

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	3
I. MEZŐTÁRKÁNY TÖRTÉNETE.....	5
II. A MAGYAR KONYHA KIALAKULÁSA ÉS JELLEMZŐI.....	7
III. A KONYHA TÁRGYI KULTÚRÁJA MEZŐTÁRKÁNYON	11
1. ÉPÜLETEK, ÉPÍTMÉNYEK	11
1.1. Konyhák: nyárikonyha.....	11
1.2. Tárolás, raktározás.....	11
1.3. Kutak	12
2. TŰZHELYEK.....	13
2.1. Nyílt tűzhelyek	13
2.2. Zárt tűzhelyek.....	13
3. KONYHAI ESZKÖZÖK	14
3.1. Feldolgozás eszközei	14
3.2. Sütéshez, főzéshez, étkezéshez használt eszközök	19
IV. TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRA	21
1. AZ ÉTKEZÉSEK RENDJE	21
2. ÜNNEPI ÉTKEZÉSEK	23
2.1. Komaebéd hordás, keresztelői lakoma	23
2.2. Halotti tor.....	23
2.3. Advent, karácsony	24
2.4. Az év fordulójának ünnepi étkezése (december 31–január 1.).....	24
2.5. Farsang.....	24
2.6. Nagyböjt, húsvét, pünkösd	25
2.7. Templombúcsú	25
3. AZ ÉTKEZÉSEK SZÍNTERE ÉS MÓDJA.....	27
3.1. Ülésrend.....	27
3.2. Evés illeme	27
3.3. Ivás illeme.....	28
4. HIEDELMEK, BABONÁK	28
4.1. Tűz, tűzhely	28

4.2. Konyhaeszközök.....	29
4.3. Főzés, sütés, kenyérsütés	29
4.4. Tiltott, megszabott ételek.....	30
4.5. Az asztali ülés rendje.....	31
IV. A KONYHA NAPJAINKBAN	32
V. A TÉMA ÁLTALÁNOS ISKOLAI FELHASZNÁLÁSA	36
BEFEJEZÉS	39
NYILATKOZAT	41
FELHASZNÁLT IRODALOM	42
MELLÉKLET	43

BEVEZETÉS

Az elmúlt év karácsonyát megelőzően, nagymamám azzal az ötlettel állt elő, hogy velem, mint legidősebb lány unokájával szeretné elkészíteni az ünnepi vacsora fogásait a nagy családi összejövetelre, mert szerinte: „Itt az ideje, hogy megtanuld a komolyabb ételek elkészítését is!” Természetesen boldogan igent mondtam neki, és arra a kérdésemre, hogy mikor kezdünk, meglepő volt a válasz, mert közölte velem, hogy a holnapi nap már az előkészületek jegyében fog zajlani, ugyanis csigakészítőt készítünk. A megbeszélt időre megjelentem nagymamámnál, ahol rajta kívül még két, általam jól ismert, idősebb szomszéd asszony volt jelen. A csigakészítés során elmondták, hogy ez egy hagyományos, ünnepi előkészület, amivel egymás segítségére vannak. A munka közben, ami számomra kezdeti nehézségeket okozott, egy kellemes, jó hangulatú beszélgetés alakult ki, mely főként abból állt, hogy én kérdéseket tettem fel a régi idők étkezési és főzési szokásaira vonatkozóan. A beszélgetésünk ideje alatt, általam olyan ismeretlen szokások, ételek, a főzésnél alkalmazott eszközök neve került napvilágra, melyek számomra meghökkentőek, de idős társaságom tagjainak mindennaposak, és egyértelműek voltak.

Elgondolkodtam azon, hogy milyen gazdag lehet a magyar konyha kultúrája, ha ilyen rövid idő alatt megannyi, számomra ismeretlen dologgal szembesültem. Ekkor érett meg bennem a gondolat, hogy a szakdolgozatom erről a témáról fog szólni, hiszen ez egy oly sokszínű és szerteágazó témakör.

Fontos dolognak tartom egyéb iránt, hogy az ember megtalálja élete folyamán, hogy honnan jött, és hová tart, s ezt a múlt értékei nélkül nem tartom lehetségesnek. Ez a dolgozat nem csak szükségszerű, hanem bizonyítási lehetőség is a számomra. Saját érdeklődési köröm bővítése, mert mindig is ámulattal figyeltem, ha valaki szavaival, a múltat idézte, annak nagyszerű és az emberekben máig fennmaradt történeteit, gondolatait, szokásait. A lakóhelyem és környezetem konyha tárgyi kultúrájának, és étkezési szokásainak vizsgálata nagyon érdekes.

A kérdés, melyre a dolgozatomban a választ keresem, hogy a mai kor emberének a konyhai kultúrájában mennyire van jelen a múlt? A mindennapok konyhájában a régmúlt eszközeit mennyire változtatta meg a kényelem, a tudomány és a technika? A felgyorsult fogyasztói társadalomban mennyire ragaszkodunk az étkezési szokásokhoz, régi hagyományokhoz? Az elmúlt kb. 80 évben mit veszítettünk és mit nyertünk e téren?

Szűkebb, helyi szakirodalom híján, a lakókörnyezetem legidősebb rétegében végeztem kutatómunkát, készítettem idős asszonyokkal riportot, megvizsgáltam és fényképen rögzítettem a még fellelhető régi házakat, konyhákat és eszközöket. A gyűjtött anyagom nagy részéhez a helyben született és élő adatközlők segítségével jutottam.

Dolgozatom első részében bemutatom Mezőtárkány történetét. A második részben a magyar konyha, azon belül is a magyar paraszti konyha kialakulását. A harmadik és a negyedik rész öleli fel a dolgozatom fő részét. Itt bemutatom a konyha tárgyi eszközeit, építményeit, illetve a táplálkozástudományt: a mindennapok és ünnepnapok étkezéseit, szokásait, hozzá tartozó hagyományokat és hiedelmeket. Az ötödik fejezet a napjaink konyhájáról és a bekövetkezett változásokról szól. A hatodik fejezet foglalja magába a téma általános iskolai felhasználását. Tanítóként hogyan ismertetném meg a kisgyermekkel, konyhai kultúránkat, étkezési szokásainkat.

Sajnos modern, rohanó társadalmunk maga után vonja, hogy népi értékeink a feledés homályába merüljenek, majd kihaljanak. Ezért ma már nagyobb gondot fordítanak nemzeti kincseink megőrzésére, mint például Hollókő, amely a világörökség része. Ezen értékeinket ma többnyire csak az idősebb generációk hordozzák, tudják, említik, és egyre kevesebb információ jut el a fiatalokhoz. Kutatásaim után kijelenthetem, hogy népi, paraszti szokásaink és hagyományaink igen csak veszendőben vannak, és ebben szeretnék segíteni a ma még gyermek, de holnap a jövő felnőtt generációjának abban, hogy ne hagyjuk veszni, őrizzük meg népi kultúránk örökségeit, akár tárgyi, akár szellemi, hiszen értékes részei nemzeti kultúránknak.

I. MEZŐTÁRKÁNY TÖRTÉNETE

Mezőtárkány Heves megye délkeleti részén, a hevesi síkon, Eger megyeszékhelytől 25 km-re, Füzesabony körzetközponttól 6 km-re található. A település sík területen fekszik, területén a Laskó patak halad át, mely a Tisza tóba torkollik. A szántóföldi növényzet a jellemző, az erdőterület csekély¹.

A település nevével már az 1261-ből származó első okleveles forrásokban is találkozhatunk, Tottarkan névalakban, azonban csak 1353-tól szerepel a korabeli iratokban. 1552-ben a törökök elpusztították a falut, később újjá épült. 1687-ben szintén elnéptelenedett a falu, de benépesült. Ebben az időben híres Mező-és Alsótárkány pusztá volt. 1771-ben 1. osztályúnak kinősítik a falu határait. 1773-ban megépült az új templom, amely ma is a hitélet központja. A falu védőszentje : Olajbafőtt Szent János.

A község első pecsétje 1772-ből való, mely a szántás jelenetét és a „mező” Tarkan feliratot ábrázolja.

A faluban szervezett oktatás csak 1896-tól van. A századfordulón a falunak 3045 lakosa volt. A lakosság fő- foglalkozása a mezőgazdasági őstermelés. Néhány kereskedő és iparos szolgálja a lakosság igényeit.

Az I. világháború után jelentős változások következtek. 1930-ban a községet 3017 lélek lakta. A lakosság szín magyar volt, vallás szerint megosztva döntően római katolikus, de volt református, evangélikus és izraelita is csekély számban. A lakosság döntően a mezőgazdaságból élt, a kisbirtokok voltak túlsúlyban. Az önálló gazdálkodás mellett jelentős számban voltak a mezőgazdasági cselédek, illetve mezőgazdasági munkások. A szántókon főleg búzát, kukoricát, árpat, rozst, zabot, zöldséget, burgonyát, cukor- és takarmányrépat, dinnyét és sok hüvelyeset termeltek. A II. világháború után a község újabb fejlődésnek indult. A villamosítás után sorra épültek az új házak. Az általános iskolai oktatás mellett az 1940-es évek végén az óvodai ellátás is beindult. Az egészségügyi ellátást a helyi orvos és két szülésznő biztosította.

A mezőgazdasági termelésnek új keretet adtak az 1950-es évek elején létrejövő termelőszövetkezeti csoportok, majd a nagyüzemi termelőszövetkezetek, mely utóbbiból még egy ma is működik a községben. A településen is létrejött új tanácsrendszerként a községi tanács, és fokozatosan kiépültek annak intézményei. A község státusza 1895 és

¹ Dr. Tóth L.:2005 26-27.

1950 között nagyközség, ezt követően önálló tanácsú község volt a füzesabonyi járásban. A Debrecen és Füzesabony közötti vasútvonal 1891-től halad át a községen. Vásárokat, piacokat Füzesabonyban tartottak. Vasútállomás, távírda, posta helyben működött. A mezőgazdasági termelés szövetkezetesítése után a faluban 18 különféle néven működött tszcs². ill. tsz.

A falu közigazgatását 1990 óta 10 tagú testület irányítja. A lakosság száma jelenleg ~1694 fő.

² www.mezotarkany.hu

II. A MAGYAR KONYHA KIALAKULÁSA ÉS JELLEMZŐI

Egy nép étkezési kultúrája, szokásai, konyhájának fejlődése az adott nép történelmével szorosan összefügg. A honfoglalás előtti korban az előmagyarok az uráli őshazában halászáttal, vadászattal, gyűjtögetéssel szerezték meg táplálékukat. Az étkezésre, a felhasznált nyersanyagokra és a készítési módokra az ebből a korból származó szavakból következtethetünk, így pl. hal, őz, vad, nyúl, keszeg, sügér, fogoly, fajd, őz, stb.. őseink eledelüket nyáron sütötték vagy főzték, de már alkalmazták az aszalást, a szárítást, a füstölést is.³

A vándorlás, az állandó helyváltoztatás speciális konyhát igényelt elődeinktől. A szabadban bográcsot, nyársat, üstöket és lábas fazekat használtak. A cserépedények megjelenése után főzték és sütötték is a húsokat, és a zsírt is felhasználták. A zsírban eltett hús sokáig eltartható és könnyen fogyasztható volt. Ma is élő, ázsiai szokás szerint őseink mozsarakban porrá zúzták a csontokról lefejtett, lesütött és megsózott húst. A húsporút útjaikra bőrzsákokban vitték. Készítették a tejpor elődjét a kurut, a megsavanyodott tejet pedig beszárították. A szárított tészták készítésével szintén a nomád életmódhoz alkalmazkodtak. A húsos zacskó, amit a nyeregre akasztottak és az a tény, hogy a feltört hátú ló sebeit nyers hússzelettel gyógyították, az alapja annak a téves és kissé rosszindulatú állításnak, hogy a "magyarok nyereg alatt puhították a húst".

A magyar konyha az elmúlt századok során folyamatosan teremtette meg a maga külön gasztronómiai világát.³ Az ősektől örökölt ételek mellett számos hatás érte konyhánkat. Például az olasz szakácsoktól megtanultuk a fokhagyma, a vöröshagyma, a szárított tészták használatát, a Közép-Amerikából származó paprika, paradicsom, burgonya szerves részévé vált táplálkozásunknak, a más népek konyháin használt tejszín a magyar gasztronómiában főleg tejfölként jelenik meg.

Más nemzetek konyháihoz hasonlóan a magyar konyha jellegzetességét a többféle alapanyag, a jellegzetes fűszerezés és sajátos konyhatechnológiai műveletek együttes hatása alakította ki. A sertésszár, a vöröshagyma, a fűszerpaprika együttes, valamint a

³ Tusor A.: 1999 12.

sertészsír domináns használata jellemző a magyar konyhára. Sajátos fűszerezési eljárásaink vannak, illetve magas szénhidráttartalmú köreteket és főzelékeket fogyasztunk.⁴

A sertéshússal és zsírral készült ételek nagy számának a magyarázata a török időkre vezethető vissza. A sarcoló török katonák - mohamedánok lévén - minden más házi állatot elvittek, csak a sertést hagyták meg. A másik ok, hogy hazánk adottságai rendkívül kedvezőek a sertésenyésztést illetően.

A sertészsír használata konyhánk egyik jellegzetessége. A sertészsírt nálunk a szalonna kiolvasztásával, míg más népeknél préssel nyerik. A kiolvasztással nyert zsír aromája különleges jelleget ad ételeinknek. A sertészsír fogyasztása a nehéz fizikai munkát végző földműveléssel foglalkozó népeknél honosodott meg először. A középkori sertésfajták az erdőkben makkoltatáson a téli disznótorig jól meghíztak. A sertészsír jól tárolható, a következő évig kitartott. Az étolajat, a vajat, a margarint hidegkonyhai készítményekhez, a diétás étkezésekben és a nemzetközi ételek készítésénél használják.

A vöröshagyma sok magyaros ételnek adja meg aromáját, sőt képezi alapját. A sertészsírban történő pirítás során felszabadulnak a hagymában található illóolajok. A készítendő étel jellege határozza meg, hogy a hagymát zsírban fonnyasztják halványan vagy aransárgára pirítják, hiszen más-más ízhatás érhető el vele.

A fűszerpaprikát a régi magyar konyhákban nem ismerték, használata csak lassan terjedt el. A sertészsírban pirított vöröshagymához adva, optimálisan oldódnak ki a paprika íz- és színanyagok. Ez az úgynevezett pörköltalap, amit magyaros ételek jelentős részénél pörkölteket, gulyásokat, paprikásokat, tokányokat készítésénél alkalmaznak. A felsorolt ételekhez fűszerként a fokhagyma pépszerű keverékét adják, valamint a pörkölteket készítésének sajátos technológiája, a rövid lén történő párolás, a többszöri zsírára pirítás adja az ételeknek a sajátos ízt, magas élvezeti értéket. Más jellegű húsesteink a disznótoros, a sült csülök, a bőrös malacsült, a libamáj.

Káposztás ételeink, a tökfőzelék, a töltött tök elmaradhatatlan főszere, a finomra vágott friss kapor. Különleges illatot, aromát ad, ha közvetlenül tálalás előtt hintik az ételre. A sertészsírral történő főzésből adódik konyhánkban az a sajátossága, hogy bátran

⁴ Tusor A.: 1999 14.

fűszerez. A fűszerezés - bármilyen fűszerről van szó -, mindig mértéktartó legyen. Az a jó fűszerezés, ahol a fűszerek aláfestik, kihangsúlyozzák az ételek egyéni ízét. Tévedés lenne azt hinni, hogy a magyaros étel az, ami méregerős.

A fűszereknek azokat az anyagokat tekintjük, melyek ételeinknek és italainknak kellemest ízt, illatot adnak. Nem tápértékeik, hanem az élvezeti értéket növelő hatásaik miatt tesszük az ételeinkben. A fűszerek az ételek nyers ízét tompítják, finomítják, teszik. Tejfölből a magyaros főzési móddal dolgozó konyha az átlagosnál nagyobb mennyiséget használ, de a tejszín is jellegzetes ételízestől. A tejföl jól harmonizál a paprikás csirke, a borjú, a bányász íze anyagaival. De nem képzelhetők el káposztás ételeink /pl. töltött-, rakott-, székelykáposzta/, a túros csusza, a sonkaskocka és egy sor édes tészta sem tejföl nélkül. Sok levesünk, mártásunk, főzelékünk készül tejföllel és gyakran díszítésként is használjuk.⁵

Hentesáruink egy része világhírnévre tett szert. Ilyenek a gyulai kolbász, a téli szalámi, a magyar sonka, a füstölt szalonna, amelyek ugyancsak hozzájárultak ételeink kitűnő ízéhez. A füstölt szalonna kiolvasztva, nagymértékben befolyásolja az ételek ízét, de szalonnával tűzdelik a pulykát, a vadételeket. Választékos a magyar konyha leveseinek kínálata, az elkészítési módok és a felhasznált alapanyagok terén egyaránt. A levesek egy részét és a főzelékeket rántással sűrítjük. Ez a fajta ételkészítési mód jószerint csak a magyar konyhára jellemző.

A rántás megolvasztott sertésszár - vagy egyéb zsiradék - és ugyanennyi finomliszt keverékével készül. A lisztet a felmelegített zsírban az étel jellegének megfelelően megpirítjuk. A rántást a tűzről levéve hideg vízzel felengedik és simára keverik. Az így nyert emulziót a vízben puhára főzött leves- és főzelék alapanyaghoz öntik.⁶

A levesek között sok laktató egy tál jellegű /pl. Jókai bableves, palócleves/ található, mely a főfogás szerepét is betöltheti. Természetesen készülnek könnyebb zöldség-, püré-, krém- és gyümölcslevesek is.

Salátáinkat sós, ecetes lével készítjük és általában húselekekhez savanyúságként fogyasztjuk. Sok más nemzet konyháján cukor nélkül, olajjal készítik a salátaöntetet és

⁵ Tusor A.: 1999 15.

⁶ Tusor A.: 1999 16.

gyakran önálló fogásként fogyasztják. Az étlapjainkon szereplő főzelékek, köretek szénhidráttartalma, ebből következőleg az energiaértéke magas. A galuska-, tarhonya-, burgonyaköreteket megváltoztatni nem tudjuk, nem is lehet célunk. Azonban a mennyiségüket csökkentve, párolt, főtt zöldségekkel kiegészítve táplálkozási szempontból is értékessé tehetjük ételünket.

A nagy választékban készült tésztafélék gasztronómiánk büszkeségei. Gyúrt tésztából készülnek a levesbetétek, az édes és sós tészták. A sós tészták /káposztás, sonkás kocka/ befejező fogásként való fogyasztása a magyar konyhára jellemző. A burgonyatésztából különféle gyümölccsel töltött gombócok készülnek. A palacsinták, a rétesek, a vargabéles, a kelt tésztából készült aranygaluska, fánkok, valamennyi ízletes, tápláló befejező fogások.

III. A KONYHA TÁRGYI KULTÚRÁJA MEZŐTÁRKÁNYON

1. ÉPÜLETEK, ÉPÍTMÉNYEK

1.1. Konyhák: nyárikonyha

A Kárpát-medence egész területén általános volt a háromhelységes parasztház. Helyiségei egymás után következnek. Az utca felőli helyiség a szoba, ezután a konyha, majd a kamra következik, annak ajtaja azonban már az udvarra szolgál.⁷ A lakóház központi szerepét a konyha töltötte be. (Lásd:1.kép) A nap java részét a család itt töltötte, itt készítették az ételeket, itt étkeztek és az asztalnál ülve beszélgettek. A konyhák belső kialakítását mindig a használt tűzhelyhez, tüzelőberendezéshez alkalmazkodva alakították ki.⁸ A ház két másik helységét csak alvásra és tárolásra használták.

A nyári konyhák építésének legfőbb oka, hogy a mezőgazdasági munkák idejére, mentesítsék a lakóházban kialakított konyhát a használattól. A nyári konyhát általában, az udvaron, a lakóházzal szemben építették meg, amely áthatott egy vagy két helységből, de mindenek előtt az egyszerűség jellemezte ezen építményt.(Lásd:2.kép) Itt építhették újra a házból már kiszorult tüzelő berendezéseket, kemencét, azért, hogy a hagyományos ételek elkészíthessék anélkül, hogy zavarnák a ház belső rendjét.⁹ Ez a gyakorlat a napjainkban is igen elterjedt, és hasznosnak bizonyult, tekintettel napjaink egyterű, nyílás-zárók nélküli lakóházai esetében.¹⁰

1.2. Tárolás, raktározás

A ház legfontosabb és sok esetben az egyetlen tároló helyisége a kamra. (Lásd:3.kép) Ez nyílhatott a konyhából, vagy az udvarról. A kamra első sorban az étkezéshez felhasznált alapanyagok, gabonafélék, liszt, szalonna, kolbász, sonka és más étkezési nyersanyagok tárolására szolgált. Ezen felül tárolhattak benne még ruhaneműt, használati tárgyakat és nem ritkán alvó helyül is szolgált.¹¹ A kamrában a gabonaféléket tetejetlen hordóban (kancahordó) tartották, míg a zsákokban

⁷ Györffy I.: 1987. 124.

⁸ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 139.

⁹ A magyarság néprajza 1991 222.

¹⁰ Novák Lászlóné 1945. Római katolikus

¹¹ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 189.

elhelyezett dolgokat a földre fektetett ászokfán helyezték el. A füstölt termékeket a gerendára felkötött rudakon, kampókon tartották. A kamrai polcon szárasztásokat illetve a befőtteket helyezték el. A kamra legtöbb esetben ablaktalan helység volt, ezáltal a belső hőmérséklete megközelítően állandó volt. Ezért volt alkalmas többek között még a tejtermékek tárolására és érlelésére alvasztására.

A pince készítését meghatározta a környezet a talaj, és annak szükségessége. A bortermő vidékeken elengedhetetlen szükség volt rá, a bor érlelésének és tárolásának szempontjából. (Lásd: 4.kép) A pincék készülhettek többféle módon: hegy- illetve puha domboldal közetébe vájva, vagy a talajvíz szintjét figyelembe véve földbe ásva majd az üreget téglával, tufakővel boltozatosra kiépítve és földdel letakarva. A pincék nem csak a bor tárolására voltak alkalmasak, hanem különböző zöldségfélék tároló helyeként is szolgáltak. A szegényebb emberek portáján a pincét vermekkel helyettesítették, amely szintén földbe vájt, csak gumók és zöldségek raktározására készített építmény volt, melynek tetejét legtöbbször ágasfás földelt tetővel fedték be.¹² (Lásd: 5.kép)

1.3. Kutak

A háztartások vízszükségletét az udvaron ásott-épített kutak biztosították. Ezen kutak tájak szerint eltértek egymástól. A legegyszerűbb kútkészítés módja az ásott kút volt, amely semmilyen béléssel nem rendelkezett. (Lásd: 6.kép) Ezeknél viszont sokszor fennállt a beomlás veszélye. Ennek kiküszöbölése érdekében különböző kútbéléssel látták el az üregeket. Ezek lehettek részletenként leeresztett vesszőből font kasok, hasított, ácsolt pallók, de bélelték a kutakat téglával és kővel, azon tájakon, ahol a kő könnyen beszerezhető volt. A kutak szája fölé különböző építményeket emeltek, melyek megóvták a víz merítőjét a beeséstől.

A kutak víznyerő szerkezetei is eltértek egymástól. Gémeskút, kerek kút, csigaskút. Elterjedt szokás volt, hogy a kút nem csak vízmerítésre használták, hanem különböző ételek hűtésére is szolgáltak. Ilyenkor az ételt vagy vödörbe, vagy hálóba a víz felszíne fölé eresztették. A kutak tisztaságára gondosan ügyeltek, időközönként azt teljesen kimerték, és az alját kipucolták. Erre azért volt szükség, mert a kút vizét nem csak mosásra, állatok itatására, hanem főzéshez is használták.¹³

¹² Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 209

¹³ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 199.

2. TŰZHELYEK

A paraszti ház központja, egyben az otthon jelképe a tűzhely. A tűzhely fontos szerepet játszott a család életében, ugyanis itt főztek, sütöttek, körülötte melegedtek, beszélgettek. A házak építésének fejlődése magával hozta a tüzelőhelyek, tüzelő berendezések változását is.

Alapvetően kétfajta, nyílt, illetve zárt tüzelőt különböztetünk meg, amik többféle módon kombinálhatók egymással. Füstelvezetője eleinte egyiknek sem volt, a tűzhely fölött viszont szikrafogókat helyeztek el. A füst mind kettőből az ajtón, illetve a padlástalan házak esetében a tetőlyukakon távozott, a későbbiek során azonban a szabadkémények kialakításával megoldódott a füstelvezetés.¹⁴

2.1. Nyílt tűzhelyek

A nyílt tűzhely fő jellemzője volt, hogy a tűz szabadon lángol. A tűzhely köré általában sárból négyszögletes, vagy kör alakú padkát emeltek.¹⁵ A nyílt tűzhely fölé láncon bográcsot lógattak, melyben főztek. Az ilyen nyitott tűzhelyeken nem csak főzni, de sütni is lehetett. Erre szolgált a tűzikutya, melyet a tűz két oldalán helyeztek el és tartotta a hússal megtűzdelt nyársakat.¹⁶

2.2. Zárt tűzhelyek

Az Alföldön jellemzően elterjedt zárt tüzelő alkalmas lett a kemence, s ennek is többféle változata. Ezek különböztek formájukban és méretükben, viszont minden esetben külön helységről, a konyhából történt a fűtésük, míg a kemence test a szobában helyezkedett el. A kemencék alakja, általában szögletes, vagy szénaboglya alakú volt. Ezeket búbos vagy boglyakemencének hívták.¹⁷ (Lásd:7.kép) Az elkészítésük is változatos volt, több esetben a karókból és vesszőkből készült vázat tapasztották be sárral, míg más esetben vályogtéglából rakták ki a kemence testet. A méretüket a benne sütendő kenyerek száma határozta meg. A tüzelésükre a ház körül fellelhető anyagokat használták fel. Fa, rőzse, kukoricaszár, csutka, kóró, valamint a fűtéshez általában tőzeget használtak, melyet tehéntrágyából és szalmából tapostak, amit később kockákra vágva szárítottak. A kemencék a főzés és sütés

¹⁴ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 155.

¹⁵ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 166.

¹⁶ Tarján G. 1884 29.

¹⁷ Györffy I. :1987 125.

mellett a fűtést is szolgálták, a megépítésük során, a kemence alapon képződő padka ülőalkalmatosságként is szolgált. A kemence búb és a fal között keletkezett zugot, melyet neveztek sutnak és kuckónak, a gyerekek fekvő helyéül alakították ki.¹⁸

A tűzhelyeket és a kemencéket felváltotta takaréktűzhely. Ezek a tűzhelyek készülhettek vályogból, téglából esetleg csempéből. A tetejére vaslemez helyeztek, ami főzőlapként szolgált. A későbbiek során a gyári vaslemez és zománcozott tűzhelyek is, amit sok helyen, sparhelt néven ismertek. (Lásd:8.kép) Ezek a mobil tűzhelyek alkalmasak voltak főzésre illetve az ún. rell részében sütésre.¹⁹

3. KONYHAI ESZKÖZÖK

A paraszti konyha főbb műveletei a nyersanyagok felhasználására, feldolgozására, tartósítására és tárolásra tagolódnak. A felhasználás során értendő azon termékek, hús, tej, zöldség és gabonafélék, melyek emberi fogyasztásra alkalmasak. Ezen dolgok közül csak kevés olyan termék van, mely nyersen fogyasztható, ezért melyek bármilyen konyhai felhasználásra kerülnek, azokat elő kell készíteni, illetve feldolgozni. Ezen műveleteknek meg vannak a maga megfelelő eszközei, melyeket a konyhai felhasználáshoz többnyire a környezetben fellelhető anyagokból készítettek. Agyag, fa, vas vagy ezek kombinációjából. Ilyen eszközökre természetesen szükség volt továbbá az étkezéseknél, valamint a tárolásoknál. A paraszti konyhában használt eszközöket eleinte saját kezűleg készítették, majd erre különböző személyek szakosodtak, akik bizonyos alkalmakkor és helyeken árusították termékeiket. Például fazekas, bádogos, fafaragó, teknős.

3.1. Feldolgozás eszközei

A kenyérfeldolgozás eszközei:

A kenyérfogyasztás, a gabonafeldolgozás legfontosabb formája a magyar parasztságnál. A jó minőségű magyar búzát malomban őrlettek az emberek, és míg a malmok mechanikus szitálási rendszere ki nem fejlődött, és nem vált általánossá, addig az egységes őrleményt otthon kellett kézi szitálással szétválasztani korpára,

¹⁸ A magyarság néprajza 1991 223.

¹⁹ Novák Lászlóné 1945. Római katolikus

kenyérlisztre és finomlisztre. A liszt szitálásánál különböző szitát használtak, melyek készülhettek drótszövetből, illetve állati eredetű szőrből. Ezeket a szitaszöveteket fakeretbe foglalták.²⁰ A kenyérkészítés további folyamata volt a gyúrás, illetve a kelesztés. Ezt különböző méretű fateknőkbe végezték, a mennyiségtől függően. A teknő készítésére külön iparág szakosodott, ami népszerű volt a cigányság körében. (teknős cigányok). A teknőket gyantamentes puhafából, nyárfából készítették előszeretettel, mert ez a fa az apró, sűrű szálai miatt kevésbé volt hajlamos a repedésre. A megdagasztott tésztát, miután kézzel úgymond kiszakították és megformálták szakajtókba (Lásd:9.kép) helyezték el, a további érlelés végett.²¹ Ezek a szakajtók általában gyékényből készültek, de használtak helyettük kosarat vagy faedényt is, melyek készítésének szintén megvoltak a maga mesterei. A szakajtóban megérlelt tészta egyenesen a sütő lapátra (Lásd:10.kép) került, mely segítségével a tésztát behelyezték a kemencébe.²² Ezen tárgyak hosszú nyelű, lapos, peremnélküli falapátok voltak, melyek a megsült kenyér kiszedésére is szolgáltak. Általában a paraszti konyha fontos kelléke volt a sütőkemence, melyek méretét a megsütendő kenyerek száma határozta meg, mivel nem minden háztartásban volt ilyen kemence, ezért sokan használták a közkemencéket, melyek szigorú beosztás alapján működtek. A kisült kenyerek tárolása vászonnal betakart kosarakba helyezve kamrában, padláson vagy pincében történt. (Lásd:11.kép) A megszegett kenyeret, vesszőből font fedeles kenyérkosárba (Lásd:12.kép) tárolták a konyhában.²³ A házi kenyérsütés minden egyes részletében női munka volt, melynek tudománya anyáról lányra szállt.

Tejfeldolgozás eszközei:

Az arra alkalmas háziállatnak a húsán, zsíráján kívül legfontosabb hozadéka a tej, illetve az ebből származó termékek fogyasztása a magyar paraszti háztartásban. A fejős állatokat naponta általában kétszer, reggel és este fejik. Állattól függően különböző edényekbe, tehénfejő rocskába, vagy juhfejő dézsába történik a tej felfogása a fejés során. Ezen edények eleinte a kádár mesterek által fából készültek,

²⁰ Ujváry Z. 1991 101.

²¹ Ujváry Z. 1991 101.

²¹ Tarján G. 1984 36.

²² Tarján G. 1984 37.

²³ Végh A. 1986 272.

majd a későbbiek során a zománcozott lemezedények váltak elterjedté.²⁴ A fejés során a műveletet végző személy az állat tőgye közelében elhelyezett fából, házilag készített háromlábú fejőszéken ült. A kifejt tejet különböző szövetek segítségével másik edénybe szűrték át, melyből agyagból készült ún. köcsögökbe öntötték szét. Ezek a köcsögök formájukat és méretüket tekintve különbözőek lehettek. Készítésükre szintén iparág fejlődött ki. Anyagukat tekintve egységesen agyagból készültek, de a formájuk, mintázatuk már többszínű volt. A legelterjedtebb természetesen a natúron égetett volt, de előszeretettel készítettek mázasakat is különböző díszítésekkel. Az ilyen fajta edények fellelhetőek a tejtermékek további tárolásánál is. A köcsögöket használat után gondosan kitakarították, majd az udvaron elhelyezett köcsögfán (Lásd:13.kép) szárították.²⁵ A tejből, mint alapanyagból, többféle dolog is készült. Tejföl, vaj, túró, sajt. E termékek készítésének is szintén megvoltak a maga eszközei. A kifejt tejet tejkamrákban, melyek a házhoz tartozó ablaktalan hűvös helységek voltak, állni hagyták, majd lefölözték az erre kialakított fölöző kanállal, ami eleinte fából, később pedig fémből készült. Ezek a kanalak jellegzetesen kör alakúak voltak. Az összegyűjtött tejfölt hosszúkas henger alakú köpülőbe helyezték.(Lásd:14.kép) A köpülőhöz tartozott a szár, mely egy kb. 80 cm hosszú bot volt, aminek a végéhez egy többlyukú fakorongot erősítettek. Ennek a függőleges mozgatásával csapódott ki végül a tejfölből a vaj, és visszamaradt az író, ami egy savós lé. Később a vajat különböző cserépedényekben tárolták.²⁶ A túró készítés nem igényelt különleges eszközöket, ugyanis a lefölözött aludttejet különböző, de lehetőleg nagy fazékban a meleg tűzhely szélére helyezték ahol fonnyasztották. A meleg hatására az aludttej csomóvá állt össze, és a fonnyasztás során a savó kivált belőle. Az így kapott túró a háziasszony vásznakba kötötte, és kiakasztotta, hogy a benne maradt savó még kicsöpögjön.²⁷ A sajt készítés folyamata megegyezik a túró készítésével, de annyiban eltér, hogy a felmelegítése során oltóanyaggal keverik el a tejet, és miután túró készült belőle, azt különböző edényekben is szerkezetek segítségével tovább nyomatják, préselik a kellő állag eléréséig. A sajt préselésénél sajtnyomó teknőt használtak, melyek különböző formájúak lehettek, de mindegyik aljába lyukat fűrtak, hogy a préselés során a savó el

²⁴ Ujváry Z. 1991 128.

²⁵ Tarján G. 1984 27.

²⁶ Tarján G. 1984 27.

²⁷ Tarján G. 1984 27.

tudjon távozni. Ezek az edények szintén készülhetnek fából illetve agyagból. A préseléshez általában falapokat és kőnehezékeket használtak. A sajtot a további eltarthatóság miatt hűvös helyen tárolták, illetve füstölték.²⁸

Disznótor eszközei:

A disznótoroknak meg volt a maga hagyományos ideje. Általában jelentős ünnepet megelőző napokban hajtották végre. Ezek az ünnepek a karácsony és a farsang voltak. Nem csak az ünnepi étkezések miatt, hanem a tél hidege által biztosított eltarthatóság is befolyásolta a disznóölések idejét.²⁹ A disznóöléshez való felkészülés az eseményt megelőzően már napokkal előtte megkezdődött a segítők összehívásával, a tor során használandó eszközök előkészítésével, összegyűjtésével. Az előkészítés során olyan műveletekre is sor került, mint pl. a kőso és a szemes bors mozsárban való megtörése. Ezek a mozsarak különböző méretűek és anyagúak voltak. Készültek fából, kőből illetve fémből. (Lásd:15.kép) A disznóölés a paraszti házaknál jelentős eseménynek számított, ami maradandó élményt is jelentett.³⁰ A műveletet korán reggel már lámpavilágnál megkezdtek. Az állat leölése különösebb eszközöket nem igényelt, ugyanis a paraszti házaknál nem, vagy csak nagyon ritkán használtak hentesszerszámokat, mint pl. tagló, pikker. A perzselésnél illetve a sertés szórtelenítésénél már elő kerültek a munka műveletéhez szükséges eszközök. Eleinte a perzselést szalmával végezték, amit az állat testére rakva meggyújtottak. Itt már alkalmaztak különféle vasakat, melyeket a tűzhely parazsába tartva felizzítottak, és ezzel a hajlatokban lévő szórt égették ki. A későbbiekben a szalmaperzselést felváltotta a fatüzelésű perzselő eszköz.(Lásd:16.kép) Ez egy fémből készült tűztárolóval, kézi hajtású ventillátorral, és láng fúvó csővel ellátott eszköz volt. Ezt az eszközt a perzselést végző személy a nyakába akasztva tartotta. Előtte a tűz terébe akácfából tüzet raktak, majd amikor az kellő módon lángot égett, akkor egy ventillátorlapát segítségével a tűz lángját az állatra fúvatták. A perzselés során különböző kaparóeszközöket alkalmaztak, törött kaszából készült késeket, lemezből készült kúp alakú tárgyakat, illetve kopottabb késeket. A perzselésnek vagy a szór eltávolításának más módja is ismeretes ez pedig a forrázás. Ennél a műveletnél a leölt

²⁸ Végh A.: 1986 28.

²⁹ Ujváry Z.: 1991 159.

³⁰ Dömötör T.: 1983. 46.

állatot lemezkádakba fektették és két lánc segítségével forgatva folyamatosan forró vízzel locsolták. A forrázatból kivéve a szőr eltávolítása az előbbiekkal megegyező módon történt. Ez a folyamat is a perzseléssel végződött.³¹ A disznó szétbontásához éles késeket, bárdot használtak. A késeket a hús, míg a bárdokat a csontok elvágására használták.³² Amíg a férfiak a darabolást végezték, addig az asszonyok belet mostak. a mosáshoz fateknőt és kifordító botot használtak. A kb. fél méternél hosszabb, ujjnyi vastag kifordító botra azért volt szükség, hogy a feldarabolt vékonybelet a tisztítás során kifordíthassák.³³ A sertés belső részét, fejét az üstházakon elhelyezett üstökben megabálták. Ezek az üstházak eleinte különböző építő anyagból rakott építmények voltak, majd később ezeket felváltotta a hordozható fémből készült üstház. Eleinte a hús aprózását a férfiak fa asztalon késsel végezték, majd a későbbiek során a munkát leegyszerűsítette és megkönnyítette a daráló megjelenése. A kolbász és hurka készítésénél a régi időkben fazekasok által gyártott cseréptöltőt alkalmaztak. (Lásd:17.kép) Ezt később felváltotta a pléh tokkal, fanyomóval készített töltőeszköz. Ezt általában a legerősebb ember használta, ugyanis a töltőfából készült végét a hasizmának támasztva a kezei segítségével préselte ki a darált húst. Ezt a töltőt használták a hurka és a kolbász töltésénél.³⁴ A disznósajt készítése során a már bevarrott sajtot különböző nyomtatókon préselték ki.³⁵ Ez hasonlíthatott a szőlőpréshez, mert két csavarorsó segítségével fokozatosan nyomást gyakoroltak, vagy csak egyszerűen valamilyen nehezékekkel nyomatták a sajtot két falap között. Az abáléból a megfőtt húsokat fából, később fémből készült szűrőkanalakkal szedték ki.(Lásd:18.kép) A fateknő a disznóvágás egyik legfontosabb kelléke, mert más-más méretben szinte minden műveletnél jelen van. A legnagyobb méretű teknőben végezték a tartósítás egyik fontos elemét a sózást, más helyeken a pácolást. A besózott húst tiszta fehér szövettel takarták be az érlelés ideje alatt. A sózáshoz egyes vidékeken sózó kádakat is használhattak.³⁶ A disznótor utolsó fázisa, amely nem ritkán másnapra tevődött, a zsírsütés volt. A szalonnának fel nem használt zsiradékot üstben kisütötték, a sütés közben ún. nagyméretű, lehetőleg keményfából készült

³¹ Végh A. 1986 291.

³² Dömötör T. 1983 50.

³³ Novák Lászlóné 1945. Római katolikus

³⁴ Végh A. 1986 299.

³⁵ Novák László 1943 Római katolikus

³⁶ Novák László 1943 Római katolikus

zsírkavaró fakanalat használtak a kavargatáshoz. Ez után a szűrőkanálhoz hasonló fakanállal a tepertőt kiszedték. A zsírt zárható tetejű, szellőzőlyukakkal ellátott bödönökben tárolták.³⁷

3.2. Sütéshez, főzéshez, étkezéshez használt eszközök

Ételeink részben állati, részben növényi eredetű anyagokból készülnek. Maga az étel is, az elkészítési módja is rendkívül sokféle. Így az elkészítéshez felhasznált eszközök tárháza is igen nagy, melyet szinte lehetetlen teljességgel bemutatni. Ennek tükrében csak a környezetemben fellelhető és elterjedt eszközök bemutatására van módom.

A népi konyha felszereltségét nagyban meghatározta a háziak tevékenységi köre. Ahol tehenet tartottak, ott a háztartásban volt legalább nyolc darab tejcsfazék, ugyanis a tehenek száma határozta meg az edények mennyiségét. Ahol több tehenet fejtek, ott nem volt ritkaság, hogy huszonöt tejesedény száradt a köcsögfán.³⁸ A XX. század elején vált általánossá az előbb zománcozott belsővel készült, majd kívülről zománcozott vasedény. A mindennapi ételfőzéshez egy tíz literes nagy vasfazekat használtak, mely alkalmas volt annyi étel megfőzéséhez, ami elég volt a nem kis létszámú családnak. (Lásd: 19. kép) A különböző tészták kifőzéséhez is hasonló méretű vaslábast használtak. A húsos káposzta igen elterjedt és közkedvelt eledele volt a magyar embernek. Ezen étel elkészítése különböző fázisokból állt, amihez más-más eszközöket alkalmaztak. Az első művelet a káposzta gyalulása volt, melyhez fakeretbe foglalt, fémkésekkel ellátott gyalut használtak. A legyalult káposztát fából vagy cserépből készült savanyító hordóba betaposták, majd a savanyított káposztát nagyméretű cserép vagy vasfazekakban főzték készre.³⁹ A cserépfazékban való elkészítést a kemencében végezték. A pörkölt húsokat általában négy vagy hat literes vaslábasban készítették, de ugyanilyen edényben forralták a tejet is. A rántásokat egy literes kislábasban pirították, s ennek az edénynek hosszú nyele volt. Olykor ebben sütötték a szalonnás, hagymás tojás ételeket. A tésztástalak nagyon sokáig cserépből készültek, és majd csak később váltották fel a zománcos pléhtalak. A mély, cserépből készült levesestányérok voltak a legelterjedtebbek, de

³⁷ Ujváry Z. 1991 145.

³⁸ Ujváry Z. 1991 145.

³⁹ Ujváry Z. 1991 146.

tehetősebb családoknál ezek készülhettek porcelánból (Lásd:20.kép), és itt-ott már megjelentek a lapostányérok is az étkezések során. A szegényebb konyhákban a porcelántányért eleinte csak dísznek használták a falra felfüggesztve. Az étkezéshez használt legelterjedtebb eszköz a fakanál volt, de később használatossá vált a különböző fémekből készült evőeszköz.⁴⁰ Ezek készültek lemezből, alpakkából. Ezeket a háziasszony időnként vasporral fényesítette, de ugyanígy járt el a mozsár, a rézüst tisztítása esetében is. Minden konyhában fellelhetők voltak a tésztakészítés eszközei, a gyúrotábla, a nyújtófa (sikaló), melyeket a falon, szögre akasztva tároltak. (Lásd:21.kép) Ugyancsak a falra akasztva tárolták a tepsiiket, és a palacsintasütőt is. A stelázsi egy szükséges tárolóeszköz volt, melyen helye volt az edényeknek. Legalsó polcon a vasedényeket, fölötte a tálakat, míg a legfelsőn a csuprokat tartották. De ide volt elhelyezve a mák- és diódaráló, a krumpli törő valamint a mozsár és a mérleg. A sónak, cukornak, fűszereknek apró, fületlen bögréket használtak, amik készültek cserépből vagy fából. A vendégvárásra szolgált hat lapos, hat mélytányér, egy tál porcelánból, hat egyforma porcelán bögre, hat borospohár és hat stampedlis pohár. Ezeket az edényeket elkülönítve, a komódban tartották. Az evőeszközök fémből voltak, melyeket használat előtt fényesíteni kellett. A konyha berendezéshez tartozott egy vizes lóca két vizes kupával (Lásd:22.kép) és egy csuporral. A berendezéshez társítható még egy mosdó állvány mosdótállal, mely az étkezések előtti kézmosásra szolgált.(Lásd:23.kép) Ezt általában a vizes lóca mellett helyezték el. Az étkezések elengedhetetlen kellékeihez tartozott még az asztal és a székek, melyeket általában házilag készítették, vagy az erre szakosodott asztalos mesterek.

⁴⁰ Tarján G.: 1984 40.

IV. TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRA

1. AZ ÉTKEZÉSEK RENDJE

A magyar parasztság középkori hagyományokra visszanyúló módon korábban csak kétszer: reggel (reggeli, früstük, ebéd) és délután (ebéd vagy vacsora) étkezett. Ez szinte napjainkig megmaradt a téli időszakban, és szorosan összefügg a tüzelőberendezés kora reggeli és délutáni fűtésével. Ez a rendszer azonban a nagy munkák idején három, esetenként ötszöri étkezésre módosult.⁴¹

Amikor megkezdődnek a tavaszi munkák (szántás, vetés), már rendszerint háromszor étkeznek. A két főétkezés megmarad, de közben délben (délebéd) tarisznyából kenyeret, szalonnát, hagymát vagy más hideget esznek, esetleg szalonnát pirítanak. A nagy hátárú tiszántúli városokban szántáskor több napig kinn maradtak. Ilyenkor délben, a bográcsban meleg étel főzése rendszerint a gazda feladata volt. A kinn élő pásztorok ugyancsak háromszor étkeztek. Kora reggel a kisbojtár (lakos) többnyire húsból főzött früstüköt, míg délben, amikor a tanyától messze legelt a jószág, csak szalonnát, szárított húst ettek a bojtárok kenyérrel. Estére, amikor megtértek a tanyához, már újra húsétel várta őket.

A nagy nyári munkák idején, különösen aratáskor, nyomtatáskor, amikor a legnagyobb erőfeszítés szükséges, az étkezések száma is megnövekedett. Kora reggel ettek valamit, mellé pálinkát ittak, hogy ne éhgyomorra kezdjék a munkát, majd 8 óra tájban került sor az ugyancsak hideg ételekből álló reggelire. Délben egyórás szünetet tartottak, és ha maguknak arattak, akkor az asszonyok vitték ki az ebédet, melyből a lehetőség szerint a hús sem hiányzott. Délután öt óra tájban ismét rövid pihenés következett, ami hideg étkezéssel járt együtt, majd amikor a sötétedés után abba kellett hagyniuk a munkát, akkor került sor otthon, illetve a részes aratók esetében az éjszakai szálláson, ismét meleg étkezésre.

A fentiekből kitetszik, hogy az étkezés alkalmazkodott a mindenkori munkához. Jelentős különbség adódott a mindennapi és az ünnepi étkezés között. Érdekes módon az utóbbi őrizte meg a legtöbb régies vonást ugyanakkor, amikor leginkább fogékony új elemek befogadására. Vasárnap lehetőleg arra törekedtek, hogy tyúkhúslevest és főtt baromfit, újabban valami süteményfélét is egyenek. Ünnepi és viszonylag ritka eledelnek

⁴¹ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV.1988 546.

számított a szarvasmarha húsa, ezzel szemben a sertéshúst különböző formában hétköznapi is megették.

A nagy ünnepekhez vidékenként, vallásonként változó állandó étrend kapcsolódott, így karácsony estéjén a katolikusok böjtös eledeleket: káposzta-, bablevest, halételeket és zsír nélküli süteményt fogyasztanak. A reformátusok disznó-, marha- vagy tyúkhúslevest esznek és kalácsot, mert őket ezen a napon sem kötik böjti szabályok, ezért egyes vidékeken a töltött káposzta is előfordul. Nagypénteken már más a helyzet, mert ilyenkor valamennyi vallásfelekezet böjtöl. Valami savanyú leves (cibere, káposztaleves), zsír nélküli kalács és pattogatott kukorica az egész napi táplálkozás. Húsvét vasárnapján tyúkhúsleves, kalács, bélés fordul elő leggyakrabban, a katolikusok ekkor inkább disznóhúst esznek. A sonkát megszenteltetik, és még az ünnepeken meg is eszik. A húsvéti bárány fogyasztása csak újabban terjed.⁴²

Egyes ételeknek különleges erőt tulajdonítottak, és ezért azok fogyasztását meghatározott napokhoz kötötték, így újévkor málét ettek, azt tartván, hogy az egész évben szerencsét hoz. A pénteken fogyasztott lencse vasárnapra széppé teszi a lányokat. Vetés előtt apró szemű növényeket (köles, mák stb.) esznek, hogy ezzel bőséggé tegyék a termést. Éppen ilyen célból fogyasztottak tojást is, mely általában a paraszti hiedelmek között mindig a termékenységét jelentette.

Különleges étkezés kapcsolódik az élet kiemelkedő eseményeihez is. A gyermekágyas asszonynak a komaasszonyok viszik az ebédet. Ez általában megegyezik a vasárnapi ebéddel, de mindig igyekeznek valami újat, különösen éppen akkor divatba jött ételt, süteményt is készíteni. A lakodalom étkezési rendjében a tyúkhúsleves játszik nagy szerepet, melybe az Alföldön csigatésztát főznek. A jázságban a lakodalmi ételek elmaradhatatlan fogása a birkából készült gulyás, illetve pörkölt. A főtt húst tormával vagy céklával fogyasztják. A hagyományos ételek közül különösen a nyelvterület középső részén ritkán hiányzik a töltött káposzta. A lakodalmas kása különböző változataival szinte az egész nyelvterületen találkozunk, mely az étrend egyik legrégebbi elemének látszik. A halotti toron csak pálinkát és kenyeret, esetleg szalonnát, kalácsot, újabban kelt tésztát adnak. Csak ritkábban tudunk arról, hogy főtt ételt is fogyasztottak.⁴³

⁴² Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988546.

⁴³ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 552.

2. ÜNNEPI ÉTKEZÉSEK

2.1. Komaebéd hordás, keresztelői lakoma

Az első világháborúig általánosan elterjedt szokás volt a magyar parasztkultúrában, hogy a gyermekágyas asszonynak naponta ebédet hordtak komaasszonya(i), anyja és esetleg további barát, rokon fiatalasszonyok felváltva, hosszabb-rövidebb ideig (1–4 hétig). Egyes vidékeken a szokás később is folytatódott, másutt csak egyes paraszti rétegek közt maradt fenn. A komaebéd hordásnak sok helyütt egész részletesen kimunkált rítusa volt (ki, mikor, hányszor, hány, milyen ételt, milyen edényben, hogyan, milyen ruhában visz). A komaebédek a közönséges köznapi ebédeknel jobb minőségűek (húsos leves, sült tészta). A komaebédeknel az anya helyzete miatt általában fontosnak tartották a levest.⁴⁴

A komaebédnél, sőt a lakodalmaknál is érzékenyebb volt gyakran az újításokra a keresztelői lakoma, amelyen az ifjú szülők ifjú korosztályból való barátai, a keresztszülő hívási szokásoknak megfelelően sok helyütt 7–25 pár gyűlt össze. . A vendégek száma negyvenig itt is felment. Ételsora marhahúsleves gerslivel, káposzta disznóhússal, csirke metélt csíkkal, becsinált leves (savanyú leves tüdővel-májjal), vajas tejbekása és a jobb módúaknál még pecsenye (lúd, kacs), mindenkinél mézes pálinka és bor.⁴⁵

2.2. Halotti tor

A temetést követő közös étkezés menüje a 18–20. századi magyar parasztkultúrában két különböző rendszer szerint szerveződött. Az egyikből hiányoztak a főtt ételek, itt kenyeret, kalácsot, bort és pálinkát kínáltak. A másik minta egy vagy több főtt ételből állt, ugyancsak itallal. A tor ételei siflileves (húsleves tésztával), zsíros torkása és paprikás hús voltak. Az alkalomra vagy marhát, vagy három-négy juhot vágtek.⁴⁶

⁴⁴ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV.1988 556.

⁴⁵ Ecsedi I : 1935 177.

⁴⁶ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 564.

2.3. Advent, karácsony

A keresztény egyházban az advent ünneplésével együtt adventi böjt alakult ki.). A hazai parasztkultúrában a 19. század második felében az adventi időszakot a katolikusok helyenként még adventböjtnek vagy (a húsvét előtti nagyböjthöz viszonyítva) kisböjtnek nevezték, és az egész évben hústól való absztinenciával megtartott péntek, szombati napokon kívül az adventi szerdák is hangsúlyosan hústalanul ettek. Halvány emléke van annak is, hogy a 19. században az adventi böjtre még (a nagyböjthöz hasonlóan) főzéshez vaját, olajat, az étkezéshez konzervált túrót gyűjtöttek.⁴⁷

December 24, karácsony vigiliája, a katolikus egyházban a 20. század derekáig előírt böjtös nap, karácsony böjtje. A népi kultúrában olyan nagyünnep, amelynek évről-évre visszatérő ételeit a hagyomány igen pontosan előírta, s ez a szokásszerűség vallásilag vegyes tájakon a protestáns településrészekre, településekre is kiterjedt. Helyben maradó családoknál a karácsony esti ételsor csak fokozatosan változott. A téli időszak domináns kettős étkezési rendjében a századfordulón a nap fő étkezése, a karácsonyi vacsora, a parasztoknál délutánra esett. A századfordulón a karácsonyi vacsora rituális csemegéi, pálinka, méz, fokhagyma, alma, dió, gyakran ostya. A vacsora fő fogásai leves és tésztaétel. A leves bab, lencse, aszalt gyümölcs, szilvásbab, babos káposzta, káposzta, gomba. A december 24-i étkezés átalakulásának lépcsőzetes útja az volt, hogy az egykori ünnepélyes vacsora ételei a hármas étkezési rendben a déli étkezésre kerültek, az ünnepélyes karácsonyi vacsorára pedig új ételek.

2.4. Az év fordulójának ünnepi étkezése (december 31–január 1.)

Szilveszter este a bőved este, amikor a következő év bősége érdekében enni is bőségesen kellett. Újév napját mindenütt húsos ünnepi étkezés jelezte. Szilveszter estéjén és az újévi főétkezésen számos mágikus termékenység-, bőség- és egészségvarázsló, jósló étel szerepelt.⁴⁸

2.5. Farsang

⁴⁷ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 564.

⁴⁸ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 568.

A farsangot záró „háromnapok”, farsang utolsó vasárnapja, a rákövetkező hétfő és húshagyókedd ünneplésének általában része volt a sajátos étkezés is. Ezen a napon lehetett utóljára húst fogyasztani. Ennek ott volt igazán értelme, ahol utána nagyböjtöt tartottak. A hamvazószerdát követő napon az egynapos böjt után a böjtöt felfüggesztik, hogy a farsangi maradékot elfogyaszthassák. Ennek a napnak zabáló-, torkos- vagy tobzódócsütörtök a neve.⁴⁹ A farsang egyik jellegzetes édessége a szalagos fánk. A kelt tésztából készült, kerekre szaggatott (pánkó, pampuska) századunkban a parasztságnál is a farsangi ünnepnapok elmaradhatatlan tartozéka, az alföldi vidékeken gyakran egyetlen jele.⁵⁰ (Lásd:24.kép)

2.6. Nagyböjt, húsvét, pünkösd

Magyarországon a kereszténységgel együtt vezették be azt az egyetemes egyházi előírást, amely a farsang végétől húsvétig tartó időszak, a nagyböjt. Ez hamvazószerdától húsvét vasárnapig tart. Az előírt böjti napok száma szerint nevezték a nagyböjti időszakot negyvennapos böjtnek is, ami a kezdetén hamvazószerdától számított töredék hétből (4 nap) és hat teljes hétből (36 nap) jön ki, a vasárnapok nélkül. Nagyböjt idején tilos volt húst, állati eredetű enni, valamint zsíros és húsos ételt is. éppen ezért ebben az időszakban nem rendeztek lakodalmat és táncos multságokat sem.⁵¹ 1920-tól megenyhültek a böjt szabályai.

A húsvéti főétkezés fogásait nem jelölte ki hagyomány, jó minőségű ünnepi ételeket főztek. A báránysült előfordult, de távolról sem volt az egész nyelvterületen elterjedt húsvéti étel. Húsvéthétfőn a lányos házaknál hideg ételekkel kínálták a locsoló legényeket. Meleg ételt nekik aztán helyenként az 1920-as évektől kezdve tálaltak, mindig az éppen legdivatosabb húsételt. Pünkösd a paraszti étkezési rendben közönséges vasárnapként szerepelt.

2.7. Templombúcsú

⁴⁹ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 568.

⁵⁰ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 526.

⁵¹ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 568.

A helyi búcsúk a legtöbb családnak számos vendéget hozó, népes ünnepek. Várták erre a más helységben lakó rokonokat, ismerősöket. Az alkalomnak kötött ételsorú menüje nem volt, levesből, húskételekből, süteményekből a legjobbakat, többfélét készítettek. Búcsú alkalmával a vidéki vendéglátás máig hasonló elveket követ.⁵²

⁵² Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 571.

3. AZ ÉTKEZÉSEK SZÍNTERE ÉS MÓDJA

Az étkezés rendjét az évszakok változása jelentősen meghatározta. Télen a szobában étkeztek. Nyáron az étkezés helye – az időjárástól függően – a konyhába, a ház elején lévő nyitott, szellős tornácra, a különálló nyárikonyhába vagy az udvarra helyeződött. A pitvarban az asztalszék köré telepedett az egész család.). A tornác – ereszalja, gádor, illetve gang – a jó időjárás beköszöntével vált a napi étkezések leggyakoribb helyévé. Nyári melegben szerettek az udvaron, a fák árnyékában elhelyezett kis asztalnál étkezni, különösen a tanyaiak. Köznapi étkezéskor az asztalt nem terítették le, csak ünnepekre, sőt legtöbb helyen csupán jeles ünnepeken (karácsony, húsvét) és családi ünnepeken került rá háziszóttos vagy vászon abrosz. Az 1920–30-as évek óta elterjedt a viaszosvászon terítő, de többnyire a konyhaasztalokon volt használatos.⁵³

3.1. Ülésrend

Az asztal köré csak a felnőtt férfiak ülhetek. Országszerte az asztali ülésrend, hogy a családfő (a gazda) ült a főhelyen, az ajtóval szemben. Mellette legidősebb legényfia, az oldalpádon veje vagy fiatalabb, már felnőtt fiai ültek. Általános gyakorlat szerint a fiúgyermek csak akkor ülhetett étkezéskor az asztal mellé, amikor kinőttek az iskolapadból, illetőleg a dologban, mezei munkán hasznukat vette a család, rendszerint 12–14 évesen. Addig asztalszékről, a kemencepadkán vagy küsszéken, sámlin ülve ettek. Az étkezésnél az asszonyok nem ültek asztalhoz, hanem az asztal sarkán, a kemence szélén, vagy a küszöbön fogyasztották el az ételt. Ha megbecsült vendég érkezett, a gazda mellé ültették, és a családtagok szorultak a kevésbé „rangos” helyekre. Ez az ülésrend eléggé gyakori, de polgárosultabb vidékeken a 20. században már nem jelentett szigorú hagyományt, eltekintettek tőle, legfeljebb annyi élt tovább belőle, hogy az asztalnál minden családtagnak megvolt a megszokott helye.⁵⁴ Polgárosuló településeken és tájakon (alföldi mezővárosok és környékük) az asszonyok a két világháború között már asztalhoz ülhetek.

3.2. Evés illeme

⁵³ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 572.

⁵⁴ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 572.

Az étkezés előtt a férfiak levették kalapjukat. A kenyeret csak a gazda szelhetette meg, és csak simán, egyenesen. A megfelelő mennyiség levágása után helyére, a kamarás asztalra tették. Ha leesett, megcsókolták, és úgy fogyasztották el. Az ételből is mindig a gazda szedett először. Megkóstolta, és ha ízlett neki, azután kínálta. Evőeszközként kanalat és saját bicskájukat használták. A húst kanállal vették ki a tálból, aztán kézzel ették meg. A férfiak a tányér fölé hajolva, a nők a tányért kezükben tartva étkeztek. az evés végén kötelező volt kitörölni kenyérrel a tányért. A testi reakciókat, pl. a böfögést elnézték. Ha vendég érkezett, amíg a család evett, nem illett elfogadni, ha kínálták.⁵⁵

3.3. Ivás illeme

A gazda munka közben nem ivott, de a segítséget illet megkínálni. Állat elléskor is illet itallal készülni. Ha az állat éjjel pálinkával, ha nappal született borral kínálták. Ünnepeles alkalomkor (disznótor, lakodalom) is saját borral, illetve pálinkával kellett fogadni a vendéget, valamint fontos volt a kellő mennyiség is. Ha nem saját ital volt, vagy nem megfelelően kínálta, megszólták. A fogadó ital is mindig pálinka volt. A gazdának bírnia kellett az italt, de ha nyilvános helyen részegedett le, szégyen volt. A család kárára erősen ivókat megszólták, a legények azonban ihattak.⁵⁶

4. HIEDELMEK, BABONÁK

Idetartoznak mindazok a szokások és hiedelmek, amelyek, a tűzhelyre, a konyhaeszközökre az asztalra, a sütés-főzésre, főleg a kenyérsütésre, az ételekre és az étkezés rendjére vonatkoznak.

4.1. Tűz, tűzhely

A tűztisztelet ősi szokásai a paraszti kultúrában is fellelhetők voltak. Ilyenek a tűzetetés a tűzgyújtás tiltott napjai vagy az újtűz. Tűzbe dobják például az első farsangi fánkot, a kenyértészta egy kis darabkáját, ami a sütés-főzés közben az edényekből kipattan, kiesik és így a tűzé egy-egy falat a lakomák minden fogásából, s ha a tűz nagyon morog lisztet hintenek bele, de néhol meg is itatják. Ezeknek a tűzre vonatkozó szokásoknak alkalmas része átment a tűzhelyre vagy a

⁵⁵ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 572.

⁵⁶ Magyar Néprajz: Nyolc kötetben IV. 1988 572.

sütőkemencére. A tűz tiszteletének házi oltára, a tűzhely, szokásainkban a ház és a család középpontja, jelképe. Körüljárása, megérintése, a családba avatás és házhoz kötés jele. Amikor az új asszony a házba lép, anyósa kézen fogva elvezeti a tűzhely körül, de ugyanígy tesz az új cseléddel és a vett állattal is.⁵⁷

4.2. Konyhaeszközök

Az edények és konyhaeszközök tisztántartása, jobban mondva varázsló erejük megtartása is bizonyos jeles napok dolga. E napokon rakott tűz füstje felett kell őket megforgatni, e napok hajnalán szedett harmattal kenik be, s ugyanekkor szedett varázsfűnek főzetével mossák ki őket.

Az új edényből a gazdának, vagy legalább is férfinak kell legelőször ennie, s a család legkedvesebb ételét kell benne megfőzni, vagy feltálalni.⁵⁸

4.3. Főzés, sütés, kenyérsütés

Sok érdekes szokás kapcsolódik a sütés-főzéshez. Legősibb ezek közül az ételáldozat; nemcsak a már említett tűzetetés formájában, hanem az első termés vagy évente a termés egy részének elajándékozása alakjában is. Gondoljunk csak az egyháznak küldött ilyen ajándékokra, bizonyos jeles napokon a koldusoknak sült cipókra, az első gyümölcstermésnek a gyermekekkel való megetetésére, s végül a különböző kóstolókra és torokra. De mindezekon kívül bőven vannak olyan varázsló szokások, melyek az étel jóságát ízességét akarják biztosítani. Kukoricapattogatáskor például folyton nevetni kell, hogy a szemek virágosra pattogjanak. Málésütéskor szerelmes párra kell gondolni és ezt mondogatni:

„Málé, málé édes légy, mint az izém, olyan légy.”

Ilyenek a kenyérsütés szokásai is. Nézzük először a kenyérsütés tiltott napjait: a keddi, a pénteki, s főleg újhold pénteki kenyér is keletlen marad, a tisztulós asszony kenyere nyúlóssá lesz az „asszonynapok” (Boldogasszony, Luca) kenyere, továbbá a bővedeste, nagypénteken, a vásár-és ünnepnap mielőtt vetett kenyér kővé válik. A kovászhoz frissen hozzák a vizet, mégpedig szótlanul és háttal mennek a kúthoz, s mikor a kovász készen van bal tenyerük élével keresztet

⁵⁷ A magyarság néprajza: 1992 222.

⁵⁸ A magyarság néprajza: 1992 223.

nyomnak rá. Dagasztáskor nem jó idegennek jelen lennie. Dagasztás után megütögetik a tésztát, aztán keresztet vetnek reá. Mikor hevítenek (begyűjtanak a kemencébe) egy miatyánkot mondanak, majd bevetik a kenyereket, és keresztet vetnek. Sütés közben folyton sepregetik a pitvart, hogy a kenyér felhasadjon. Valahányszor benéznek a kemencébe, a sütőlapáttal keresztet vetnek előtte. A kiszedett kenyeret a földre egymás mellé rakják, aztán valamennyit lemossák, s a vizet napkeletkor öntik ki.⁵⁹

4.4. Tiltott, megszabott ételek

Bizonyos ételek bizonyos jeles napokon való általános, minden családtagra szóló eltiltásának oka mindig a szerencsevarázslás, illetve az egészségi állapotban és természetben bekövetkező bajok megakadályozása. Újévkor például nem szabad szárnyast enni, mert az elkaparja a háztól a szerencsét, húshagyókor tilos a metélt leves, mert futókás lesz a kender, s két karácsony közt nem jó szemes ételt ennünk, mert kelésesek leszünk. A különböző gazdasági s más alkalmak tiltott ételei nem minden családtagnak tilalmasak, csak bizonyos, a következményben érdekelt személyeknek. A vetőnek például a vetés napján nem szabad pirított kenyeret ennie, mert üszögös lenne a búzája, a leánynak tilos a vakarcs, mert pártában maradna, a menyasszonynak a lakodalmi metéltleves, mert viszeres lenne a lába, az állapotos asszonynak a kettős gyümölcs, mert ikrek születnének.

A gazdasági alkalmakra, ünnepekre és lakomákra szóló evés-reguláknak is ugyanaz az okuk, mint a tilalmaknak. A hal a halászlakomák és böjti napok szokásos étele, mint például karácsony estéé a káposztás csikleves. A marhahús lakoma étel, de elmaradhatatlan a pünkösdi búcsún. A disznóhús is lakomaétel, de határozottan megkívántatik húshagyóra, zabálócsütörtökre és a házépítő kalákára. A malac újévi étel, mert előre túrja a szerencsét. A bárányhús húsvétkor és pünkösdkor szokásos. A tyúk lakomás, ünnepi étel, elmaradhatatlan a lakodalmon, a komatálból és húshagyókor. A káposzta disznóhússal vagy töltve lakoma és ünnepi étel elmaradhatatlan azonban keresztelőről, disznótorról, fonóvégzőről és húshagyóról. A kalács sem hiányozhat egyetlen ünnepi vagy lakomás asztalról sem.⁶⁰

⁵⁹ A magyarság néprajza: 1992 223.

⁶⁰ A magyarság néprajza: 1992 224.

4.5. Az asztali ülés rendje

Az étkezést sok helyen imával vagy asztali áldással kezdik s evés után a gazda a többiek nevében is köszönetet mond a gazdasszonynak, nem a fáradságáért, hisz ez házi kötelessége, hanem a jó ebédért. Még a családi étkezéseknek is megvannak bizonyos illemszerű szokásszabályai. A kenyér aljára például első megszegésekor a késsel keresztet húznak, vágáskor a kés hegyét nem szabad a kenyérbe szúrni, nem szabad a kenyeret domború felére fektetni, mert veszekedés lesz a háznál. Tilos a kenyeret késsel aprítani a tejbe, mert véres lesz a tehén teje. Evés közben nem szabad az ujjainkkal dobolni, a kést, a kanalat a tányéron pengetni, mert ezzel a szegénységet hívjuk a házhoz. Tilos a dúdolás, fütyülés, mert bolond lesz az illető házastársa. A leány nem ehet a tűzhelyről, mert gugája nő, sem hosszúnyelű kanállal, mert hosszúnyelvű anyósa lesz. Felálláskor és kimenéskor a széket vissza kell tolni a helyére, s ha ezt elmulasztják, rögtöni rendreutasítással jár.⁶¹

⁶¹ A magyarság néprajza: 1992 226.

V. A KONYHA NAPJAINKBAN

A magyar konyha is, mint minden más az élet területén az idő múlásával változott, modernizálódott. Ezen változásokat több tényező határozta meg. A konyha minden területén éreztette hatását a különböző országokból, népektől átvett új ismeretek, a technikai vívmányok, a foglalkoztatottság mindkét szülő esetében, továbbá az is, hogy a mindennapokban egyre kevesebb idő jut az ételek elkészítésére és az étkezésekre. Az információk egyre szélesebb körű áramlásával a konyha területén is új ismeretanyagokkal gazdagodtunk. Megismerhettünk egyre több más országbeli ételt, nyersanyagokat, alapanyagokat és különböző fűszereket. E tényezők is nagymértékben befolyásolták a magyar konyha mai arculatát.

Napjaink konyhájában használt eszközöket nem csak szükségszerűség változtatta meg, hanem a technikai újítások, melyek figyelembe veszik a kényelmet, a biztonságot és az újabbnál újabb alapanyagok felhasználását. (Lásd:25.kép) A nagy gondoskodást igénylő tűzhelyeket felváltotta a gáz-, villanytűzhely, a konyhai grill- és mikrohullámú sütő. A kézi eszközök helyett, melyek emberi erőt vettek igénybe, megjelentek a különböző árammal hajtott háztartási és robotgépek.(Lásd:26.kép) Ezek anyagaiban már fellelhető a műanyag, a szénszállal erősített anyagok, a gumi, a szilikon és egyéb más anyagok, melyek a korai időkben az emberek számára ismeretlen volt. Az űrtechnológiából átvett teflonbevonat jelen van szinte minden háztartásban használt egy-egy edényen. A gyártók, az eszközök előállításánál többek között a hatékony használhatóságra és az energiatakarékosságra is törekednek. Nagyhírű cégek versengenek a népszerűségért a vásárlók körében. Az eszközöknél már nem csak a funkció a fontos, hanem nagy hangsúlyt fektetnek az esztétikára és a divatra is. Vannak olyan eszközök, melyek átalakultak, de vannak olyanok is, amik felhasználhatóságukat tekintve szükségtelenné váltak. A valamikori kenyérsütés eszközei, mint a dagasztó teknő, szakajtó, sütőlapát már teljesen eltűnt a konyhai eszközök tárházából, mert a mai ember már nem süt kemencében kenyeret, helyette megjelent a házi kenyérsütő gép. Erre a sorsra jutott a tejfeldolgozás szinte összes eszköze, mivel, már csak elvétve, faluhelyen egy- egy háznál tartanak fejős tehenet. Köcsögök helyett a tejet műanyagzacskóban, papírdobozokban, hűtőszekrényben elhelyezve tárolják az emberek. A házi tejfeldolgozást felváltotta az ipari jelleg, melyek kiterjedt értékesítő hellyel rendelkeznek,

ahol a tejtermékek sokasága fellelhető és megvásárolható, így mindenki számára kényelmesen hozzáférhető bármilyen tejből készült termék. A vágóállat tenyésztés és a húsfeldolgozás is egyre ritkább, még a vidéken élő embereknel is, ezért az egykor ehhez használatos szerszámok, edények (üstök, üstházak zsírkavarók, hurkatöltő) már nem fontos kellékei a napjaink konyhájának. A régebben elterjedt vaslábasokkal egy időben nem találkozhattunk a konyhában, de e tárgy kezd újra divatba jönni, a tökéletes hő elosztása miatt. Ismét egyre több evőeszközt látnak el fanyéllal, továbbá cserépből készült sütő és főző edények kapnak szerepet az ételek elkészítésénél. A gőz nyomása alatt készülő étel főzési ideje jóval rövidebb, mint a hagyományos edényekben történő művelet, ezért majdnem minden konyhában fellelhető a kukta. A tésztakészítés hosszadalmas és aprólékos munkáját megkönnyíti a tésztavágó gép. A tészta sokféle formában megtalálható a boltok polcain, ezért egyre kevesebben használják a gyúrotáblát, a nyújtófát. A lekvár főzés kellékeit, az üstöt, a kavarókanalat (lapockát) szintén nélkülözhetővé tette az, hogy ma már nem csak a Magyarországon elterjedt lekvárfajtákat, hanem más, hazánkban nem honos gyümölcs ízeket is lehet kapni a boltokban.

Étkezési szokásaink azonban nagymértékben megváltoztak. Nagymennyiségben hozzá férhetőkké váltak az olcsó, előre elkészített vagy félkész ételek, melyek lerövidíthetik az étel elkészítésére, és az étkezésre szánt időt. Itt nagy szerepet játszik a szinte minden konyhában elterjedt mikrohullámú sütő, amely praktikus, de nem biztos, hogy a legegészségesebb dolog. Az a tény, hogy a családokban igyekszik mindkét szülő munkahellyel rendelkezni, valamint, hogy az iskolába járó gyerekeknek módjukban áll a menzák szolgáltatásait igénybe venni, szinte teljes mértékben kizárta családok életéből az együtt étkezés eseteit. Egyre elterjedtebbek a gyorséttermek, ahol szinte a legegészségtelenebb táplálékot veszi magához az ember, amik teljesen eltérőek a magyarságra jellemző étkezési kultúrától. Az, hogy az év minden szakában megvásárolható olyan termék, ami eddig csak bizonyos időszakhoz volt köthető, például: paradicsom, paprika, saláta, különböző zöldség és gyümölcsfélék, felveti a kérdést, mennyire tartalmaznak természetes aromákat, összetevőket. Az a rendszeresség, ami nagyapáink étkezési szokásaira volt jellemző, szinte teljesen eltűnt a mai emberek életéből. A családi étkezések már csak ünnepekre vagy hétvégi összejövetelekre zsugorodott. Az étkezésünk idejét az aktuális napi tevékenységünk határozza meg. Sok ember étrendjében nem szerepel a reggeli, viszont jelen van a késő

esti bőséges vacsora. Eltűntek étrendünkől a régi, egészséges nyersanyagok, valamint a mozgásszegény életmód együttesen eredményezi a tömeges elhízást és az ebből adódó többi betegséget. Az étkezési szokásainkból eltűntek a rituálék és azok a dolgok, amik észrevehetetlenül szerepet játszottak az ételek elfogyasztásánál. Az, hogy a családfő szegte meg a kenyeret és a kenyér megszegése előtt keresztet rajzolt rá, akkoriban természetes volt, de ma már az előre szeletelt kenyér szétosztásánál erre már nem kerülhet sor. Az ülésrendre ma már nem fordítunk olyan figyelmet, mint ahogy azt régen tették. Ma ki-ki maga választhatja meg a helyét az asztalnál. A nők és a kis gyermekek is helyet kaptak az asztalnál. Ma már elképzelhetelen, hogy a feleség külön ülve étkezzon a családtól. Érvényét veszítette, a közmondás, miszerint „Magyar ember evés közben nem beszél!”. Sokszor igen is kedélyes beszélgetés folyik az étkezés ideje alatt. A főzés és a mosogatás sem kizárólag női munka. A mai férfiak többsége besegít ebben.

A konyhai kultúránkban egyre szívesebben nyúlunk vissza a múltba, ami nem feltétlenül a szükségszerűség következménye, inkább tesszük ezt nosztalgiából vagy régi dolgok megismerése utáni kíváncsiságból. Itt-ott megépítenek egy udvari kemencét, mely baráti összejöveteleknél jó szolgálatot tesz a nagyobb mennyiségű ételek elkészítésére. Ezek az ételek íz világban is különböznek a konyhában főzöttektől, a tűz, a füst közvetlensége miatt. Újra divatba jönnek a különböző mozsarak, melyekben más jelleget ölt a friss őrlemény. A nyári konyhák, ahol eddig is elterjedtek, ott a mai napig fellelhetők és funkcionálnak, mert a praktikussága vitathatatlan. Az emberek rájöttek, hogy a szemet gyönyörködtető, génmanipulált és vegyszerekkel fertőzött termékeknél egészségesebb a kevésbé dekoratív, de tápanyagokban és zamatában sokkal gazdagabb biotermékek.

Az elmúlt nyolcvan év hatalmas változásokat hozott a magyar konyha világába. A különböző behatások következtében nagymértékben gazdagodott a gasztronómia. Eltávolodtunk a régi természetes alapanyagoktól, egyszerű ízekről, helyette megsokasodott az általunk elfogyasztott táplálékok fajtája, és megszínésedett azok íz világa. A máléra, a görhére már csak az idősebbek emlékeznek, viszont élvezhetjük az eddig nélkülözött tengerek gyümölcseinek ízeit. Sokkal összetettebben és változatosabban fűszerezünk, de nem feledkeztünk meg, és előszeretettel vesszük étrendünkbe a magyar konyha jellegzetes ételeit.

Az, aki odafigyel, és gondosan válogatja össze az ételeihez szükséges alapanyagokat, az csak nyert az idő múlásával, hiszen sokkal szélesebb a beszerezhető alapanyagok palettája. Veszíteni a hagyományaink és szokásaink terén vesztettünk, de a magyar konyhára jellemző íz világ nagyon is sok helyen fennmaradt.

VI. A TÉMA ÁLTALÁNOS ISKOLAI FELHASZNÁLÁSA

A tanulók ismerjék meg nemzeti kultúránkat, kulturális örökségeink jellemző sajátosságait, a múlt nagy értékeit. Sajátítsák el azokat az ismereteket, amelyek a szülőföld, a lakóhely, az otthon megismeréséhez, megbecsüléséhez vezetnek. Jussanak el az ezekkel való azonosuláshoz. Rendelkezzenek a városi és falusi élet hagyományaival, különbségeivel, jellegzetességeivel. A hon- és népismeret segítse elő a társadalmi és természettel való harmonikus kapcsolatot. Mélyítse el a nemzeti önismeretet, a hazaszeretetet.⁶²

A helyi tanterv készítésénél a hon- és népismeret modulból készült A és B változatot kell figyelembe venni, amely önálló cél- és feladat rendszerrel rendelkezik. Én az Á változatot vizsgáltam.

Hon- és népismeret egyik rendező elve a hagyományismeret. E modul témaköreiben részletezett példák általában a 19. század végén és a 20. század első felében élt gazdálkodó parasztsalád életéből valók. Ezt tudjuk szemléltetni a szakirodalom alapján és a szabadtéri múzeumok és a tájházak berendezései is többségükben ezt a kort mutatják.

Tanításának célja, a hagyományos paraszti kultúra és értékrend megismertetése, a természetet tisztelő és azt kihasználni nem akaró paraszti életmód értékeinek a bemutatása. Hagyományaink alaposabb ismeretén keresztül a hazaszeretet erősítése, olyan identitástudat kialakítása, amely megtanítja nemzeti örökségünk megbecsülését, szeretni és tisztelni való tudását. Ösztönöz és felkészít a magyar kultúra egyre tágabb és mélyebb megismerésére. Általános kép kialakítása a hagyományos paraszti kultúra szokásairól. A paraszti erkölcs, a hagyományos családi formák, a természet ismeretéhez alkalmazkodó munkarend megismertetésén keresztül olyan stabil háttér nyújtása, mely segít eligazodni napjaink rohanó világában, ebben az örült fogyasztói társadalomban.

A gyerekekben tudatosuljon, hogy másképpen éltek az emberek az egyes történelmi korokban és földrajzi tájakon. A ház külseje, a konyha berendezése, a használati

⁶² Nemzeti alaptanterv 1995. 11-12.

tárgyak, gazdasági épületek száma alapján tudja megkülönböztetni a szegény és tehetősebb rétegeket.⁶³

A kisgyermek képzelete nyitottabb, gondolkodása rugalmasabb, mint nekünk felnőtteknek. Ők még nem kategorizálják a történeteket, nem csoportosítanak. Képzeletüket, érzelmeiket nem szorítják korlátok közé, hanem azok szabadon szárnyalnak, éppen ezért fontos, hogy korunk gyermeke megismerje a régi népi kultúrát, mert megfelelő eszközökkel bemutatva tökéletes képet kaphat egy paraszti konyháról, annak berendezéséről, a szokásokról. A magáévá tudja tenni ezeket az ismereteket, nyitott lesz rá, mert hatalmas képzelő ereje, s a gyermekekben lakozó kíváncsiság képessé teszi erre. A hon- és népismeret oktatást a NAT előnyben részesíti, ezen belül a paraszti élet bemutatását, a népszokások felelevenítését.

Tanulmányi kirándulás keretében mutatnám be a paraszti konyhát, és eszközeit a gyermekeknek. Annál is inkább mert a hagyományos épületek, építmények, tárgyak és eszközök a mai ember számára már nem adottak a mindennapi megfigyelés során, csak speciális környezetben találkozhatunk velük.

A konyhába lépve megvizsgálánk a tűzhely típusait. Felfedeztetném mi a különbség a szabad és nyílt tűzhely között, valamint, hogy milyen szerepet töltött be a sut, és az egyik gyermek be is feküdhetne, hiszen ott aludtak is. Az udvaron megfigyelnénk a kutat, és mivel a mezőtárhányi tájház udvarán fennmaradt még a gémeskút is, a kisgyermekek az én segítségemmel felhúzhatnának egy vödör vizet is. A konyhai eszközöket ki is próbálnánk. A mozsárban megtörnénk a diót vagy kipróbáltatnám a vajköpülőt. Egy másik kirándulás alkalmával, természetesen egy idősebb, szakavatott asszony segítségével kenyeret sütnénk a kemencében, csakis a régi, a gyermekek számára ismeretlen eszközökkel. Elmesélném, hogy régen hogyan zajlott egy étkezés. Hogyan ettek, ittak? Mi történt, ha vendég érkezett? Hogyan ültek az asztalnál?

Végül elérkezünk kamrához. Mire szolgált a kamra, mit tárolhattak itt.

A kirándulást egy befejező óra követné, ahol megbeszelnénk, hogy mik azok a dolgok, amelyek ma végérvényesen megváltoztak a paraszti világból.

⁶³ www.om.hu

Összehasonlítanánk, hogyan éltek régen és ma. Mik azok a dolgok, amelyeket még megőriztünk, és melyek azok, amelyek teljesen eltűntek az életünkben.

A célom, hogy a gyerekek e nagyszerű és napjainkig megmaradt építményeken, eszközökön és használati tárgyakon keresztül megismerjék, képet kapjanak a régi magyar emberek életéről, szokásairól, kultúrájáról.

Ismereteik bővítése, hagyományaink megőrzése, mert a múlt hagyományát a jelen emberének kell tovább adni majd egy újabb generáció számára, fennmaradása ugyanis csak így lehetséges. tanítói feladatomban és kötelességemnek érzem a hagyományok továbbadását, s megismertetését a jelen kisiskolás gyermekeivel.

BEFEJEZÉS

A kérdésemre, mely dolgozatom megkezdése előtt megfogalmazódott bennem, választ kaptam. A munkám során rájöttem, hogy ez a téma olyan gazdag, színes és sokrétű, hogy még számtalan kérdés vetődhet fel a feldolgozás során. Természetes, hogy egy dolgozatban a teljesség igényével ezt feldolgozni nem lehet. Az ismereteim gyarapítása során kirajzolódott előttem, hogy a régi emberek és azok közül is a háziasszonyok milyen sok és hozzáértő munkát végeztek annak érdekében, hogy a család minden egyes tagja az igényeiknek megfelelően elegendő mennyiségű és minőségű táplálékhoz jusson. Sokszor úgy tűnt, hogy a nőknek más feladatra szinte nem is juthatott idő, pedig a konyhai feladatok mellett ki kellett vennie a részét a mezgazdasági munkákból, és nem ritkán a hat-hét gyermek nevelése is teljes mértékben rá hárult. Ezért érthető, hogy az ételeiket megpróbálták a legegyszerűbb módon elkészíteni. Ámulatba ejtő az, hogy nagyanyáink, a rendelkezésükre álló nyersanyagokból milyen változatosan tudtak főzni. Az is világossá vált számomra, hogy sokszor egyhangú volt az étkezés, mivel a család csak azt ette amit megtermelt vagy előállított. Nem volt lehetőség a boltok mai bőséges választékát igénybe venni.

A modernizációval elhomályosulnak, feledésbe merülnek azon értékeink, amelyek még nem is olyan régen a magyar konyha jellemzői voltak. Helyette a fogyasztói társadalomban kialakult szokások vették át a szerepet.

E dolgozat megírása által én is nagyon sok új ismerettel gazdagodtam a múltról, látókörömet, érdeklődésemet bővítettem, és még erősebb lett bennem a gondolat, hogy a hagyományőrzés nagyon fontos, mert megmaradt értékeinkre büszkék lehetünk, vigyázni kell rá, és meg kell ismertetni a jövő nemzedékével.

A kisgyermek még mindenre fogékony, minden érdekli, oltsunk tehát szomszédját a nemzeti hagyományaink feltárásával, megismertetésével.

Vizsgálódásaim, kutatásaim eredménnyel jártak, célomat megvalósítottam, sikerült mélyebb ismereteket szerezni a paraszti konyháról, konyhai kultúránkról.

A dolgozatomban használt legfontosabb kulcsszavak:

- konyha
- eszközök
- kultúra
- ételek
- szokások
- táplálkozás
- étkezés(ek)

NYILATKOZAT

Szakedolgozatom mások általi megtekintéséhez hozzájárulok.

Brauner Fruzsina

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Tóth László: Mezőtárkány, Mezőtárkány (2005.)

Tusor András- Sahin-Thót Gyula: Gasztronómia – Étel-és italismeret, Kereskedelmi és Idegenforgalmi kiadó (1999.)

Györffy István: Magyar falu magyar ház , Akadémiai Kiadó 1987.

Paládi- Kovács Attila: Magyar néprajz : Nyolc kötetben, Akadémiai Kiadó, Budapest (1988)

Györffy István-Viski Károly: A magyarság néprajza 1. 2. 4. kötet Királyi Magyar Egyetemi Nyomda. Budapest (1991-1992.)

Tarján Gábor: Mindennapi hagyomány, Mezőgazdasági Kiadó, Dabas (1984)

Végh Antal: Kenyér és vászon, Magvető könyvkiadó, Szombathely (1986.)

Dömötör Tekla: Magyar népszokások, Corvina Kiadó, Budapest (1983.)

Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása, Déri Múzeum Debrecen (1935.)

Nemzeti Alaptanterv 1995.

Felhasznált internetes oldalak: www.om.hu

www.mezotarkany.hu

Adatközlők:

Novák Lászlóné 1945. Római katolikus

Novák László 1943. Római katolikus

MELLÉKLET



1.kép: Konyha

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



2.kép: Nyárikonyha

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



3.kép: Kamra

Lészítette: Brauner Fruzsina, 2010.



4.kép: Pince

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



5.kép: Verem

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



6.kép: Kút

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



7.kép: Búbos kemence

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



8.kép: Sparhelt

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



9.kép: Szakajtó

Készítette: Brauner Fruzsina 2010.



10.kép: Sütőlapát

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



11.kép: Vászonnal betakart kosár
Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



12.kép: Fedeles kenyérkosár
Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



13.kép: Köcsögfa

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



14.kép: Köpülő

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



15.kép: Mozsár

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



16.kép: Perzselő

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



17.kép: Hurkatöltő

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



18.kép: Szűrőkanál

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



19.kép: Vasfazék

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



20.kép: Porcelánból készült tál, tányér

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



21.kép: Nyújtófa

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



22.kép: Vizes kupa

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



23.kép: Mosdótál

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



24.kép: Farsangi fánk

Készítette: Brauner Fruzsina, 2010.



25.kép: Modern konyha

www.asztalos-munkak.hu/image/03_modern_konyha.jpg



26.kép: Modern konyhai gépek

pixmania.unas.hu