemlíthető, hogy az András-napi malacokra azt mondják, hogy azok nem maradnak meg. Ezeket nem is hizlalják, kismalac korukban levágják őket. A hízó nevelése július végéig tart. Augusztus elejével kezdődik a hizlalás, és körülbelül december közepéig hizlalják őket. Addigra 170–180 kg-ra híznak fel. Az ilyen súlyú hízónak kb. 30%-a zsír, 60%-a hús lesz, 10% a levágási súlyveszteség.



Nagy nap a disznóölés falun. Már előtte való nap mindent elkészítenek. Régen hentest nem hívtak. Mindent házilag végeztek el, esetleg ismerősök, szomszédok segítettek.

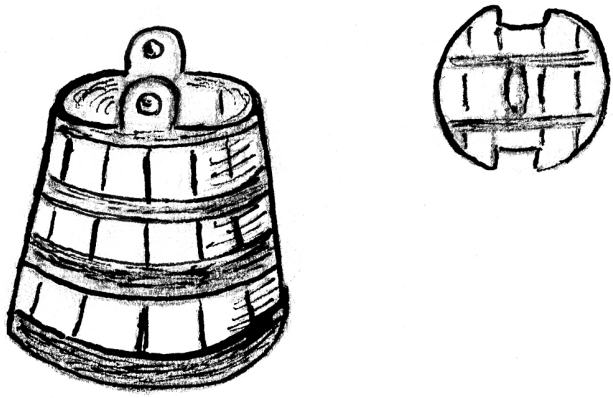
A vágás napján reggel 4 óra körül felteszik a vizet melegedni. Öt órakor vágják le a disznót. Természetesen előtte jól bepálinkáznak. A disznót egyenes, ún. „disznóölü" késsel (64) vágják le. A nyakán keresztül a szíve felé szúrnak. A kifolyó vért cseréptálban fogják fel. A disznót itt nem forrázzák, hanem „pörkölik" szalmával. A pörzsölés alatt az állatot először a hasára fektetik, majd a hátára fordítják, és a hasát, lábait pörzsölik, különösen megkeresve a hajlatokat. Közben lerántják a körmeit. Pörzsölés után lemossák vízzel, „lekotorgyák" (65) késsel, megzsurolják zsurolókefével, majd újra leöntik vízzel. Ezután a bontóasztalra kerül a disznó.



Bontóasztal

Ez fél méter magas, 2 m hosszú, s egy méter széles asztal. Erre fektetik rá a disznót. Először leszedik a négy „csánkját" (66), fölhasítják a disznót középen, s kiveszik a belet. A hátgerincnél levágják az „orgya" (67) részt, s ebből készít a gazdaasszony délre „orgyas káposztát".

Ezzel együtt egy tepsü pecsenyét és májat is feltesz sülni. Ebből 10 óra felé esznek. A belsőrész kivétele után levágják az oldalast, a fejrészt és a „lapicka”-részt (68) különkülön. Ezeket besózzák és a sózó tekenőbe teszik (69). A zsír és a hús ideiglenesen cserépedényekbe kerül. A szalonna egy részét kifőzik és ledarálják. Megsózzák és „favindőbe” (70) rakják télire. Sült húst is szoktak belerakni.



Favindő

A beleket kimossák, és ezekbe töltik a „csurkát” és a kolbászt. Leginkább hajdinakásás, kukoricakásás véres hurkát készítenek. A belső részek közül a tüdőből finom *tüdőlevest* főznek. Ezt úgy készítik, hogy a tüdőt kockákra vágják, majd babérlevéllel és vöröshagymával ízesítve megfőzik. Pirospaprikás rántást kap, majd ecettel megsavanyítják.

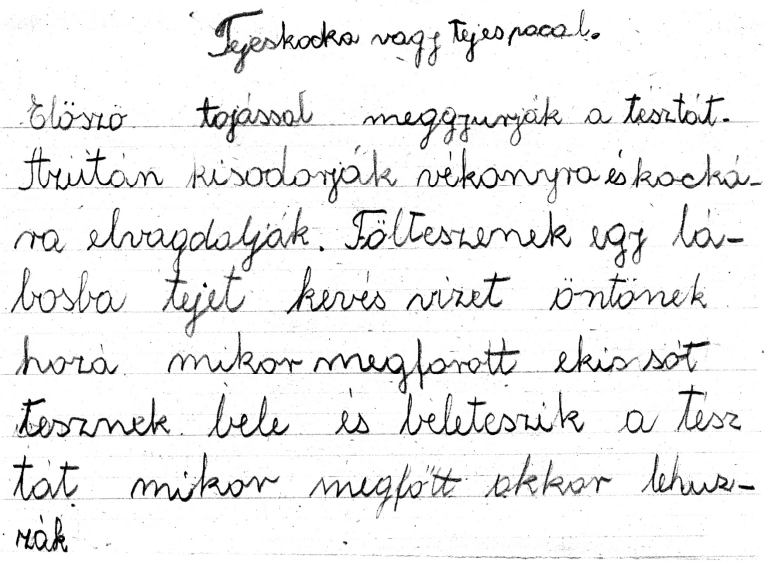
Külön dolgozzák fel a hájat. Besózzák, megvágják, összegyúrják, bélhártyába varrják, zsineggel átkötik és felakasztják a füstre. Felfüstölés után hűvös helyen tárolják. Különösen a szőlőpincékben szokták elhelyezni, ahol

kész ételként szolgált. Kenyérre kenve ették savanyúsággal.

Az ölést követő nap a zsírkisütés napja. A zsírszalonnát nyersen összevágják, és vaslábosban kisütik. Vizet vagy egy kis tejet szoktak aláönteni, mert a tejjel való sütéssel a pörc pirosabb lesz. A kisütött zsírt nagy favindölökbe öntik. A zsírt a vindőben a kamarában tartják. Konyhai használatra kis bádog vagy zomácozott „vindölökbe" raknak zsírt, ebből főznek naponta. A disznóölési húsokat sóval és füstöléssel konzerválják. Füstre rakják a szalonnát, sonkát, oldalast, hájat, kolbászt, májast, húsos hurkát. Néhány helyen a kocsonyahúst is megfüstölik. A füstölést régen a füstöskonyhában végezték. A füstölésre szánt húsokat felfüggesztett rudakra aggatták, a füstlik elé rakták, ahol jól érte a füst. A füstöskonyhában az állandó füstön füstölődtek. A módosabbak építettek maguknak külön füstölőt. Ezt leggyakrabban a „hél"-ban (71) építették. Füstölés után a hús régen a füstöskonyhában maradt, elvitték a konyha egy félreeső sarkába. A füstöskonyhák megszűnésével a húst külön épített füstölőben füstölik, utána a hélba viszik, a gerendára akasztják. A disznóvágás utolsó munkálatainak befejezését a disznótor követi. A disznótor étrendjét a „Jeles napok" című fejezetnél részletesen tárgyalom.

A húsételeknél nem maradhat el a *kocsonya* sem. A legkülönbözőbb alkalmakkor készítenek. Tehát nem egy-egy ünnep jellegzetes étele. Rendszerint a csülköt, a bürköt, füleket használják fel a készítésénél. A kocsonyahúst sóval, paprikával, vöröshagymával, sok fokhagymával, babérlevéllel és borssal fűszerezik. Tálakba öntik ki, s ebben fagy meg. Nyáron is készítenek kocsonyát, ilyenkor a pincébe teszik megfagyni.

A zalai mezőgazdaságra a gabonatermelés – volt és ma is az – a legjellemzőbb. Ez rányomja bélyegét az étrendre is. Növeli a tésztaneműek fogyasztásának arányát. Elkészítési módjukban erős törekvés látszik a változatosságra.



Tejeskocka vagy tejespacal.

Elöszö tojással meggyurják a tésztát. Azután kisodorják vékonyra és kockára elvagdalják. Fölteszenek egy lábosba tejet kevés vizet öntönek hozá mikor megforott ekis sót tesznek bele és beleteszik a tésztát mikor megfőtt akkor lehuzzák

A tésztaneműek a paraszti konyhákon nem a városi konyhák harmadik fogásaként, jó szájízt adó ételeként szerepelnek, hanem jól laktató ételként jönnek számításba. A kifőtt tészta így egyik fontos tápláléka lett a falusi embernek. A szegényes kifőtt tészták közt elsőként említhető a *tejes „metitt”*, vagy *tejes tészta*. Egy fazíkban tejet tesznek fel forrni kis vízzel és sóval. Tésztát gyúrnak, kisodorják, hosszúkásra elmetélik, s amikor a tej forr,

belerakják a tésztát, és kifőzik benne. A *tejes kocka* vagy „pacal” (72) azzal a különbséggel készül, hogy itt a tésztát vékony kockákra vágják.

Kifőtt tésztákat a változatosság kedvéért krumplival is készítenek. A *krumplis nudli* készítésénél a megfőtt krumplit apróra szeletelik, és annyi lisztet vesznek hozzá, amennyit a krumpli fölvesz. Összegyúrják, és kis cipókra elmetélik. A cipókat hosszú, henger formájúra elnyújtják, majd ezt elvagdalják, és sós vízben kifőzik.

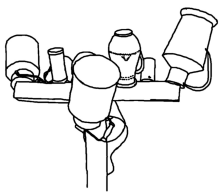
A *krumplis gombóc*ot sült krumpliból készítik. A megsült, majd meghámozott krumplit megreszelik. Lisztet, sót tesznek hozzá, és gyúróteknőben összegyúrják. A gyúrótáblán kinyújtják, majd összesodorják. A sodrott tésztát keresztben kockákra metélik, a kockákra lekvárt tesznek, és összegombolyítják gombóccá. A gombócokat sós vízben kifőzik. Közben egy lábasban zsírban „prezlit” (73) pirítanak, ebbe rakják bele a kifőtt gombócokat. A kifőtt tésztákra tejfölös túrót, mákot, diót, lekvárt is szoktak rakni.

A kifőtt tészták sorában kell tárgyalni a *levestészták*at is. Ezeket búzalisztből készítik. Ahány levél tésztát akarnak készíteni, annyi tojást ütnek a lisztadaghoz. Ami lisztet a tojás nem vesz fel, azt félrerakják. Nagyon kevés vizet öntenek hozzá. Egyes helyeken az üres tojáshéj a mérték. Addig gyúrják a masszát, míg jó kemény nem lesz. Gyúrás után vékonyra kisodorják sodrófával. Tiszta abroszon száradni hagyják, kis száradás után elmetélik. Ha metittet készítenek, akkor vékony, hosszúkás csíkokra vágják. A pacalt kis kockákra vágva készítik. A csipkedettnél nem sodorják ki a tésztát, hanem a már meggyúrt tésztából kisebb darabokat levágnak, késsel megnyomkodják és belecsipkedik a levesbe. Így különböző alakú lesz a tészta. A „reszettet” (74) sem sodorják ki. Ráre-

szerelik a gyúrótáblára, s kis száradás után főzik bele a levesbe. Az egyes levesféleségeknek megvan a maga levestészta formája. „Metitt" kerül a húslevesbe és néhány tejes levesbe. Csipkedettet hamislevesekbe, rántott levesbe raknak. A pacal a húsleves, tejes leves és a hamis leves tartozéka. A reszettet a húslevesekben, hamis levesekben és a tejes levesekben kedvelik. A metittből és a pacalból többet készítenek egyszerre. A reszettet tepsiben megszárogatják és tésztás tálban tartják.

A falusi emberek a bolti levestésztáktól még ma is idegenkednek. Jobban szeretik a jó hosszú és vékony metittet, s képesek elidőzni a csigatészták házi készítésénél is.

Sült tészták



A sült tésztáknál erős forradalmasodással találkozunk.

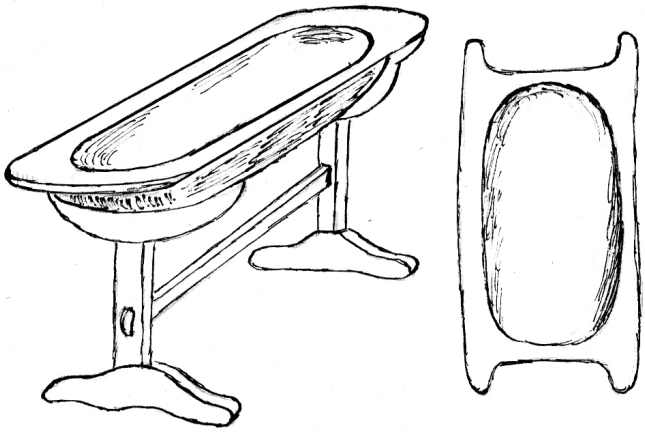
Nagyon sok, frissen befogadott tészta jelent meg a falusi konyhákon, melyek egyre általánosabbakká válnak. Ilyenek: az aprósütemények, piték, torták, finomabb zsíros tészták. A tejfölnek, tojásnak, vajnak és a sütőpornak nagyobb méretű alkalmazása a tésztaigényeknek és az elkészítési módok fejlődésének erősödését mutatja. Ma már az aprósütemények, finomabb tészták elkészítésénél teljes városi hatás érződik, s lassan teljesen egy szintre emelkednek. Természetesen a jellegzetesen falusi sütemények is megmaradnak mellettük, s ünnepnapok, lakodalmak elmaradhatatlan tartozékai.

A sütemények tárgyalása előtt a legfontosabb sült tésztát, a kenyeret kell megemlíteni. Múltja, alakulása fényt

vet a táplálkozási mód és az életviszonyok bizonyos fejlődésére.

A kenyér

Hiába volt a nagygazdák, földbirtokosok világában gazdag gabonatermő vidék a járás, a szegények asztalára ritkán került búzakenyér. Különösen az 1929-es világválság után, a vesztes világháború hatásaként vált szinte elviselhetetlenné a nincstelenek és a szegényparasztok élete. Mutatták ezt az egyre erősödő sztrájkok, mozgolódások. A részesaratók és az alkalmi munkások szinte csak napról napra éltek. Sokszor nem tudták, hogy honnan teremtik elő a másnapi kenyeret. Így aztán segítettek magukon, ahogy tudtak. Így a legkülönfélébb nyersanyagokat is felhasználták a kenyérsütéshez. Gabona, kukorica, krumpli, hajdina, sőt sok esetben zab vagy kevéske borsó került a kenyértésztába. A vegyítés általában azért egyforma arányú volt. Rozsból is készítettek kenyeret. Még ma sem készítenek tiszta búzalisztből. Rozs- és búzalisztet kevernek. Természetesen a köles, borsó stb. felhasználására már nincs szükség. Gyakran sütöttek *kukoricalisztből* is kenyeret. A kukoricalisztet megszitálták, sót tettek bele, majd meleg vízzel és kovásszal jól összedagasztották a „dagasztu tekenőben” (75), melyet a „dagasztu sziékre” (76) rakták. Így könnyen tudtak benne dolgozni. A megdagasztott kenyeret hagyták kelni, majd kiszaggatták. Jól „összelapolták” (77), hogy ne repedezzen meg a kenyér sütés közben. Most már nem hagyták kelni, hanem „berakudtak” (78) a kemencébe, és megsütötték.



Dagasztuteknő és szék

A kenyér tulajdonképpen a kelesztéssel, azaz a kovásszal való összedagasztással lesz kenyér. A vízzel dagasztott és megsütött lisztanyag kovász nélkül csak lepényféle. A régi, ősi kenyér ilyen volt, s megsütéséhez nem is volt szükség kemencére. A kovász meglazítja a kenyér tésztáját, és ezáltal teszi élvezhetővé. Míg nem ismerték a mai kovászt, addig az ún. „sütnivalu”-val kelesztettek. Ezt úgy készítették, hogy a komlóvirágot megszárították, összetörték, megfőzték, és a leszűrt levével a kukoricalisztet vagy a búzakorpát leforrázták. Ezt összedagasztották, és megkelesztették. Az előző sütésből szoktak hagyni kovásztésztát, az ún. vakarcsot, és ezzel kelesztettek. Éjszaka ez megkelt, és másnap a „sütnivalu szárító”-ra (79) rászaggatták, és kemencetetőn megszárogatták. A sütnivalu szárogató szalmafonatból körkörösen fonott és veszszővel összekorcolt lapos, alacsony, kis peremű eszköz

volt.[16] Most már élesztőből készítik a kovászt. Előző este keverik ki, lisztből, vízből és élesztőből. Ez reggelre megkel.

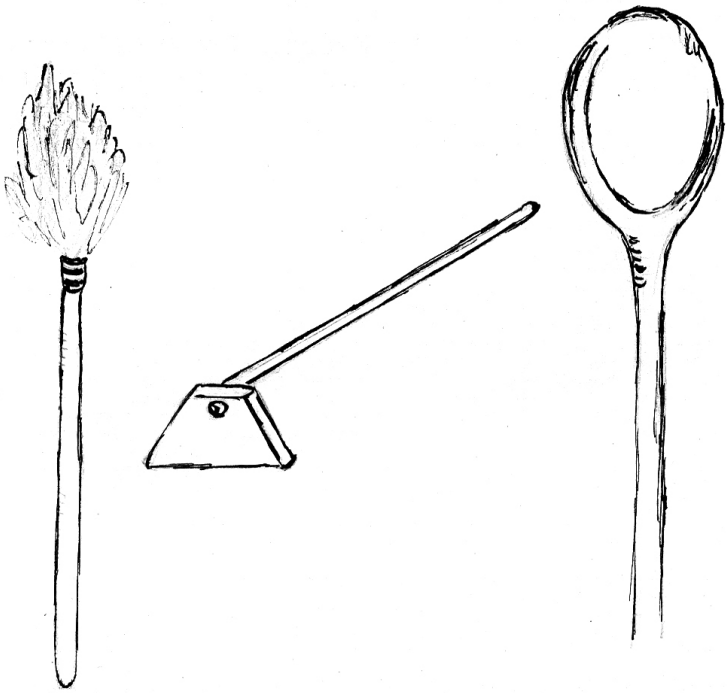
Kovászlétra, lekvárkeverő kalány

Dagasztani kb. reggel 6 óra felé kezdenek. A dagasztás régen a „dagasztu" teknőben, ma vájlingban történik. Ezek a dagasztó vájlingok kb. 20 literesek. A dagasztás a következőképpen történik: 5 kg lisztet jól megszitálnak. Kovászt, két marék sót, 2 kg főtt krumplit (amelyet már előző nap megfőztek) adnak hozzá. A krumplit krumplinyomón átnyomják. Az egész masszát annyi vízzel megdagasztják, amennyit fölvesz. Fél óráig dagasztják olyanra, „hogy csak úgy csattogjon". Dagasztás után 2 óráig kelesztik a vájlingban. A kelesztés idejére rárakják a „kovászlétrát", erre ruhát terítenek, a tetejére pedig vánkosokat raknak, hogy meg ne fázzon a tészta. A kovászlétra két egyenes rúd, keresztben rajta két rövidebb rúddal.

Kelés után „kiszakítják" kézzel a kenyértésztát és két „szakajtóba" (80) rakják. Előzőleg jól belisztezett szakajtóruhát tesznek bele. Jó félóráig kelesztik a szakajtóban is. Sütés előtt kb. 1 órával jól befűtenek a kemencébe, hogy jó meleg legyen a sütésre. Mikor már izzó a kemence, a parazsat kiszedik belőle a „szenyvonó"-val, majd

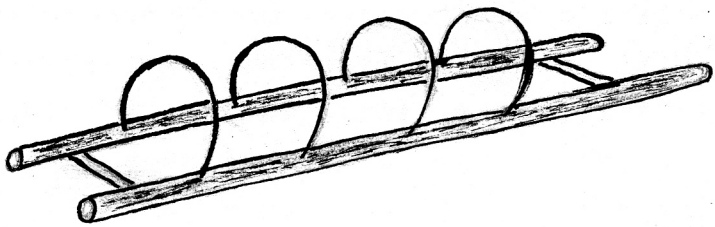
[16] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.126.6./

„kipemetelik”. A pemet kukoricahéncsból vagy kukoricacsuhéból készül. Egy rúd végére kötözik, és használat előtt vízbe mártják. Ezzel pemetelik ki a tüzes kemencét, hogy a kenyér alja ne legyen „szenyes”. A szakajtóból a kenyeret a „kenyérsütü lapát”-ra teszik és kefével a kenyér tetejét bevizezik. Ha nem kelt meg a tészta eléggé, ujjukkal megbökik, nehogy fölrepedjen, majd bevetik a kemencébe sülni. Ha megsült, egy deszkára rakják hűlni, majd a „kenyértartu” fára rakják, hogy a „férgek” hozzá ne férjenek. A „kenyértartu” fát a kamrában tartják felfüggesztve, hogy a kenyerek frissen maradjanak. A kenyerek élükre felállítva helyezkednek el a félkör alakú drótfonalakhoz támasztva.



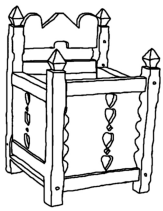
pemet *szenyvonó* *kenyérsütő lapát*

Régen 8–9 kenyeret is sütöttek nagy létszámú családoknál. A kiskanizsaiak pénzforrásnak is tartották a kenyeret. A kisebb formájú kenyereket, az ún. cipókat a nagykanizsai piacokra hozták árulni. Volt ház, ahol 50 kenyeret is megsütöttek egy nap. Egy néni elmesélte, hogy már 12 éves korában tudott sütni kenyeret. Amikor piacra sütöttek, egész éjszaka kellett sütni a kenyereket, hogy másnap reggel frissen tudják vinni a piacra, s jobban el tudják így adni. Ő vigyázott ilyenkor a kenyerekre, hogy el ne égjenek (Kiskanizsa, Vajda Györgyné).



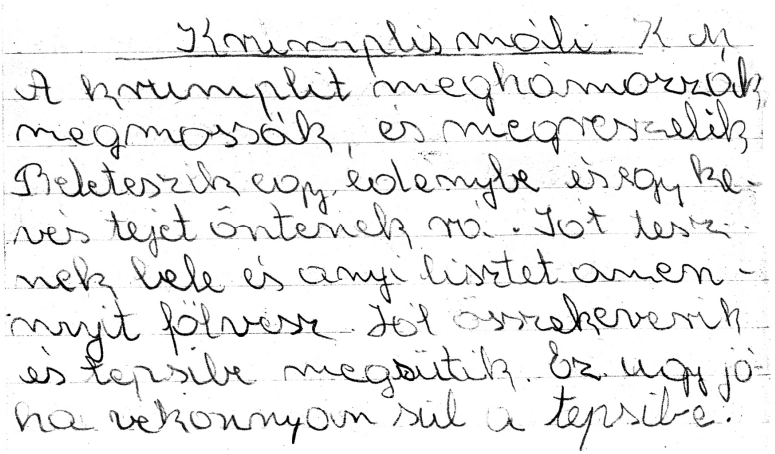
Kenyértartu fa

A kenyérsütéskor maradt tésztából készítik a „langalit". Amekkora a kenyérbevető lapát, akkorára nyújtják ki a tésztát, és a kemence „födén" (81) megsütik. Sülés után kézzel tépik szét, és téföllel eszik (Kisrada, Németh Ferencné). Jellegzetes sült tészta a paprikás pogácsa. A lisztet tört paprikával összekeverik, kevés zsírt tesznek bele és tejföllel az egészet összegyúrják. Nagy gombócokat formálnak, melyeket félliteres lábas nagyságura kisodornak. A tetejét megvagdalják, és kemencében kisütik. Törnek belőle, és úgy eszik (Garabonc, Németh Istvánné).



A *sült tészták* egyik csoportja a zsírban sült élesztő nélküli tészták. Elsők között a „málét” (82) kell megemlíteni. A legtávolabbi idők óta uralkodó tésztaétele lehet a vidék parasztjainak. A málé alapanyagai régen is ugyanazok voltak, amelyek a szegényember mindennapi táplálékát tették ki: krumpli, kukorica, kása, hajdina.

A *kukorica málé*: aludttejet fölével együtt feltettek főni egy lábosba. Sót, cukrot és annyi kukoricalisztet raktak bele, amennyit felvett. Mikor megfőtt, „szétzabulták” (83), és beleöntötték egy zsírral kikent tepsibe. Világos pirosra sütötték így meg. A tepsiben vagdalták el nagy kocka alakokra. Szoktak a tetejére „szivalekvárt” (84) is tenni (Garabonc).


Krumplis málé. Ky
A krumplit meghámozzák,
megmossák, és megreszelik.
Beletesznek egy edénybe és egy ke-
vés tejet öntenek rá. Sót tesz-
nek bele és annyi lisztet amen-
nyit fölvesz. Jól összekeverik
és tepsibe megsütik. Ez úgy jó-
ha vékonyan sül a tepsibe.

Készítettek málét krumpliból is. A *krumplis málé*: a megfőtt, meghámozott krumplit egy tálba belereszelték,

és erre öntöttek tejet vagy tejszínt, és megsózták. Ezt a masszát főzőkalánnal elkeverték. Annyi lisztet tettek bele, amennyit fölvett. Az egészet egy zsírral kikent tepsibe, vagy „hupp-sütü"-be (85) rakták, a tetejét olvasztott zsírral megöntözték, és kisütötték.

Kukorica az alapanyaga a *kukoricapogácsának*. A kukoricalisztet megszitálják, jó sok tejfölt öntenek bele, zsírt, sót és cukrot raknak hozzá. Meggyúrják, és pogácsa alakokban kiformálják. Tepsiben sütik ki (Garabonc, Kökényes Ferencné).

Zsírban sült tészta még a palacsinta is, mely jó pár évtizede meghonosodott étel. A legkülönfélébb változatait készítik. Egyik változata a *krumplis palacsinta*. A meghámozott, megreszelt főtt krumplit tejbe rakják, majd lisztet és sót tesznek hozzá, sűrűre összekeverik, és palacsintasütőben megsütik (Kisrada, Kocsis Mihályné). Újabban cukrozzák is a palacsintát. Az „iédes" palacsintát túróval, lekvárral, mákkal, dióval töltve eszik.

A *káposztás béles* tésztája kifőtt tészta. Vékonyra kisodorják, négyzet alakúra vágják és „sütt káposztával" töltik meg. Tepsiben sütik ki. Sütés után nagyobb lábosba teszik és hagymás, tejfölös lét öntenek rá. Ebben a lében kicsit „megrotyogtatják" födő alatt. Langalinak is nevezik ezt. Töltelékét almával is szokták helyettesíteni.

Az élesztős tészták közt a pogácsákat gyakran készítik hétköznapokon, mert kiadós és laktatós tészták. A *„krumpis kőtt pogácsa"* (86): a megreszelt főtt krumplit búzaliszttel összekeverik. Sót, zsírt, forralt tejet, 2 dkg élesztőt tesznek hozzá. Ezt a masszát összegyúrják, és fél óráig kelni hagyják. Pogácsaszaggatóval kiszaggatják, zsírral kikent tepsiben még negyed óráig hagyják kelni, majd megkenik a tetejét tojással, és kisütik.

Elterjedt tészta a *fánk* is. Régebben krumpliból készítették. A megfőtt krumplit lereszelték, néhány tojás sárgáját tették hozzá, és erősen összedolgozták. Kevés tejben megáztatott élesztőt, porcukrot, egy kis ízt adó vaníliát tettek bele, s annyi lisztet, amennyit felvesz. Ismét jól összedolgozzák, majd állni hagyják. Mikor megkelt, kalánnal „gömbölű" alakokra kiszedték, és forró zsírban kisütötték (Zalakaros).

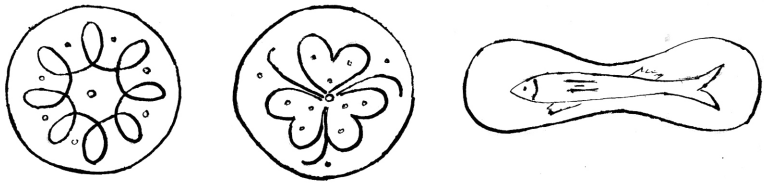
Élesztős kelt tészta a *kalács* és a *kőtt rétes*. Hajtogatott tekercs alakú töltelékes tészta a *kalács*. Szivalegvárral (87), dióval, mákkal töltik. A parasztkalácsra jellemző, hogy a tölteléket egészen vékonyan kenik rá a tésztára. Hatos kalácsnak is mondják, mivel hatszoros tekerésű a tésztája (Kiskanizsa).

A *kőtt rétes*t mákos, diós töltelékkel készítik. Kevés tejbe cukrot tesznek, élesztőt adnak hozzá, amikor „főveti" (88) az élesztőt, liszttel gyengére meggyúrják. Mákkal, tejföllel meghintik, összehajtják, kelni hagyják, még egyszer megöntözik tejföllel és zsírral, majd megsütik (Galambok).

A kőtt tészták sorába tartozik még a *barátfüle* is. Tejjel, élesztővel, sóval készítik a tésztáját búzalisztből. Az összegyúrt tésztát egy ideig kelni hagyják, majd kisodorják, és négyszögletes darabokra metélik. Tölteléke: szivalegvár, dió, vagy mák. Egy másik négyszögletes tésztával leborítják a töltelékest, és a széleit a másikéhoz nyomkodják. Zsíros tepsiben kisütik (Kiskanizsa).

A *perecnek* kalácstésztája van. Régebben nem kelesztették. „Hüökkön" sütt perec (89): tésztája kelesztett. Gömbölyűre kisodorják, és a hosszú sodrott rudat összecsavarják, kerekre összekapcsolják. Kemencében sütik meg. Frissen nagyon finom tej mellé. Üresen is szokták fogyasztani. Ha megszárad, tejjel leöntve eszik.

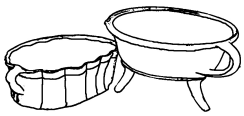
A lakodalmas *vaníliás perec*: „10 tojáshoz egy üvegpohár pálinka, 20 szem zaherin (90) 12 evőkalány cukor, ehhő gyün (91) két deka szalakári (92), a tojás fehérgyit (93) habnak fölvergyük, és ehhő (94) az egész masszáho annyi lisztet rakunk, hogy jó kelt tészta lágyságú legyen. 20 cm hosszúra vágva, 4 ujjnyi széles szallagokat kapunk. Alul-fölül bevagdajjuk (95) összefoggyuk karikára, fölállítva tepsübe raktyuk és jó forró kemencében kisütjük" (Garabonc, Németh Istvánné). Sütés után vaníliás cukormázzal kenőtollal bekenik. A lakodalmas mézes tésztáját is sülés után cukormázzal díszítik. A mázat papírtölcsérrel nyomják rá a tésztára.



Cukormázzal díszített mézesek

A perecek sorába tartozik *a paprikás, a cukros és a főtt perec*. A paprikás perec tésztájába pirospaprika, liszt, zsír, aludttej, sütőpor kerül. Összegyúrják, és kisodorják. A sodrott rudakat elvagdalják és kerek perec formában megsütik. A cukros és a főtt perec pirospaprika nélkül készült, tésztája édes. A perecek nélkül lakodalom elképzelhetetlen.

A sült tészták, sütemények között ma már mind gyakoribbak a torták, aprósütemények, vajas sütemények. Bár még őrzik a régi formákat is, már nagy teret hódítottak az újabb, városias sütemények.



Az eddig említett ételek is mutatják, hogy a tejtermék milyen fontos szerepet tölt be az ételek előállításában. A tejhez falusiak könnyen hozzájutnak. A fejős tehén majdnem minden háznál megtalálható. Nemcsak azért, mert szinte nélkülözhetetlen, hasznos terméket ad, hanem azért is, mert a mezőgazdasági munkában régen szinte az egyetlen igásállatot jelentette. A tehenek fejését a „gazdaasszony" (96), vagy valamelyik női családtag végzi. A fejés előtt a „fejőkét" (97) jó alaposan kimossák. Visznek ki vizet is, amivel a tehén tőgyét lemossák, azután nekilátnak a fejésnek. A friss tejet szűrőn átszűrik, hogy az esetleges szennyeződésektől mentesítsék. A leszűrt nyers tejet nyáron a pincébe teszik, télen pedig melegebb helyen tartják, hogy előbb feljöjjön a színe. A tejet valamikor csak nyersen itták. Ma már felforralják. A tejet „tejesköcsögökben" tartják. Ezek vörös cserépből készült, kívül színes mázzal bevont, nyakánál beszűkülő, majd újra kiszélesedő cserépedények. Oldalukon egy fül van. Az 1 literesekben tejfelt tartanak. 20 évvel ezelőtt még 3 literes köcsögöket is készítettek. Ma már ritkán készülnek ilyen nagy méretűek. Egyébként is egyre nagyobb teret hódít a tejek tárolásánál a bádog, zománcozott tejeskanna.[17] A tejesköcsögöket és a tejesedényeket kimosás után érdekes formájú tartókra rakták leborítva, hogy a víz kicsurogjon belőlük, mivel kitörülni őket keskeny szájuk miatt nem lehet. Ezek a tartók felfelé álló,

[17] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.75.7.

rövid kis rudakból állnak, amelyekre ráhúzzák a köcsögöt a szájánál fogva.

A tejet főleg a kiskanizsaiak nagy mennyiségben behozzák a városba eladni. Többen házakhoz is hordják rendszeresen. Jó konyhapénzforrás. A tej feldolgozása különbözőképpen történik aszerint, hogy mit akarnak előállítani belőle. A nyers tejet aludttejnek elrakják. Az aludttej felszínére feljövő tejfölt kanállal leszedik, azaz „lefölözik".

Tejesköcsögtartó tejes edényekkel

Igen sok falusi háznál tejből vajat is készítenek. Belerakják a „köpülőbe"(98), és a vajrázóbottal veregetik, míg nem lesz tiszta vaj. A kész vaj után a köpölőben marad az író. Ebből finom prószát szoktak sütni. A vajat vízbe teszik, megformázzák. Általában keskeny, hosszúkás formát adnak neki. Káposzta-, vagy tormalevélbe rakják, mert ez hűsíti is, és nem is ázik el a vizes vajtól. Piacra gyakran hoznak be vajat. A vajköpülő, vagy „térázó" (99) keskeny, fenyőfa dongákból összeállított, szája felé foko-

zatosan keskenyedő, csonkakúp alakú edény, oldalán egy nagy füllel. A dongákat 3 kovácsoltvas abroncs tartja össze. A kamrában tartották. A teteje pontosan ráillő fa födőrész, melynek közepére egy középütt lyukas, kerek deszkalapot illesztenek. A térázó pálcája egyenes bot, melynek végén korong alakú deszkalap van, hat, köralakban elhelyezett lyukkal.[18] A vajat otthon az erre a célra készített „vajas fazikban" tartják.

Vajas fazik

[18] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.52.137.5

Gyakori a túrókészítés is. A felmelegített aludttejet a túrószsákba öntik és kicsorgatják. A kicsorgatott lé a savó. Ezt az állatok etetésére használják. A túrószacskóban marad a túró. Egyesek eladják így a piacon, mások csúcsos- vagy füstöstúrót készítenek belőle. A túrót paprikával és sóval összegyúrják, csúcsos formákat készítenek belőle, deszkára rakják, és füstre teszik. Régen a füstöskonyhában, a kemence melletti pócra rakták, s itt füstölődött meg. Füstölésre és szárogatásra szolgál a „túrószárogató szék" vagy kisszék. Ez egy fejszével megmunkált, négy sarkánál lekerekített, egyenlőtlen vastagságú falap, melyben négy, kissé szétálló keményfalábat ütöttek.[19]

Karosban, Garaboncon, Radán, mivel távolabb vannak a várostól, nem visznek a piacra tejterméket. A füstöstúrót nagypénteken, „bőti" napokon szokták enni. Sőt a hegyre is kiviszik, s ha kimennek, mindig kész ennivalóként szolgál. Keserű túró készítése ezen a vidéken egyáltalán nem szokás.

Italok

Jó étel után jól esik nagyot inni. A falusi emberek szeretik is az olyan ételeket, amelyekre „jót lehet húzni az üvegbü". Az italok különbözőek lehetnek. Legfontosabb, s mondhatjuk, hogy nélkülözhetetlen a víz. A jó ivóvíz elsősorban a jó kutaktól és talajtól függ. Minden háznál azon igyekeznek, hogy külön kút legyen. Régebben az utcán állt egy-egy kút, s az egész

[19] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.55.64.1.

falu onnan hordta a vizet. Azonban a fejlődő állattartással is egyre nagyobb mennyiségű vízre volt szükség. Ma már szinte minden háznál találunk kutat.

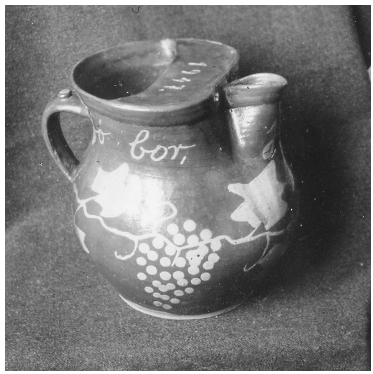
A legjellemzőbb kútfajta a „hargos" kút (100). A víz közel van a felszínhez, így a kutak itt nem mélyek. A kutat egyszerűen deszkákból összeállított keretbe fogták. A vízmerésre szolgáló kancsókat vagy vödröket hosszú rúd végére erősített „harog"-ra akasztották, s így merték ki a vizet. Egy-két helyen csigás kutakkal is találkozunk.

Ezek a kútfajták azonban lassan eltűnnek, s helyüket elfoglalják a kerekes kutak, sőt legmodernebb változatai: a szivattyús kutak.

Vizet minden étkezés után isznak. Legtöbbet azonban nyáron, a mezei munkák alkalmával kint a határban. Hogy könnyen ki tudják szállítani a vizet, s minden körülménynek megfeleljen, érdekes vízhordó edények alakultak ki. Leginkább az ún. „bugyogás vagy bugyigás" (101) korsóban, más néven „putricá"-ban hordták a vizet a mezőre. Ez vörös cserépből korongolt, egy fülű korsó. A fülén kis lyuk, ún. „csöcsös szopóka" van, s azon át ittak. Kívül szép színes mázzal vonták be. Azért szerették ebben vinni a vizet, mert hidegen maradt benne, nem „legeszett" (102) meg. Bögyekes korsónak is nevezték néhány helyen. Ezeket a korsókat földbe ásták be, hogy jó hideg maradjon a víz. Ma már ecet és bor tartására szolgál. A mezőre üvegben, vagy gyékénykorsóban visz-

Bugyigás korsó és kobaktök

nek vizet.[20] Ivóvíztartó edény volt a „kobak" is. Rövid, vaskos nyakú kobaktök, melynek a végét a szár helyén kivájták. Jót lehetett belőle inni. Mesélték öreg bácsik, hogy sokszor „polgár emberek" is kérték, hogy ihassanak belőle, mert olyan jól esett a víz. Ma már csak néhány pásztorember hordozza.[21]



Boros korsó

A víz után a legfontosabb ital a bor. Szüretelés után a bort a szőlőhegyen a pincében tartották. Haza csak kis mennyiségben vittek. A pincéből a bort „csutorá"-ban (103) szállították haza. A csutora diófából esztergályozott, négy kis lábon álló hordó.[22] Az asztalra „boros korsóban" tették a bort. Ezek a kancsók kívül-belül mázas cserépből, félig fedett csőrös szájjal, egy füllel készültek.

Kisméretű boroshordó még a „bucska" (104). Tölgyfa dongákból összeállított kis lapos hordó. Vasabroncsokkal fogják össze az oldalát, s vaslemezekből hajlított súlytartó van rajta, hogy nyakba akasztható legyen.[23] A bort télen forralva is isszák, nagyon szeretik így, különösen nagy

[20] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.75.2.
[21] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.111.5.
[22] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.151.
[23] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.167.1.

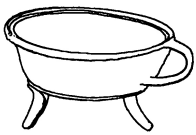
hidegben. A megfázás egyetlen orvossága szerintük a forró forralt bor.

A különféle, szüretkor nélkülözhetetlen edényeket kint tartják a pincében a hegyen. Szüreti edény a „tőtike" (105), a mustmerő vagy „káforka" (106), a puttony stb. A prést is a pincében tartják.

Az italok között nem maradhat említetlenül a pálinka sem. Valamikor nagy mennyiségben főzték házilag a pálinkát. Olcsón elő tudták állítani, s amellett kedvelt ital volt, s ma is az.

A pálinkát házilag a következőképpen készítették: a pálinkafőző katlanba, mely egy födeles rézfazék vagy üst, belerakják a masszát, melyből a pálinkát akarják főzni. A massza áll: a „törkő"-ből (107) a „söprű"-ből (108), gyümölcsből, főleg szilvából és barackból. Ezt a masszát már előzőleg, egy vagy két hónapig hordóban érlelték. Minél tovább érik, annál jobb a pálinka. A masszát a katlanban lefödik és besározzák „agyakkal" (109), hogy ne jöjjön ki a gőz. A főzőkatlanból van egy kivezető cső, melyet a katlan előtti, vízzel telt hordón vezetnek át a benn lévő víz alatt. A hordó másik végén jön ki a cső. Ezen csöpög ki a pálinka. Ezt még egyszer felfőzik, ugyanolyan eljárással, mint az előbbit. Ezzel a pálinka szeszfokát növelik. Az egész főzéshez nagyon lassú, egyenletes tűz kell (Kiskanizsa, Vajda Györgyné).

Italként említhető még a tea is. Ma már inkább bolti teából főzik. Régebben a hársfatea, diófalevél-tea és kamillatea volt inkább ismert. Kisgyermekek részére főzték a köménymag-teát.



Az élelmiszertárolásnak, megőrzésnek kialakult így egy általános formája. A különböző élelmiszerfajtákat más és más helyen raktározzák el.

Kezdetlegesebb raktározási mód volt, amikor az ételt a konyhában helyezték el. Lassan a „kamara", a „hél", a verem és a pince is raktározási hely lett, s már szinte ez vált általánossá. Manapság már csak a fűszert, vagy egyéb, a mindennapi főzéshez szükséges apróságot tartanak a konyhában. A gabonát, lisztet, hajmát a „palláson" (110) vagy a hélban tartják. A hajmát „prizmába" rakják szárával felfelé, s papirossal takarják le, hogy meg ne fagyjon télen. A lisztet nagy liszteslédákban, az ún. „hombár"-okban (111) vagy „ferslag"-okban tartották. Több rekeszre osztották a ládát, hogy a többféle liszt ne keveredjen össze. A ferslagot „ferslagtartóra" állították, hogy ne rohadjon el az alja, s a liszt sem fülled úgy be. Ez a tartó két széles, közepén lent ékszerűen elkeskenyedő, vastag falap, melyeket két vaskos, hengeres rúd köt össze a szélein.[24] A ferslag a kamarában állt. Itt tartják a kisebb terjedelmű ételeket is: a zsíros vindőket, a felfüstölt húsokat a gerendán egy rúdra felaggatva. Itt tárolják a „bürkepálcára" (112), vagy nyársra felfűzött füstölt bürkét is, melyet disznóöléskor a szalonnáról szednek le. Borsóba, kocsonyába szokták belefőzni.

A borsót, babot, melyek igen fontos táplálékok télen, amikor más zöldféle hiányzik, a „bucsér"-ban vagy „kópic"-ban (113) tartották. Ez rozsszalmából körkörösen fo-

[24] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.126.1

Kópic

nott és hasított fűzfavesszővel „összekorcolt” (114) kerek alapú, nagy hasú, szája felé keskenyedő edény. Ma már nem tudnak ilyent fonni. Ha tele volt egy ilyen kópic borsóval, az egész télen elég volt.[25]

Ugyancsak borsó, bab tárolására szolgált a „kéregedény”. Hársfakéregből készült, melynek két szélét három helyen hánccsal erősen összevarrták. A varrás helyét „pelvás” trágyával tapasztották be. Faszegekkel vékony, keményfa fenékrészt erősítettek bele.[26] A rántani való lisztet kis „melencében” (115) tárolták. Ez diófából kifaragott, ovális alakú, kevéssé mélyített, két keskenyebb végén egy-egy elálló, lapos füllel ellátott edény. Használata valamikor általános volt, de még most is sok helyütt megtalálhatók változatai.[27] Az ecetet az ecetes korsóban tartják. Ez vörös cserépből korongolt edény. Alakja a bugyigás korsókéhoz hasonló, de fülén szopóka nincs. Petróleumot, olajat is szoktak benne tartani.

A veremben tartották a tarló- vagy kerékrépát, a krumplit, káposztáshordót, bort. Szalmával és kukoricaszárral takarták le, így védték a hideg, a fagyás ellen őket.

[25] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.55.41.4.

[26] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.125.1.

[27] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz.54.95.3.

A verem ajtajába és a tetejére trágyát raktak, mert az melegített.

Az élelmiszer-megőrzés fontos tartozéka egyes élelmiszerek különböző módon történő konzerválása. A káposztát többnyire savanyítva teszik el. Már előző nap összehívják a szomszédokat káposztát aprítani. Vájlingba aprítják az ún. „káposzta aprítóval". Ez tölgyfából készült. Kb. 4 cm vastag deszkalapra felül mindkét oldalán egy-egy, kívül-belül járattal ellátott, 4 cm vastag deszkalécet helyeztek, melyeket egy-egy fa csappal erősítettek a deszkalaphoz. A deszkalapra trapéz alakban nagy lyukat vágtak, melyre egymás mellé három kaszakést helyeztek. Faládika mozog a kések fölött egy járatban, amibe a legyalulandó káposztát teszik.[28] A gyerekeknek is öröm a káposzta vágása, mert megkapják a megmaradt csonkot, abból „kocon"-t faragnak (116). A meggyalult káposztát káposztás hordóba teszik, ami 100–150 literes lehet. A hordónak nincs fedőlapja. A káposztát kisebb adagonként rakják bele, jól lenyomkodják, még lábbal el is „táncolják". (A férfiak szokták ezt elvégezni mezítláb, de előbb az asszonyok előtt lábat kell mosniuk.) Megsózzák, babérlevelet, zöldpaprikát, borsot, tormát tesznek bele. Majd egy új káposztaréteg kerül a hordóba, s az így folytatódik, míg tele nem lesz a hordó. Majd letakarják egy fehér ruhával, és „lefedik" (117) 4 fedődeszkával. Végül egy nagy, kb. 10–15 kilogrammos követ raknak a tetejére, ami jól lenyomja a deszkákat. Először sok lé feljön a nyomás hatására, amit le kell szűrni, mert ez keserű. Nyolc nap alatt a lé leforr, megecetesedik, s ebből lesz a savanyú káposzta (Kiskanizsa).

[28] A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyagából: Ma.l.sz. 52.186.3.

A gyümölcsök közül az almát nagy ládákban jól letakarva a pincében tárolják. Télire gyakran tesznek el gyümölcsöt aszalva is. Kenyérsütés után, amikor már a kemence nem olyan meleg, belerakják a gyümölcsöt. Az almát, körtét felmetélik előtte, a szilvát egyben rakják be. Egy hétig tartják a kemencében, majd kiszedik, házilag készített vászonzsákba rakják, és felkötik a szoba gerendájára, mert levegős hely kell neki. „Szivát, körtét, ómát, baracot" szoktak így aszalni. A kiskanizsaiak ebből is visznek piacra. Húsvétkor, nagypénteken bőti ételnek számít az aszalt „gyümüőcs" (118). Az aszalt gyümölcsöt Kiskanizsán „szüpöcs"-nek (119) is hívják.

Az uborkát kovászosan rakják el. Kádakba, vagy cserépfazikokba rakják, tetejére kenyeret, tormát, lisztet tesznek. Ez nyári étel.

Jeles napok étrendje

Az emberi élet és munka örvendetes és szomorú napjai: keresztelés, lakodalom, haláleset, aratás, cséplés és disznóvágás. Ünnepek: karácsony, nagypéntek, húsvét, húshagyókedd, újév stb. A népi életforma szabályozott rendje nemcsak az egyes eseményekkel való magatartásban szabályozott, megvan az előírt fogások sorrendje az étkezésben is. Ezeknek a napoknak hagyományos ételei vannak, amiket ezelőtt 30–40 évvel kivétel nélkül mindenki megtartott. Ma már könnyebben áttörik ezeket a törvényeket.

Amikor a gyermek megszületik „komasszonyt” hívnak. A komasszony rögtön elkészíti a „paszitot” (120), amit a „viékába” (121) rak, és a keresztelés napján, ami ritka kivétellel mindig vasárnap vagy ünnepnapon van, elviszi az újszülött szüleihez. A paszitra csak a komasszony és a bábaasszony hivatalos, más nem. A komasszony által készített fogásokból áll az ebéd. Valamikor háromszor vittek paszitot, de a bábaasszony csak az első alkalommal volt ott az étkezésnél. Később már csak kétszer vittek.

Az első alkalommal: húslevest, paradicsommártást, egy főtt tikot egészben, fánkot, egy üveg bort vittek.

A második alkalommal: levest nem vittek, de sütt tikot egészben, két kalácsot, amilyen hosszi (122) a tepsi, iédes rétest, egy üveg bort (vittek) (Homokkomárom).

Kiskanizsán is kétszer vittek paszitot. Itt ugyanazt vittek másodszor is, mint először (Szalai Imréné). Sormáson viszont a háromszori paszit szokásos. Reggel elvittek fél liter pálinkát és 20 drb zsemlét. Itt is fonott vékában, „körbec”-ben (123) vitték.

Először vittek: húslevest, egy tyúkot egészben, egy tál fánkot vagy rétest és egy üveg bort.

Másodszor: húslevest 1 kg marhahúsból, forgácsfánkot vagy palacsintát, egy üveg bort.

Harmadszor: húslevest, benne egy főtt tikot, egy sütt tikot, rántott húst, egy tepsi rétest, aprósüteményt, két kuglófot és öt kalácsot.

Ezt már két körbecben vitték, mindkettőben egy-egy üveg bort. Érdekes szokás, hogy az üveget nem szabad bedugni (Sormás, Horváth Istvánné).

Lakodalom

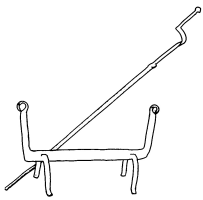
40–50 évvel ezelőtt a lakodalom délben kezdődött ebéddel. Az esküvő mindig hétfőn vagy szerdán déltájban volt a templomban, és onnan vonultak meghatározott rendben a lakodalmas házhoz. Ma már az esküvő rendszerint vasárnap vagy ünnepnap déltájban van, és a lakodalom este a vacsorával kezdődik. Régen általános volt a 3-4 napig tartó lakodalom. Ha a vőlegény benősült, a lakodalmat a menyasszony házában tartották. A vőlegénynél tartották, ha a menyasszony ment oda. Ha az egyik módosabb, akkor a szabálytól eltérően a módosabbnál tartották. Ha mindkettő módos volt és rátarti, akkor a másik helyen egy hét múlva újra lakodalmat tartottak.

A meghívott vendégek „vékát vüsznek” (124) „menyasszon” (125) „ajándékke” (126). A véka tartalma: egy élő tyúk, 10–20 tojás, 1–2 kg dió, 1 kg mák, 1–2 kg túró, 2–3 liter tejfel, 1–2 kg cukor. Ez a mennyiség változó, attól függ, hogy „mennyi család megy, meg ki millen módban van”. Fő-szakácsnénak rendszerint idegent hívnak, aki híres, jó főző. Ez majdnem minden lakodalomban ott van, s a konyhában minden az ő irányítása mellett történik.

A lakodalmi ebéd

Tikhúsleves csigatésztával; mártás főtt hússal; általában kétféle mártást szoktak készíteni: torma vagy paradicsommártást. Régebben elmaradhatatlan volt pl. Kiskanizsán a rozmaringmártás, benne a „tik zuzája, májája (127), szüve (128), apróléktya (129)". Ezt főtt hús után ették. Ezután következett „rizsa baromfive" (130); orgyás káposzta. Disznót mindig vágtak, bármilyen évszakban volt a lakodalom.„Tikokat szoktak vágnyi, mer minden vendég, aki ment, vütte a kezibe a tikot, azt mind leődösték. A pecsönyébe csurkát is tettek, meg tőtött borgyuhúst. A pecsönye mellé salátának cellert (131) attak nyersen vagy főve, sóban és ecetben" (Szalai Imréné). Rétes: túrós, mákos és diós. Régen kenyeret nem ettek a lakodalomban, hanem „fonyott kalácsot" fogyasztottak. Sütemények közül aprósüteményt, tortát, kugli-huppot adtak. A bor elmaradhatatlan. Régen csak tiszta bort ittak, ma már szódavízzel isszák.

Az ünnepi vacsora



Húsleves; mártás főtt hússal; pecsenye; kocsonya; kalács; perec. Csak egy torta, a menyasszonyi torta van.

Éjfélkor pecsenye, kocsonya, apróttészta, feketekávé (a kávét kávépótlóból főzik).

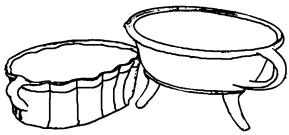
Hajnalban a menyasszonytortát pálinkához kiosztotta a menyasszony, a pálinkát az új ember osztotta ki.

Másnapi reggeli gulyás, kávé, pecsenye, kocsonya, tészta, s elmaradhatatlanul fontos a pálinka.

Másnapi ebéd gulyásleves, pecsenye, rétes, főtt perec.

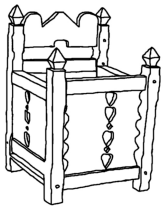
Vacsora sáfrányos metélt leves, főtt hús, mártás, rétes. A bor töltögetését egész lakodalom alatt vagy a gazda végzi, vagy a vőlegény valamelyik hozzátartozója.

A halotti tor



Egykor igen nagy divatja volt. A fogások a következők voltak: a gelsei adatközlő szerint: baromfileves, pecsenye, rétes, kalács és bor. Egy homokkomáromi adatközlő már egyszerűbb étrendet mondott el: vegyes húsból gulyás és bundás rétes.

Disznótor



A torra csak a testvéreket és az ölésnél segítőket szokás meghívni Kiskanizsán. „Valamiko összehíjták a mindönféle atyafiságokat” (132). Mielőtt hozzáláttak volna az öléshez, jól bepálinkáztak. 10 óra felé a gazdasszony „sütt” májat tálalt fel tormával és „cellerrel”.

Ebédre a nagyon kedvelt elmaradhatatlan étel az orgyas káposzta, a pecsenye, a resztelt máj és a bor került az asztalra.

Vacsorára pecsenyét, csurkát, kolbászt, savanyúságot és hájastésztát szoktak adni. Kiskanizsai adatközlőm sze-

rint kóstolóba káposztát és vöröshagymás zsírral leöntött pecsenyét küldtek.

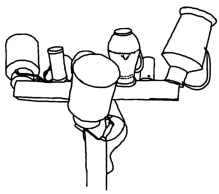
A jeles napok tárgyalásánál meg kell említeni az egyes ünnepeket, alkalmakat is. Ezeknek is megvan a jellegzetes étrendje.

Húshagyókedd

A húshagyókeddi ebédnek is megvannak a hagyományos fogásai: tikhúsleves, mártás főtt hússal, tőtött tik, fánk.

Nagyböjti időben 40 napig nem főztek zsírosat. Külön edényben főztek vajban. Ez az edény, a vajasedény zöldre zománcozott cserépből van, oldalán két füllel. Kb. 4 literes nagyságú (Kiskanizsa, Szokol Jánosné).

Cséplés



Mivel „kőcsönbe segétik egymást” (133), ilyenkor ismét alkalom van a vendéglátásra. Ha reggel kezdődik a cséplés, akkor reggeli is van. Reggeli: először jól bepálinkáznak, utána pörköltet esznek buborkasalátával. Ebédre: gulyásleves vagy húsos káposzta, kőtt tészta, szilvalekváros kalács van. Vacsora: gulyásleves, aprótészta (Komárváros).

Szüretkor kint a hegyen szabad tűznél vaslábosban vagy bográcsban szoktak főzni birkahúsból gulyást vagy pörköltet. Kukoricafosztáskor, ha többen voltak, a sült

csirkéket tálba tették, és az asztalról kézzel, kenyérrel ették. A bort üvegből itták. Szegényebb házaknál üres perecet, tejfölös túrót és gyümölcsöt adtak.

Érdekességként még megemlíthető, hogy a jeles napok étkezésénél használt evőeszköz a kanál és a villa. Kést nem adtak, bicskával vágták a húst szét. A kenyeret felszelték, s villával vettek maguknak. A villát általában csak erre használják, s az előre felvagdalt húst ették néha vele. Általában mindent kanállal ettek. A fölszelt kenyér közé késsel nem illett nyúlni.

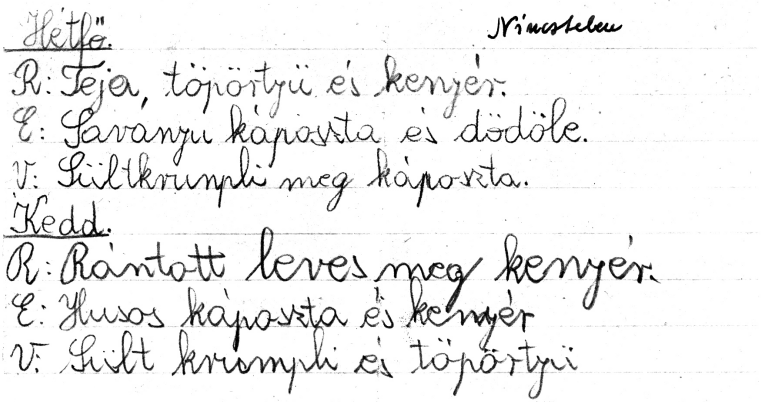
A jeles napok étrendjei és szokásai erősen a hagyományon alapulnak, sajnos ez a hagyomány egyre inkább kiveszőben van. A falu és a város közeledésének, a falu fejlődésének a város színvonalára szép útja van. Azonban a népi hagyományok és szokások elveszésével jár együtt.

A régi és a mai étrend

A falu gazdasági és kulturális fejlődését, a dolgozó parasztság régi és mostani életének összehasonlítását nagyon eredményesen elvégezhetjük, ha az életfenntartás legfontosabb területét, a táplálkozást vizsgáljuk. Összehasonlítást tehetünk az 1930-as évek végének táplálkozási szokása és az 1961-es között. Az itt felsorolt heti étrendek világosan beszélnek a helyzetről. Iskolás gyerekeknél 1938-ban végzett gyűjtések alapján bemutatom egy-két parasztcsalád heti étrendjét:

Matus László 2 holdas gazda heti étrendje 1938-ban:

hétfő:	r.: töpörtyű, kenyér
	e.: savanyúkáposzta, dödölle
	v.: tejes kása
kedd:	rántott leves
	káposztás tészta
	sült krumpli
szerda:	kocsonya, kenyér
	köleskása leves és krumplis málé
	sült krumpli és töpörtyű
csütörtök:	rántott leves, kenyér
	rántott tésztaleves és kása dödölle
	sült krumpli
péntek:	rántott leves
	rántott krumplileves és töpörtyűs pogácsa
	déli maradék
szombat:	kávé, kenyér
	rántott bableves
	sült krumpli
vasárnap:	disznósajt, kenyér
	húsos káposzta
	tejfölös kenyér

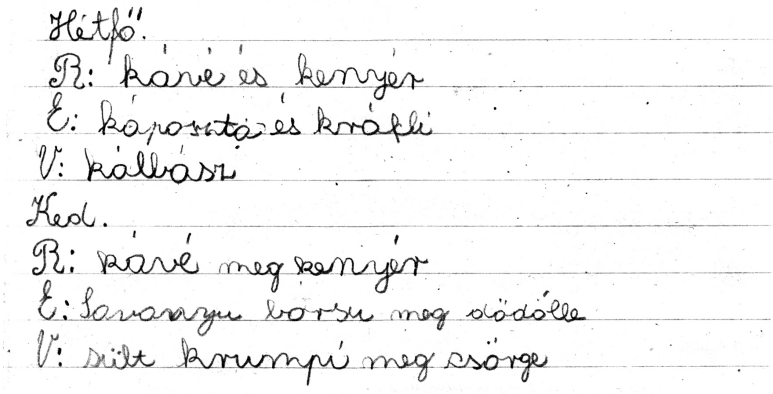

Hétfő. Március
R: Tejes, töpörtyü és kenyér.
E: Savanyu káposzta és dödöle.
V: Sültkrumpli meg káposzta.
Kedd.
R: Rántott leves meg kenyér.
E: Husos káposzta és kenyér
V: Sült krumpli és töpörtyü

Szerda.
R: Teja, kocsonya és kenyér.
E: Köleskásaleves és krumplismáli.
V: Sült krumpli és töpörtyü.
Csütörtök.
R: Rántot leves meg kenyér
E: Rántottésztaleves meg kásadödöle.
V: Sült krumpli és töpörtyü
Péntek.
R: Rántotleves és kenyér.
E: Rántotkrumpleves meg töpörtyüspogácsa
V: Sült krumpli és disznósajt.
Szombat.
R: Kávé meg kenyér.
E: Saványu káposzta meg kenyér.
V: Sült krumpli
Vasárnap.
R: Teja disznósajt kenyér.
E: Káposztás tészta.
V: Zsiros kenyér.

Matus László
(minesteleu)

Ugyanakkor egy 45 holdas gazda heti étrendje:

hétfő:	kávé, kenyér
	húsos káposzta, kráfli
	kolbász
kedd:	tej, kenyér
	savanyú borsufőzelék és dödölle
	sonkás tojás
szerda:	kávé, disznósajt, kenyér
	kolbászos krumplileves, mákostészta
	kolbász kenyérrel
csütörtök:	kocsonya
	tyúkhúsleves, hús mártással
	sült krumpli töpörtyűvel
péntek:	tojásrántotta, kávé
	tejfölös borsóleves, túrós tészta
	krumpli gánica
szombat:	töpörtyű, kávé, kenyér
	paradicsomos répa, krumplis pogácsa
	kolbász, kenyér
vasárnap:	szalonna, kávé, kenyér
	húsleves, töltöttkáposzta, mákoslepény
	hús mártásssal



Szerda.
R. kávi meg kenyér
E: Tejes krumpi leves meg mákos tészta
V: kalbász
Csütörtök.
R: kávi meg kenyér
E: Becsinált leves meg krumpis máli
V: sült krumpi meg csörge
Péntek.
R: Kávé meg kenyér
E: Tejfölös borsu meg pirttott gánica
V: krumpigánica meg leve
Szombat.
R: kávi meg kenyér
E: Paradicsomos répa meg turuss tészta
V: kalbász
Vasárnap.
R: kávé meg kenyér
E: Hus leves hus mártás meg mákos lepény
V: hus leves hus mártás

Kulcsár Margit.

V.

(15) föld 4 tehén 2 testfér
8 nyolcan vagyunk

Most nézzük a mai étrendet. A helyzet gyökeresen megváltozott. Mindenki meg tudja teremteni magának az emberi életmód, táplálkozás jó feltételeit. A város erős hatása következtében a falusi üzletek bőséges és választékos ellátottságával könnyebbé vált az ételek elkészítése is. Maguknak az ételfajtáknak a sorában pedig az új, választékos, városias ételek is helyet kapnak, természetesen a falusi vonások azért megmaradnak. A főzelékételek általában most is dominálnak.

hétfő: vasárnap általában annyit főznek, hogy hétfőre is marad

kedd: ebédre rántott leves és borsós húsos káposzta van. Reggeli és vacsora könnyebb étel.

szerda: reggel tejbegrizt vagy kávét esznek, ebédre kelfőzeléket „fasirttal", vacsorára szalonnát kenyérrel, zöldpaprikával, télen savanyúsággal

csütörtök: reggelire kávét, ebédre gulyáslevest, töpörtyűs pogácsával, vagy buktával, vacsorára sajtot, túrót, déli maradékot

péntek: tea, töpörtyű, ebédre tejfeles krumplileves és granadérmars, vacsorára tojásrántotta

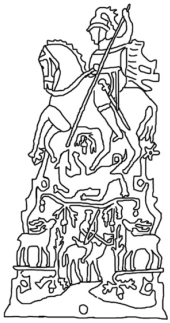
szombat: kávé, kenyér reggelire, ebédre húsleves, mártás hússal, vacsorára kocsonya

vasárnap: reggelire tej vagy kávé, ebédre húsleves, kirántott hús krumplival, vagy pörkölt nokkedlival, mákos, vagy diós kalács.

Láthatjuk, hogy a gánicák, dödöllék, tejes ételek szinte teljesen hiányzanak az étrendből. Az ételek helyes és változatos összeállítása éles ellentétekén tűnik fel az előbbi étrendekkel.

Az eddigi fejezetekben áttekintettük a nagykanizsai járás népi táplálkozásmódjából a legfontosabbakat: az ételkészítés színhelyét, az alapanyagokat, ételféleségeket. Szükségesnek tartom röviden ismertetni magának az étkezésnek a rendjét, az ételek elfogyasztásának módját. 50–60 évvel ezelőttre visszamenve az étkezést közös tálból végezték. A konyhában vagy a pitarban ettek. Körülülték az asztalt, s az asztal közepére tett tálból ettek. A dödöllét, gánicát még azután is így ették, amikor tért hódított a külön tányérból való evés. A gyerekeket nem ültették asztalhoz, nem is volt szabad odamenniök. Az ölükbe kaptak egy tányér ételt, s abból ettek külön a felnőttektől. Az étkezésnek nem volt pontos rendje. Akkor ettek, amikor éppen ráértek, amikor kész volt az étel. Általában egy tál ételt főztek jó nagy lábasokban. Egy-egy ilyen lábas ételt 2–3 napig is ettek. A válogatás ismeretlen fogalom volt. A gyereket kicsi korától hozzászoktatták, hogy mindent meg kell ennie. A hétköznapok sivár kosztolásától kivétel volt a jeles napok hagyományos, parancsszerű nagy lakomázása, amikor többet is főztek a kelleténél. Ma már az ételféleségek arányában, az étkezés rendjében erős a változás.

Befejezés



A tárgyalt részekben igyekeztem bemutatni a népi táplálkozás jellegzetes szokásainak, ételeinek, a környezetnek a feltételeit, s az okokat, melyek kialakították őket. A táplálkozásra erősen hat a gazdasági élet helyzete, alakulása. Felismerhető az a tény, hogy az életmód megváltozásával, a városi hatás erősödésével magasfokú forradalmasodás indult meg ezen a területen is, s ez magával hozta a hagyományok, népi szokások elveszésének, elmaradásának jelentkezését is. Az új igény a táplálkozás megreformálására, az új átvételére úgyszólván mindenütt jelentkezik a falvakban. Eltűntek a régi füstöskonyhák, a barátságtalan és egészségtelen helyiségek, s felváltották őket az új, modern házak. A falu képe megváltozott, s a bennük folyó élet is csak egy-két hagyományában emlékeztet a régi időkre.

Nem tárgyaltam a régi kosztolás egészségügyi hatásait. Pedig itt is érdekes adatokat kaphatnánk. Különösen ha az ételekben lévő vitamintartalmat, kalóriamennyiséget vizsgálnánk. Az így kapott adatok valószínűleg nem lennének megnyugtatóak. A tárgyalt ételek alapanyagának egyhangúsága, s egy-egy ételfajta túlzott fogyasztása az egészségre csakis káros hatású lehet.

Végül is a fejlődés tagadhatatlan. A változások, az újszerűségek a változó népi kultúra örök folyamatát jelzik, mely fokozatosan halad a városi kultúra felé, amely egyúttal a falu és a város közötti különbség megszűnésének minél gyorsabb megvalósulásához vezet.

Falra akasztható tálas

Bugyigás korsók

Kenyérszakajtók

Kenyérsütő lapát és „szenyvonó”

Mácsikszűrő

Kukoricamorzsoló

Szómagyarázat

1. pitvar ~ pitar (-t, -ban) – főnév, vastag gerendatalpon három-négy faoszloppal feltámasztott, a ház kiugró eresze alatt lévő rész
2. kémény, füstkijárat ~ szenyelőlik (-ja, v. -tya) – főnév
3. pelyva ~ pelva (-t, -val) – főnév, szénatörmelék, pelvás ~ pelvával kevert
4. kályhanyilás ~ kuszkó – főnév, a konyha és a szoba közti falban, ezen keresztül fűtötték a szobai kályhát
5. tűzrakóvilla ~ tűzrakóvella – főnév (lásd a szövegben)
6. diófa ~ macóka – főnév
7. tepsi ~ tepsü (-t, -ben) – főnév, étel sütésére használják
8. tűzhely ~ tüszel – főnév, a kemence szájánál végighúzódó sárpadperem; a parazsat és a hamut ide húzzák ki a kemencéből
9. alacsony kis szekrény ~ kászli (-t, -ja) – főnév (lásd a szövegben)
10. polc ~ póc (-ot, -a) – főnév, vízszintesre rögzített deszka a fal mellett
11. tálas ~ (-t, -ssa) – főnév, edénytartó a falon (lásd a szövegben)
12. kusztora ~ (-át, -val) – főnév, késfajta
13. pecsenyeforgató villa ~ pecsenyeforgató vella (-át) – főnév (lásd a szövegben)
14. mácsikszedő kanál ~ mácsikszedő kalán (-t, -nya) – főnév
15. sulyok ~ sulok (-ot) – főnév (lásd a szövegben)
16. fazék ~ fazik (-ot, -kal) – főnév, főzőedény
17. vendégséges ~ vendégségös, – melléknév, „vendégségös fazik”

18. cseréptepsi ~ cseréptepsü (-t, -k) – főnév (lásd a szövegben)
19. tál ~ vajling (-ot) – főnév (lásd a szövegben)
20. sütő ~ ren (-ben, -t) – főnév, tűzhelybe berakott vas-sütő
21. hurka ~ csurka (-át, -ban) – főnév
22. levesek ~ levesök (-et, -ke) – főnév
23. köménymag ~ cáfli (-t) – főnév
24. póréhagyma ~ pórihajma – főnév, csokrosan növő hagyma
25. savanyú ~ savanyúó – melléknév
26. megreszelték ~ megreszieték (-tem, -te) – ige
27. gyümölcsből ~ gyümüőcsbü – főnév
28. megvagdalták ~ megvagduóták (-tam, -ta) – ige
29. hordó ~ horduó (-t, -ba) – főnév, domború oldalú faedény
30. uborka ~ buborka (-t) – főnév
31. ecetes ~ ecötös (-töt) – melléknév
32. bab ~ borsu (-t, -val) – főnév
33. petrezselyem ~ petrizs (-t, -es) – főnév
34. serpenyő ~ cserpenyő (-t, -je) – főnév
35. lefödik ~ lefödőzik (-öm, -i) – ige, fedővel letakarják
36. dinsztelik ~ dinctülik (-öm, -i) – ige, fedő alatt gőz-ben főzik
37. böjtös ~ bőtös – melléknév
38. tejfel ~ téföl – főnév
39. gombóc ~ gombuc (-ot, -a) – főnév
40. tyúk ~ tik (-ot, -ok) – főnév, „tikhúsleves”
41. metélt ~ metitt (-et) – főnév, vékonyra vágott leves-tészta
42. oldalas ~ ódalas (-ból, -sal) – főnév
43. fehér ~ fejir – melléknév, „fejir bab”
44. zöld ~ züőd – melléknév, „zűőd borsó”

45. kosár ~ silinga (-t, -val) – főnév, kétfülű, fűzfavesszőből font kosár
46. mártás ~ szósz (-t, -os) – főnév, „tormaszósz”
47. főzelék ~ csuszpajz (-ot) – főnév, sűrű főzelék
48. főni ~ főlni – ige, „főlni hagyják a krumpit”
49. édes ~ iédes – melléknév, „iédes káposzta”
50. székelygulyás ~ székelgulás – főnév (lásd a szövegben)
51. meggyalulják ~ megszíjják (-jom, -jod) – ige
52. sterc – főnév, a kukoricalisztet megpirítják, vízzel föleresztik, megsózzák, s forró zsírral leöntik
53. meghámozzák ~ megköpesztik (-tem, -ted) – ige
54. dödölleszaggató ~ dödölleszaggatu (-t, -val) – főnév
55. sült ~ sütt – melléknév, „sütt krumpi”
56. kihűlt ~ meghidegült – ige
57. töpörtyű ~ pörc (-cel, -öt) – főnév
58. gömbölyű ~ gömbölő – melléknév
59. inni ~ innya – főnévi igenév
60. megfő ~ megköved – ige
61. krumplival ~ krumpive – (nincs illeszkedés)
62. borju ~ borgyu (-t, -val) – főnév
63. tagló – főnév, rövid nyelű, bárdszerű eszköz
64. disznóölő kés ~ disznóölü kés – főnév (lásd a szövegben)
65. lekotorják ~ lekotorgyák – ige (lekotrom, lekotorgya) (zöngés r után gy-t ejtenek)
66. csánk (-ot, -ja) – főnév, a disznónak a lába térdig
67. orgya (-t, -s) – főnév, a disznó hátgerincénél lévő hús
68. lapocka ~ lapicka – főnév, disznónál az első lábak fölötti rész
69. teknő ~ tekenő (-t, -vel) – főnév
70. favéndő ~ fevindő (-t, -vel) – főnév, lefelé szélesedő, fadongákból összeállított, abroncsokkal összefogott zsírtartó edény

71. padlás ~ hél (-t,-ban) – főnév, pallás (-t, -on)
72. pacal – főnév, kockákra vágott levestészta (lásd a szövegben)
73. prézli ~ prezli (-t, -vel) – főnév
74. reszelt levestészta ~ reszett (-et) – főnév
75. dagasztó ~ dagasztu – melléknév, „dagasztu tekenő”
76. szék ~ sziék – főnév, „dagasztu sziék”
77. összelapították ~ összelapolták (-am, -a) – ige
78. berakudtak ~ berakták a kenyeret a kemencébe sülni – ige
79. kovásztészta szárító ~ sütnivalu szárító – főnév (lásd a szövegben)
80. szakasztó ~ szakajtó (-t, -ja) – főnév, zsupszalmából kenyérszakasztásra font, egy-egy kenyérnyi tésztához mért, alul keskenyebb, felül tágasodó kosár. A szakajtóból a kenyér-ruhával fordítják a tésztát a sütőlapátra
81. földjén ~ födén – főnév, „a kemence födén sütt perec” a kemence alja, amin a kenyeret sütik
82. málé – főnév, sült tésztaféleség, „kukorica málé”, lepényformájú, „málé szájú”
83. széttörték ~ szétzabulták (-tam, -ta) – ige, „a megfőtt krumpit fakalánnyal szétzabulták”
84. szilva ~ sziva (-t, szivává) – főnév
85. kuglófsütő ~ hupp-sütü – főnév
86. kelt ~ kött – melléknév, élesztőtől megdagadt tészta
87. lekvár ~ legvár – főnév
88. felveti ~ föveti, a felszínre hozza – ige, „föveti az élesztőt”
89. hüőkkön sütt ~ hevített kövön sütött, sült – melléknév, a kemence kövén vagy földjén sült pl. perec
90. szaharin ~ zaherin – főnév, cukorpótló
91. jön ~ gyün (gyüvök, gyüssz) – ige
92. szalalkáli ~ szalakári – főnév, a sütőpor egy változata

93. fehérje ~ fehérgye – főnév, „a tojás fehérgye”
94. ehhez ~ ehhő
95. bevagdaljuk ~ bevagdajjuk – ige,
96. gazdaasszony ~ gazdasszony (-t, -nyal) – főnév
97. fejőke – főnév, a tehén fejésekor a tejet ebbe szűrik bele. Egy fülű kis bádogsajtár.
98. köpülő (-t, -je) – főnév, tejfölből, tejszínből vajat vernek ki benne (lásd a szövegben)
99. tejrázó ~ térázó – főnév (lásd a szövegben)
100. horgos kút ~ hargos kút – melléknév, a vízmerő vödröt erre a horogra vagy harogra akasztják (lásd a szövegben)
101. putrica v. bugyigás korsó – főnév, egy füles vízhordó edény keskeny szájjal, nagy hassal
102. melegedett meg ~ legeszett meg (-szünk, -nek) – ige
103. kishordó ~ csutora (-t, -val) – főnév, bort szállítanak benne a hegyről haza (lásd a szövegben)
104. hordó ~ bucska (-t, -val) – főnév, szintén boroshordó
105. musttöltő ~ tőtike – főnév, fa sajtár, a hordóba ezen át töltik bele a mustot vagy a bort
106. mustmerő edény ~ káforka – főnév, fából készített, négy kis lábon álló edény, egyik oldala felmagasodik, s ez szolgál fülként
107. törkő – főnév, a szőlő héja és magja, ami a szőlő kipréselése után marad
108. söprű – főnév, a bor alja, ami a bor lefejtése után marad, pálinkát főznek belőle
109. agyag ~ agyak (-ot, -kal) – főnév
110. padlás ~ pallás – főnév (lásd 71)
111. lisztesláda ~ hombár vagy ferslag – főnév (lásd a szövegben)
112. bürkepálca – főnév, a szalonnáról lehúzott és felfüstölt bőr téli tárolására szolgál

113. borsó, bab tárolására szolgáló edény ~ kópic v. bucsér – főnév (lásd a szövegben)
114. összetartott ~ összekorcolt
115. kisteknő ~ melence – főnév
116. kocon – főnév, a káposzta torzsát csúcsosra megfaragják, majd megeszik a gyerekek
117. lefödik ~ lefedik (-dem, -di) – ige
118. gyümölcs ~ gyümüőcs – főnév
119. aszalt gyümölcs ~ szüpöcs (-öt, -csel) – főnév (Kiskanizsa)
120. keresztelői lakoma ~ paszit (-ot, -ába) – főnév, komatál a gyermek keresztanyja, a komaasszony köteles vinni a keresztelőre (lásd a szövegben)
121. véka ~ viéka (-t, -val) – főnév, kerek, alacsony oldalú, vesszőből font, fejen hordható kosár (Kiskanizsa)
122. hosszú ~ hosszi – melléknév „ollan hosszi út”
123. fonott véka ~ körbec – főnév (lásd 121) (Sormás)
124. visznek ~ vüsznek (vüszök, vüszöl, vütt, vügyem, vügye) – ige
125. menyasszony ~ menyasszon (-t, -na) – főnév
126. ajándékba ~ ajándékke – ragos főnév
127. májam ~ mája (-t, -va) – ragos főnév
128. szive ~ szüve (-t) – ragos főnév
129. aprólékja ~ apróléktya – ragos főnév, (zöngétlen k után ty-t ejtenek)
130. rizs baromfiaprólékkal ~ rizsa baromfive – főnév
131. zeller ~ celler (-t,-rel) – főnév
132. Valamikor összehívták az egész rokonságot „valamiko összehíjták a mindönféle atyafiságokat”
133. a szomszédok elmentek segíteni s nem fogadtak el érte pénzt, hanem máskor őhozzájuk mentek segíteni; „köccsönbe segéttik egymást”

Melléklet

Kiegészítés Markó Imre Lehel: Kiskanizsai szótárából

1. abroncs (abréncs) – főnév, a hordót összetartó vaskarika
2. aludttej (aluttej) – 'Kny!
3. aprít (aprétt) -om, apréssa ts. ige, darabokra vág pl. káposztát
4. bab (gya) – főnév, „Kny" - ritkán használják
5. bannyos – melléknév (erjedt, bannyos túró)
   A tejfellel összekevert túrót egy hétig állva hagyják. Akkor a zsiradék vékony hártya alakjában héjat alkot a túrón. Kis csúcsos gombócokat formálnak belőle, amit aztán felfüstölnek.
6. borsó (bab) – főnév, (borsaja): banyaborsó, cifra..., cukor..., cseresznye...., csótány..., zöld... (phaseolus)
7. brukba – főnév, hosszú nyelű, villa alakú lapos vas, aminek segítségével rakták a fát a szabad kályhába
8. cukorborsó – főnév, (zöldborsó) pisum sativuni
9. cseresznyepaprika (csörösnyepaprika) – főnév, nagyon csípős, apró paprika
10. elfullaszt (éfollaszt) ts. ige, pl. fullasztott étel (befedett)
11. feltisztogat (fötisztogat) ts. ige, megölt állatot sütésfőzésre előkészít
12. füstölt (füstött) főnév, – füstölt hús
13. hagyma (hajma) – főnév, kny – dug-, fok-, vörös-, zöld-...
14. hajdina (pohánka) – főnév, kásának, hurkatölteléknek használták
15. hasaalja (hasaalla) – főnév, a disznó hasa része, ahonnan a füstölni való szalonnát vágták

16. káforka – főnév, 2–3 literes faedény, egyik oldalán fogantyúval. Must vagy bor merítésére használták.
17. kanna (kánna) – főnév, bő nyakú, füles 8–10 literes bádogedény
18. petyőkés (pépes) – melléknév, apróra vágott étel
19. rizspörkölt (rispörkötty) – főnév, paprikás hús főtt rizzsel keverve
20. sajtár – főnév, kétfülű, 6-8 literes faedény. Bor hordására, moslék keverésére
21. suszterfánk (susztärfánk) – főnév, sült krumpli (tréfás)
22. szájaskorsó – főnév, nagy szájú, öblös korsó
23. szalcstangli (szalc'stangli) – főnév, sós kifli
24. szalonnás – melléknév, keleten, rosszul sült kenyér
25. táblakályha (táblakálha) – főnév, cserépkályha
26. törőfa – főnév, nyéllel ellátott kis tuskó, amivel a disznók részére zúzzák szét a krumplit
27. vakarcs – főnév, kenyérsütéskor maradt tésztából sütött kis cipó
28. véka – főnév, vesszőből font kerek fejkosár
29. zuzorkás – melléknév, darabos
30. zsuzsmalék – főnév, morzsalék

A felhasznált irodalom

Kardos László: Az Őrség népi táplálkozása
Tanulmányok az Őrség monográfiájához I.
Bp. 1943. A magyar táj és népismeret könyvtára.

Bátky Zsigmond: A Magyarság Néprajza I.
Tárgyi néprajz. Bp. 1941. A Királyi Magyar Egyetemi Nyomda kiadása
Táplálkozás c. fejezet 31-100. oldalig

Győrffy István: Magyar falu, magyar ház
Bp. 1943. Turul kiadás

Viski Károly: Etnikai csoportok, vidékek
Bp. 1938. Az M.T.A. kiadása
A magyar nyelvtudomány kézikönyve c. folyóirat I. kötet 8. füzet

Kálmán Béla: A mai magyar nyelvjárások
Bp. 1951. Egyetemi magyar nyelvészeti füzetek.

A nagykanizsai Thúry György Múzeum kartotékanyaga, Hulesch Béláné gyűjtése

Bödey János tanár 1938-ban végzett gyűjtései alapján ismertettem a Régi étrend..... c. fejezet heti étrendjeit.

Időutazás ez a kötet, hiszen legalább három korszak tűnik fel az olvasásakor. A múlt emlékeit a 20. század derekán összegyűjtő szerző eleve két korszakot érzékeltet. Egyrészt a megőrizni kívánt múlt szokásait (ez mondjuk az 1930-as évek, melyre még emlékeznek az adatközlők). Erről szól főként a kötet. Ott van a szerző kora, a 20. század közepe (1950-es 60-as évek). Az eszközök, az alapanyagok, az eljárások, a lakhatási viszonyok a maguk egyszerűségében szépek. Harmadikként pedig itt van a 21. század a maga útkeresésével, mely azokat az ételeket teszi fesztiválok programjává, melyek a múltban az egyszerű emberek mindennapjainak étke volt (dödölle, répa stb.). Így a hagyományos táplálkozás és ételkészítés továbbra is minta marad.

Ezt kapjuk a könyvben, az egyszerű étkeket, melyek mégis sokszínűek, egészségesek, szemben a mai tartósítószeres, agyonfinomított alapanyagú ételekkel. Egyre többen térnek vissza az akkori tartósítási módszerekhez is: aszalás, savanyítás.

Jó étvágyat és kellemes időutazást kíván a
nagykanizsai Czupi Kiadó!