

SZABÓ BÁLINT

AZ ÉTKEZÉS RENDJE NYÁRÁDSZENTIMRÉN

A néprajzi kutatások során a népi táplálkozás nem részesült a megérdemelt figyelemben. Bár mind a magyar,¹ mind a román szakirodalomban² már az 1930-as évektől néhány összefoglalás, azóta pedig több figyelemre méltó közlemény is jelent meg,³ az erdélyi magyarság népi táplálkozására vonatkozó ismereteink még mindig túl hézagosak: jobbára csak egyes részletekről (pl. pogácsasütés,⁴ máléliszből készült eledelek,⁵ lakodalmi kalács⁶) vagy a táplálkozást csak érintő kérdésekről⁷ vannak elszórt adalékok. Ilyenformán nemcsak térbeli áttekintésünk, hanem a népi táplálkozás egészét felölelő, egy ponton végzett gyűjtésünk sincs.

Felismerve, hogy a népi táplálkozás a hagyományos népi kultúrának milyen kulcskérdése, szülőfalum, Nyárádszentimre készülő monográfiájának fejezetei közül ezt a témát megkülönböztetett figyelemben részleteztem: Kós Károly biztatására mintegy 100 lapnyi tanulmányra fejeztem le.

Népi táplálkozás Nyárádszentimrén című tanulmányomból elhagyva a nyersanyagokat, tárolásuk, feldolgozásuk módjait és az ételrecepteket tárgyaló „klasszikus” fejezeteket, ezúttal a téma életmódbeli, társadalmi és szellemi vonatkozásokban leggazdagabb részét: a kész ételek elfogyasztásának hagyományos rendjét, módjait ismertetem.

Az evés helye. Terítés, tálalás. Ülésrend

Az évszakok, az időjárás, a munka jellege megszabja az evés helyét. A földműves ember az év nagy részét – a késő őszi és esős napok, valamint a téli hónapok kivételével – a mezőn tölti. Kora tavasszal kezdődik a tavaszi szántás, boronálás, vetés. Ezekben a hetekben az ebédet a férfiak a mezőn fogyasztják. Közben a család női tagjai a mindennapi házi teendők mellett előkészítik a veteményeskertet; régen a mezőn búzát gyomláltak. *Törökbúzakupálástól* az őszi *kórévágásig* az egész család a mezőn dolgozik.

A család dolgozó tagjai – a háziasszony kivételével – *pitymalatkor*, indulás előtt *faltak valamit*, általában *egy sorkolat kenyeret*. Régen, ha napszámosok is voltak, felhajtottak egy-egy pohárka pálinkát, de a kenyeret már menet közben majszolták el, hogy az idő ne teljék az evéssel.

Az ebédet vagy *frustukot*⁸ (reggeli) 8–9 óra tájban a háziasszony, leány vagy egyik gyermek, a *delet* (ebéd) a háziasszony vitte ki, mert ő ment haza ebédet készíteni és az állatokat ellátni. Az *ozsonnyát* is a mezőn ették meg, csak vacsorára érkeztek haza.

A munkahely kialakította és meghatározta az evés helyét, s bizonyos terítési, tálalási és ülésrendi szokásokat alakított ki. Ha a férfiak szántáskor (tavasszal, ősszel) délben nem mentek haza, ráültek az ekegerendelyre, más munkák végzése közben a barázdára, a föld egy-egy kiálló részére, és úgy fogyasztották el a hideg ételt.

Kapáláskor, kaszáláskor, aratás idején a meleg reggelihez, ebédhez és uzsonnához jobban nekikészültek. Kiválasztottak egy *egyenes* helyet,

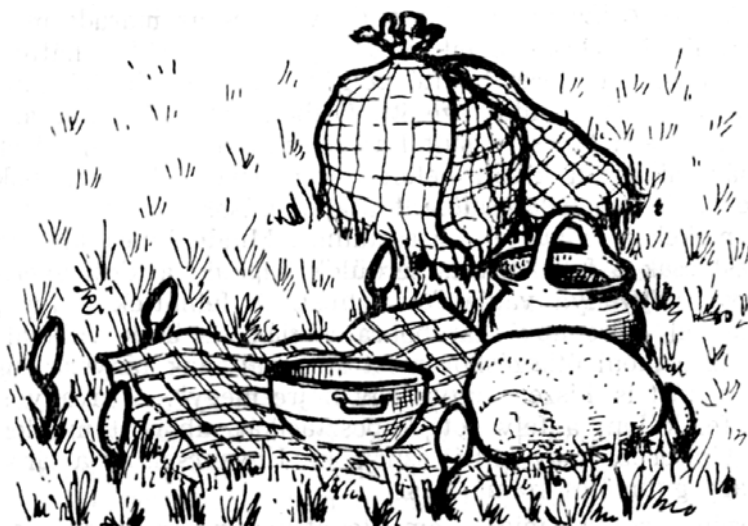
hogy a lábas, fazék jól álljon. Ha a munkahelyen vagy ahhoz közel sűrű lombú fa volt, a tűző napsugarak elől árnyékba húzódtak. A *kantárba* (edényhordó háló) helyezett fazékban, lábostban vagy az *ételhordóban* (fennfüles fazék) kivitt ebédet a háziasszony tálalta fel. A földre terített egy *takaróruhát*, annak a közepébe tette a fazekat, lábost, illetve tálát, a takaróruha szélén kívül pedig körbe annyi kanalat, illetve villát szúrt nyelével a földbe, ahányan ettek (1. rajz). A munkát csak akkor hagyták félbe, amikor szólott:

– Na, hagyjátok félbe, kihül a leves!

A férfiak általában bal könyökre dőlve, lábukat kissé összehúзва merítették a levest. Bal kezükben fogták a kenyeret és harapták. Az asszonyok, leányok félkör alakban a földre, aratáskor kévére ültek, kinyújtott, illetve felhúzott lábbal és lábujj alá szorított szoknyával; minden merítéskor a fazék felé hajoltak és kiegyenesedve falták be. Általában egyik oldalt a férfiak, a másikon a nők ültek (24. fénykép). Ha a hely úgy kívánta, akkor *másodegyesen*: egy férfi, egy nő. Ha kisgyerek is volt velük, annak (azoknak) egy tányérban adtak, kissé távolabb a felnőttektől. A *kiporciózott* húsdarabot vagy a kanálból, vagy kézbe fogva ették meg. Ha kása is volt, ugyanúgy kanalazták, mint a levest.

Uzsonnakor nem volt kötelező a déli ülésrend. A háziasszony a takaróruhára kirakta a kenyeret, zöldborkát, hagymát. Ezt mindenki a kezébe véve leült oda, ahol kényelmesnek találta.

Esős időben és télen a házban ettek; az asztal mellett más volt és ma is más az ülésrend. E tekintetben nem beszélhetünk teljes egyöntetűségről, de bizonyos alapvető szabályokat tiszteletben tartanak. Általában a gazda ül a főhelyen, az asztal belső felén, a feleség kívül, olyan helyen, hogy *mozoghasson* (25. fénykép). Emlékezet szerint a régi időkben csak a férfiak ültek asztal mellé; az asszonyok azután ültek le, vagy a férfiak válla fölött vették ki az ételt és állva ettek. A gyermekek 13–14 éves korukig a *kicsi asztalnál* külön, a vénasszonyok a tűzhely



1. Terítés, tálalás a mezőn, földbe szúrt kanalakkal

mellé húzódva, a *pucokban* fogyasztották el a kirakott, illetve kivett porciót. A sokgyermekes családokban és napszámosokkal dolgoztató házaknál a nyárikonyhában padokat tartottak és azokra ültek. Télen a lakószobában az asztalt úgy helyezték el, hogy a kanapén ülve is lehessen enni. Ez az ülésrend ma is sok helyen megvan.

A múltban szokásban volt, hogy az asszonyok és a leányok kissé félrefordították a fejüket, amikor a kanálra vagy villára vett falást befalták, de ennek a viselkedésnek az okát nem ismerik.

Az asztalt mind hétköznapiokon, mind ünnepeken háziszóttos *abrosszal* terítették le. A szabad tűzhelyen főzött ételek nagy részét abból az edényből ették, amelyben főztek. A háziasszony a fazekat, lábost az asztal közepére helyezte. Azért, hogy az abroszt a főzőedény alja össze ne kormozza, *törökbúzalapiból* (kukoricalevél) font *fazék-alá-valót* tettek alája. Rendszerint az apa vágta a kenyeret a *nagykéssel*, illetve saját bicskájával. A gyermekek addig nem vághattak kenyeret, amíg nem tanultak meg aratni. A fő evőeszköz a kanál volt. A mártást, zsírt kenyérdarabbal, puliszkával mártották ki. A húst kézbe véve ették. A kézzel való evés ma is megfigyelhető. A *túrósdézsából* tányérra kirakott túróból kanállal az abroszra tesznek és meleg puliszkadarabbal felmártják.

A *villás időkben* az evés módja is változott. Az abroszra mindenki elé kitétek egy puliszkaszeletet. Ebből ki-ki a villájával vágott, a villára tűzte és úgy mártott bele a közös lábosba. Mártás után bal kezüket a villa alatt hordozták, hogy a mártás vagy a zsír ne hogy az abroszra csepegjen. A *rántalékot* (kolbász, májas, *tepertő* együtt sülvé) a többi ételtől eltérően fogyasztották el. A háziasszony a kolbászt már sütés előtt 8–10 cm-es darabokra vágta. Sülés után a gyermekeknek az előttük levő puliszkaszeletekbe nyomta, hogy ne hűljön ki, mert azt csak az evés végén – *nyomtatékként* – ették meg. A *kibomlott* májast, töpörtyűt, zsírt a közepre tett lábosból mártogatták villára szúrt puliszkadarabbal. A kolbászdarabot kézbe fogták és harapva, kis falásonként ették meg, mert az a mondás járta, hogy „kicsi kolbász, nagy pujszka”. A savanyúság télen *káposztacika* vagy *káposztalé* volt, és az maradt ma is.

Századunk 20–30-as éveiben a régi evési módot háttérbe szorították a lassan-lassan teret hódító polgári szokások. Hétköznapi a mezőn továbbra is úgy ettek, mint azelőtt. Otthon azt a fazekat, amelyben a leves főtt, illetve a lábost a sült hússal szintén az asztal közepére rakták, de már mindenki kivett belőle a tányérjába. Ünnepeken, vendégjáráskor a levest *levesestálba* töltik, a húsokat a *sültestálra* rakják. Ma a gyermekek is odaülnek az asztalhoz. Mindenkinek kirakva kanala, villája. Kést csak a felnőttek és serdülők kapnak; a kicsi gyermekeknek az édesanya, nagymama vágja fel a húst. A felnőttek a húst, villával nyomva, késsel előre apró darabokra vágják, és csak villával viszik a szájukba. Az otthoni étkezéskor most sem váltanak tányért: ugyanabból eszik meg a húst is, hiszen „úgyis egy hejre megy”. A savanyúságot sem szolgálják fel külön; a felvágott káposztacikát, uborkát mindenki a közepre tett tányérból vagy tálból szúrja ki. Ugyancsak az a tányér marad a tészta vagy gyümölcs számára is.

A mezőn vízszűke miatt nem, de otthon ma már evés előtt kezet mosnak szappannal, hogy „ne kenje el a mocskos kéz a kendőt”.

Étkezési mód. Étrend

1. A *míjesnap*i étkezés és étrend az évszakoktól függően különböző.

a) Télen és kora tavasszal két fő- és egy mellékétkezés divott.

Az étrend reggel rántalék, májas, kolbász, töpörtyű, oldalas puliszkával és káposztacikával vagy káposztalével; tejespuliszka, tejeskávé.

Délben főtt vagy sült krumpli; szilvaízes kenyér hagymával.

Este meleg étel: *véres-* vagy *tormásleves*; *gujás*; *törtfuszujka*; *tejespuliszka*; *verttej*, *törött tej* vagy *aludttej*; *zsírba fordított puliszka* vagy *zsírba fordított káposzta*; *pükása* (kukoricakása); *rántott hagyma*; *szilvaízes gombóc* vagy *szilvaízes dereje* A tej után nyomtaték is jut: reggelről maradt rántalék, rántott vajás puliszka.

b) Tavasztól ősziig három fő- és egy mellékétkezés (uzsonna). Az uzsonnázás a fecskék visszatérése után kezdődött („nyúltak a napok”), ősszel a fecskék távozása után maradt el („kurták lettek a napok”). A szegény családokban a nyári uzsonnázás ki-kimaradt. Beszélik, hogy Piritus Dénes az édesanyjával uzsonnatáiban leült pihenni, és így biztatták egymást: – Gyújts rá, Dénes! – Igyál vizet, Rebi!

Az étrend reggel túrópuliszka, csirkehús vagy rántotta puliszkával, savanyúságnak *salátalé*.

Délben *árvalevesek*, másodiknak húsos étel. Hússal főtt levesek után másodiknak a levesben főtt hús, harmadiknak *tejbekása*, *lepény* vagy *lapótya*. (Az ebéd utáni alvás akkor kezdődött, amikor a szőlő levele akkorára nőtt, hogy az ember két szemét belepi.)

Délután öt-hat óra tájban uzsonna: kenyér hagymával, retekkel vagy zöldborkával.

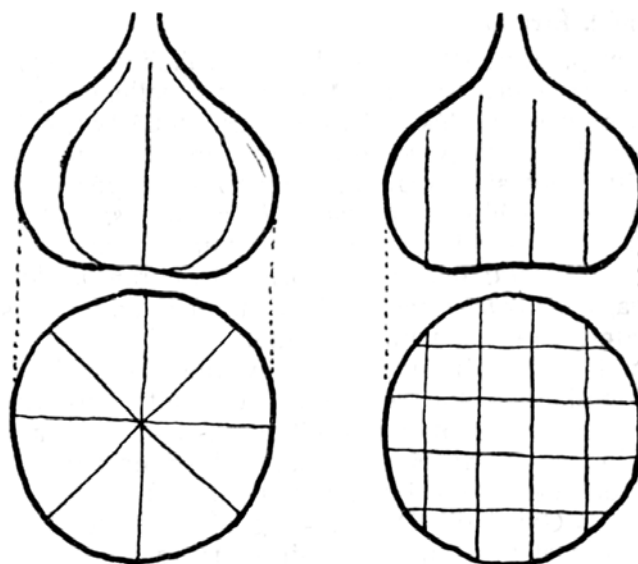
A hagymát a *hántás* (a haj eltávolítása) után úgy vágják cikkekre, hogy a fej nem esik szét. A cikkek között megsózzák, marokba fogva megszorogatják. Ha csípős, a takaróruha sarkába göngyölgetve ököllel összetörik, hogy ne csípjen. A hagymavágásnak két módja van: egyesek félbe, negyedbe, nyolcadba, cikkekre, mások a szélétől kezdve párhuzamosan, majd erre merőlegesen négyzetalakokra vágják (2. rajz). Az előbbieket úgy szeretik enni, hogy a cikkekben együtt legyenek a szélső, középső és belső levelek, az utóbbiak először megeszik a szélén lévőket, majd a végén a közepét.

Uzsonnakor, akinek jólesett, megehetette a déli ételmaradékot is. Ha délben leves maradt, a fazék vagy lábas alá két keresztbe rakott fűszálat tettek, mert így „nem másztak bele a hangyák és más bogarak”. Ha napszámosok vagy kalákások dolgoztak, egy-egy pohár pálinka, friss túró, szalonna is előkerült.

A háziasszony a sóról is gondoskodott: a takaróruha sarkába örölt sót kötött. Esztergált fasótartóban is tartották, ma már ehelyett a nylondoboz járja. Ha véletlenül a só otthon maradt vagy elfogyott, tréfásan azt szokták mondani: „Tartsd a hagymát Parajd felé, ott van só elég!”

Este: a már felsorolt meleg ételeken kívül *dincelt* (párolt) *káposzta*; *rátottás lé*; *rántott hagyma*; *árvagujás*; *rántott krumpli*.

A nehéz testi munkát végző férfiak – különösen kaszáláskor – kávéval és más „egyetmással” nem *húzhatták* egész nap a kaszát, hiszen ezeknek a hatása – a szólás szerint – nem sokáig tart: „Kávé kapuig, kiski küszöbig.”⁹



2. A hagymavágás két módja: baloldalt nyolc cikkben, jobboldalt négyzetesen

c) Az ősz a két fő- és egy mellékétkezéshez való visszatérés átmeneti időszaka volt. Délben már nem vittek meleg ételt a mezőre. A szokáshoz híven a zabaratás befejeztétől tavaszig délben sem a mezőn, sem otthon levesételt nem ettek. Kórévágáskor hűvös, szeles időben a *kórécsonó*hoz lapulva ették a hideg szilvaízes kenyeret hagymával, nyomtatéknak esetleg sütőtököt, besztercei szilvát, almát vagy körtét.

2. A hétköznapitól eltérő volt és ma is az a vasárnapi, ünnepnap és az alkalmi étkezés.

a) Vasárnap télen-nyáron három főétkezés dívott. Ünnepeken nem ettek és nem esznek puliszkát (kivéve töltött káposzta mellé) és paszulylevest. A reggeli kenyér, télen disznóköltés; tej, tejeskávé, tea. Ebéd marha-, lúd- vagy récehússal főzött *laskaleves*, *galuskaleves*, *zsemlekásaleves*. Másodiknak a levesben főtt hús szósszal (mártás), párolt káposztával. Ha sült hús van, a savanyúság télen *sósuborka*, káposztacika, nyáron *kovászos uborka*, újabban *cukrossaláta*. Harmadiknak sütemény; ez nem rendszeres, el-elmarad. A többi ételtől eltérően a töltött káposztát napokkal előbb vagy szombat délután megfőzik. A vacsora déli maradék vagy hideg étel: télen *fasírt*, kolbász, hideg májas, töpörtyű, nyáron vaj, túró. Délután – uzsonna helyett – délről maradt süteményt, gyümölcsöt, *kakast* (pattogatott kukorica), befőttet eszegetnek, nyalogatnak. A reggelit „a marhák ellátása után”, az ebédet „templomozás után”, a vacsorát télen 6–7, nyáron 9–10 óra tájban fogyasztják el.

b) A sátoros ünnepek étrendje hasonló a vasárnapokéhoz, azzal a hozzáadással, hogy reggel ünnepi *kalács* is van. Az ebéd és vacsora között egy-egy szelet kalácsot „vágnek”. Karácsonykor sültnek lúd- vagy disznóhús, húsvétkor bárányhús, pünkösdkor marha- vagy majorsághús járja.

A másod- és harmadnapi látogatókat, a *beszélgetőket* kaláccsal, süteménnyel kínálják. (Első napján nem illik sehova se menni; mindenki otthon ünnepel.) Annyi kalácsot sütnek, hogy az ünnep utáni napokra is marad, *csak úgy magára* eszik.

c) A sátoros ünnepek dús, zsíros étkezésének mintegy ellentéte a húsvéti ünnepet megelőző nagypénteki étkezés. Ez a nap inkább hétköznapi számítás, de vagy böjtös ételeket esznek, vagy egyáltalán nem nyúlnak ételhez. A falu népe református, ilyenkor nagyrészt zsír- és húsmentes ételeket fogyaszt. A főzött ételekbe zsír helyett régebbi tökmag-, ma napraforgóolajat tesznek. A reggeli rendszerint olajban pirított kenyér, tea. Az ebéd *törtfuszujka* apróra vágott, olajban pirított hagymával; káposztacika, utána olajban sült *pánkó*, *csöröge*. Vacsorakor déli maradék. Napközben, este kakas, főtt szemes kukorica, főtt vagy nyers gyümölcs, *asszúság* (sok helyen még található sarjában teletetett *bóni* vagy *magonkótt alma*).

A fenti ünnepeken kívül sok olyan alkalom adódik, amidőn a hétköznapi életől elütő sütés-főzés, evés-ivás ünnepi hangulatot teremt. Ezek között vannak egésznaposak, de olyanok is, amelyek a vacsora keretében zajlanak le; mások egy-két napig is tartanak, mint a lakodalom.

d) Vacsora keretében lezajló ünnepélyes alkalom a *névnap* és a *születésnap*. Népszerűsége változik; a családok többségében meg sem tartják. Este a rokonok *beütik magukat* és köszöntik az ünnepeltet; közben egy-két pohár bort isznak. Vannak viszont olyan nevéek (István, János, Sándor, József), akiket a családtagokon és rokonságon kívül az *egybeliek* (egy évbeliek), a jóbarátok, szomszédok, komák is fölkeresnek. Az ilyen alkalomra a család előre készül. A vacsora leves nélküli meleg étel: kolbász, más sült, töltött káposzta. Utána régebben *kürtöskalács*, *pánkó*, *csöröge* vagy *rétes*, ma sütemények kerülnek az asztalra. Vacsora előtt pálinkát (az asszonyok, leányok cukorral *elkészített konty-alá-valót*) kóstolgatnak, vacsora közben és után bort isznak. Ha jó énekesek is akadnak köztük, felhangzik a *hallgató*, ha ropogásra fordítják, táncra kerekednek. A mulatásnak csak a reggel vet véget, mert *el kell látni az állatokat*. Ezekre az alkalmakra hívás nélkül érkeznek. A háziak csak nagyjából tudják, kikre lehet számítani; bárkit szívesen látnak. A *felköszöntők* egy-két liter borral is megtisztelik az ünnepeltet.

e) A keresztlő is vacsora keretében zajlik le; ide meghívottak (komák, közeli rokonok) jönnek. A feltálatott ételek – az évszaktól függően – azonosak a név-, illetve a születésnapjával.

f) A *böjtfővasárnap* utáni kedden tartják a *húshagyókeddet* vagy *púposnapját*. Ez a nap is *míjesnapnak* számít, csak a vacsora ünnepélyes; a hétköznapi életől abban tér el, hogy *pánkó*, *kürtöskalács* és más sütemény kerül az asztalra. A második világháború előtti időkben ilyenkor a legények, leányok és a fiatal házaspárok reggelig tartó *húshagyókeddi szindarabos bált* rendeztek.

g) A *kosarasbál* lassacskán kimegy divatból. Az ilyen bálon éjféltájban, *nótaszünetben* (két rend tánc közötti szünetben) mindenik család előveszi a kosarában rejtegetett süteményeket, italokat. A közel ülők megkínálják egymást. Evés-ivás után folytatódik a mulatság. A *vidékieket* (más falubelieket) szintén megkínálják. A kínálás a rendes bálók és táncok alkalmával is kijár nekik: a rokonok, ismerősök, katonacimbo-

rák *megtraktálják* őket. A bál rendezősége figyelemmel kíséri, hogy minden vidékit jól ellássanak.

h) A téli időszak egyik ünnepi alkalmá a disznóölés utáni *disznótor*. Az ölés napján, este tartják, rendszerint csak azok számára, akik az ölésben és a feldolgozásban segédkeztek. A vacsorán férj és feleség egyaránt részt vesz, függetlenül attól, hogy melyikük segített. A kora hajnalban megölt és megperzselt disznó felbontása után az első teendők közé tartozik a *torokpecsenye* feldarabolása és megsütése. Ez a reggeli, kenyérral vagy puliszkával. Előtte pálinka, utána bor. Az első poharat ilyenformán *köszöntik el*: „Há az Istennek legyen hála, hogy megtartotta az állatot! Adjon egészséget az elhasználásához, azt kívánom!”

A disznóölés egyik elmaradhatatlan mozzanata a mérés. Akár maguk hizlalták a disznót (ez az általános), akár *szemre vették*, „csupa kíváncsiságból” *kötővel* (zsineg) megméri a hosszát: a feje tetejétől a farka tövéig, majd a mellbőségét „az első lábon hátul körbe”. A méreteket cm-ben számítják, a két adatot összeszorozzák; ha kövér, tömzsi a disznó, a szorzatot 120-szal, ha hosszabb, soványabb, 130-cal osztják, s így eléggé pontosan a disznó súlyát kapják.¹⁰

A *segítőasszonyok* a háziasszony irányításával az ölés napján mindent elvégeznek; esetleg a zsirolvasztás marad másnapra. Napközben megfőzik a vacsorát is: *káposztaléves*, rántott kolbász, májas, *székegújás*. Vacsora előtt ismét pálinka, közben és utána bor. Dicsérgetik a disznót: „Jó fajta, hamar hízik.” Egy idő után a társalgás éneklésbe csap át.

Vagy aznap este, vagy másnap mindazok, akik segítettek, megkapják a *kóstolót*: két-három arasznyi kolbászt, májast, egy darab szalonnát. Ezt a mennyiséget *szerre* (sorra) visszakapják, amikor az illetők ölnek disznót.

i) A téli időszak hagyományos szokása volt – ma már nincs meg – a *vírasztó*, amikor karácsony előtt és farsang végén – rendszerint húshagyókedd előtti egyik este – utoljára mentek a leányok, asszonyok fanni. A virasztó vidám hangulatú evés-ivással járt. Az összeadott pénzből „konty-alá-valót” vettek, otthonról bort, süteményt vittek, a háziak *törökbúzá*t főztek és azzal kínálgatták a fonóbelieket.

j) A második világháború végéig volt szokásban a téli *vidékbejárás* vagy *farsangolás*: a más faluban lakó rokonok, *jó üsmerősök* meglátogatták egymást. A nők fanni, kötni valót vittek, munka közben beszélgettek, a férfiak „meghányták-vetették a világ dolgát”. Ilyen alkalmakra délelőtt érkeztek, s késő délután hazafelé igyekeztek, hogy *el ne sütétedjenek*. A háziak a vendégeket ebéddel *tisztelték meg*. A menü rendszerint rántott krumpli zsírosan, kolbászdarabokkal a krumpli oldalába szúrva vagy a tetejére rakva. Mindenki vett belőle illedelmesen. Elmaradhatatlan volt a pánkó meg a bor, akkor is, ha az utóbbit vásárolni kellett.

k) A kölcsönös segítség szép példája volt a *kaláka*. A magángazdálkodás idején legkiemelkedőbb változata az *aratókaláka*. Délről estig segítettek aratni, és ez a napszak megszabta az evés-ivás módját is: a munkát félbeszakítva *ozsonnyáztak*. A család erre az alkalomra fehér kenyeret sütött. Szekérrel, kosarakban vitték ki az *aratóba*, ahol felszeletelték. Egy-két pohár pálinka elfogyasztása után jóllaktak kenyér-

rel és vöröshagymával. A gyermekek állandóan hordták a friss vizet. Este a háznál – aki elment oda – újra megkínálták őket, a fiatalság egy-két *nótát* táncolt is a *klánéta* hangjára.

Az *épületfedő*, *ganézó*, *kő-* és *cseréphordó kalákák* vacsorával végződtek. Ősszel még juhot is vágtak ezekre az alkalmakra.

Az asszonyok *tollútépő kalákája* után a háziak pálinkával, kenyérral, süteménnyel kínálták meg a résztvevőket. Téli időben hajalt szemes kukoricával is kedveskedtek nekik.

A *cséplés* is kalákában zajlott le. A *kalákásokat* mindaddig etették, amíg vége lett a munkának. Erre az alkalomra szokták levágni a tavalyi kakast; különben juhot, bárányt öltek.

Szüretkor hideg élelmet, pálinkát, bort adnak ma is a résztvevőknek.

l) 1935 tájáig dívott a *határkerüléshez* kapcsolódó kántálás. Az akkor hatóságilag eltiltott szokás teljesen kihalt, a mai nemzedék már csak az öregektől hall róla. A vidám hangulatú kántálás a határkerülés befejezése után, húsvét első napján este kezdődött; a legények és a fiatal házasemberek vettek részt benne. Minden házhoz elmentek, sok szerencsét, bő áldást kívántak. A *vőféj rigmust* mondott és a jókívánságok elhangzása után rátért a kántálás egyik közvetlen céljára.

... mi magokhoz jöttünk,
Vegyék kedvesen hát csekéj tiszteletünk,
S magok is adják meg, amit kíván szívünk.
Tavaszi időben a tyúkok sokat tojtak,
Abból nekünk most már százat is adhatnak,
Egy darab szalonnát melléje lesóznak,
S két-három kaláccsal innét elbocsátnak...
De egy korsónk is van, nem nagy, csak egy kicsi,
Aki azt hordozza, mindig azt feleli:
Üresen nem viszi, inkább földhöz üti.

A versből kitűnik, hogy mit kértek. A kántálás után egyik háznál az összegyűjtött tojásból szalonnás púpos *rátottát* süttettek, ettek-ittak, énekeltek, vigadoztak.

m) A közösségi gondoskodás egyik szép megnyilvánulása volt a *pocitavivés*: a *hathétben* levő kisgyermekes asszonynak a rokonok, szomszédok, komaasszonyok vagy komára menendők feleségei *pocitát* vittek. A *pocita* több fogású finom étel: laskaleves csirke- vagy tyúkhússal, *gárnérunggal* (körítés), mártással, illetve sült húsokkal. Nem hiányzott a kürtöskalács, a pánkó vagy a csöröge sem. Az étel mennyiségét a családtagok számához szabták, mert nemcsak az asszonynak, hanem az egész családnak szánták. Ez a szokás – a tiszteletadás mellett – jó segítségnek számított azokban a családokban, ahol nem volt más asszony, aki rendszeresen főzön.

A gyermekágyas asszonyok meglátogatása napjainkban inkább udvarias jellegű.

n) A vendégeskedés időtartama, az ételek bősége és változatossága szempontjából a *lakodalom* jár az élen. Míg a többi ünnepi alkalom nem igényelték hosszan tartó előkészületeket, a lakodalomra mindkét

család már azelőtt egy-két évvel készülni kezdett: tárolták a bort, a pálinkát, növelték a borjút, hizlalták a disznót, jól tartották a tyúkokat.

A második világháború előtt a meghívottak tyúkot, egy-két kanál vagy csupornyai zsírt, egy-két *kupa* (1,5 l) búzalisztet, néhány darab tojást vittek a legényes vagy leányos házhoz, ahová *hivatalosak* voltak.

Ha más faluba ment a leány, vagy más faluból házasodott a legény, mindkét háznál lakodalmaztak; különben a vendégséget a legényes háznál tartották.

A lakodalom előtt öt-hat nappal a *szakácsnőknek* meghívott asszonyok *megsírítették* (sodorták) a *laskaleveleket*, az ágyak tetejére terített abroszokon szárították, majd megvágják, hogy a lakodalom napján csak be kelljen főzni. Ugyancsak előkészítették a húsokat is az előre megbeszélte hagyományos rendnek megfelelően. Néhány év óta a félig-meddig megszáritott laskaleveleket *laskavágógéppel* vágják, majd utána szárítják az abroszokon. Több család közösen vásárolt egy-egy ilyen gépet. Ha a lakodalmas családoknak nincsen, kölcsönkérnek, vagy a géptulajdonosok egyikét is meghívják szakácsnőnek.

A dínomdánom a lakodalom napján reggel kezdődött mindkét háznál. A vőlegényes háznál gyülekeztek az odahívottak, a menyasszonyos háznál a menyasszony meghívottai, s várták a sereget, vagyis a vőlegényes násznépet. A pálinkák félliteres, literes üvegekben az asztalokon állottak, és mindenki annyit ivott, amennyit akart, közben kalácsot, süteményt evett. Mivel esküdni a szomszéd faluba, Berébe kellett menni, hosszasan szekereztek, s az úton a jó hangulatot a pálinka meg a bor tartotta bennük. A legények, a fiatal házasemberek, a mulatósbab asszonyok kezükben a literes üveget lóbálva, nagy énekszóval vonultak be Berébe, s onnan, ha úgy tetszett, Nyárádszereda felé kerültek, hogy az ifjú párt *megszekereztessek*. Ezalatt a vőlegényes háznál a *fennforgólódók* úgy rendezték el az asztalokat, hogy tánchely is maradjon a szobákban.

A nap fénypontja az ünnepi *vacsora*. A 70-es évekig minden család maga vitte a vacsorára az evőeszközöket, poharakat, a süteményt és a bort, utóbb azonban teadélutánok jövedelméből beszereztek 12 olyan asztalt, amely köré 100 személy ülhet; 100 mély- és lapostányért, 20 leveses-, 20 sülttestálat, 100 borospoharat, 100 kanalat, villát, főzőfazakakat, lábasokat. Ha ennél is több kell, a szomszédos falvakból (Seprőd, Bere) kéri kölcsön.

A *finomabbnál finomabb* ételleket a vőfélyek kihordás közben verssel *ajálják bé*, mintegy ízelítőt adva az étlapból:

*Itt a finom leves, mejben főtt a jó hús,
Azért hát senkinek szíve ne legyen bús.*

Szép fejes káposztát bőven természettem...

*Belevágtam én már két oldal szalonnát,
Tíz disznónak elejét, hátulját,
Keresse meg benne ki fülét, ki farkát.*

*Itt a finomlisztből jóféle sütemén,
Nincs benne se ánizs, se mustár, se kömén,
Porhanyós, jóízű, nem is ojan kemén,
Aki ijennel él, nem bántja a köszvén.*

Asztalbontáskor:

*Immár asztalunknak oda lett az éke,
Szép piros pánkónak oda lett szépsége.¹¹*

A régi lakodalmak étlapján az első fogás húsleves *hosszú, kockás* vagy *bordás laskával*. A levesben főtt majorsághús csontosát a levessel adták. Második fogásnak a *javát* megsütötték és savanyúsággal tálalták. Harmadik fogás *tejbekása*, negyedik az ifjú párnak *prémes* (lakodalmi kalács), a „seregnek” sütemények. Aki nem táncolt, az asztalnál maradt. Mivel a bort és a süteményt otthonról vitték, azzal tisztelték meg egymást, hogy a poharat borral töltve és egy darab süteménnyel befödve a *vőféjtől* átküldték a kiszemelt rokonnak, ismerősnek. Az a bort azonnal megitta, a süteményből falt, s a figyelmességet hasonlóan viszonozta.

Másnap reggel a multság az *agytörőben* folytatódott. A még este felkontyolt menyecskét megtáncoltatták, ettek-ittak az ifjú pár egészségére, vége-hossza nem volt a szerencsekívánalmaknak.

Ma a régi lakodalmakból csak néhány szokást gyakorolnak. A vőfélyek műanyagból készült színes *vőféjes pálcával* járva hívják a vendégséget, és rövid versmondás kíséretében adják át a nyomdában készült *meghívót* az ünnepi vacsorára. Az egyházi esküvő csendben folyik, s a meghívottak a vacsorára érkeznek, mégpedig a művelődési otthon nagytermébe. A meghívottak csak pénzt visznek, ezt a vacsora utáni zeneszünetben a lakodalmi *gazda* gyűjti össze. Végigjárja az asztalok mellett ülő családokat, az összeget átveszi és hangosan kikiáltja, hogy ez meg ez mennyit adott „a vőlegény (a menyasszony) részéről”. Ezzel az eljárással a nagyszámú vendégseregtől 30–80 000 lejt gyűjtenek össze egy lakodalomban.

A vacsora étrendje részint a régi, részint sok új fogással gazdagodott. Vacsora előtt, *asztalba üléskor* édes és szilvapálinka, *sósrúd*, kalácsok: *üres, diós* és *mákos*. A vacsora előétellel kezdődik: májas, disznófőcsajt, véres, *szalát de böff* (francia saláta), közben pálinkaivás. Első fogás *laskaleves*, sóbafőtt paradicsommártással és krumplival. Második fogás *sült* (flekken), krumpli, rizs, uborka, borral és borvízzel. Harmadik fogásnak sütemények: *zserbó, mézes, dióspite, havasi kifli, kekszszalámi, citromszelet*, torták. Külön készítik vagy veszik a *menyasszonyi tortát*: ezt a menyasszony maga vágja fel és kínálgatja. Reggel *égetett pálinka*, töltött káposzta, fasírozott, sütemények, bor.

Most ágytörőt nem tartanak; egyfolytában mulatnak sokszor délig is.

o) Egyetlen olyan rendhagyó étkezési alkalom, amidőn vidámság nincs, a *halotti tor*. A temetés előtti nap este a *vírasztóban* a jelenlévőket pálinkával kínálják. Temetés után a fennforgolódók egyike a résztvevőket meghívja a torra. Levest nem főznek; disznó- vagy juhhúsból

készített *tokányt*¹² (pörkölt) szolgálnak fel. Az étel elfogyasztása után nem sokat időznek; vigasztalódást kívánnak és hazamennek.

p) Néhány éve szokásba jött, hogy konfirmáláskor, a X. osztály elvégzése után, ballagáskor a szülők ünnepi vacsorát rendeznek. Ilyenkor a meghívottak ajándékkal lepik meg az ünnepeket.

r) Voltak és vannak olyan alkalmak is, amidőn csak hideg ételt esznek, mint a vásárba és malomba menés, *állatsózás* a legelőn, *juhnyirás*, *szekelesség*, *nyerekedés*. Ilyenkor otthon *tarisnyálnak*, *pakolnak*. Elmaradhatatlan étel a kenyér és a szalonna, mellette – az évszakoktól függően – főtt tojás, kolbász, sült csirke, lúd vagy réce, túró, retek, hagyma, édespaprika, néha szilvaíz. Az étkezésnek nem volt kötött ideje: akkor ettek, amikor megéheztek, ha pedig sietni kellett, csak „faltak valamit”.

A vásárban a férfiak a közeli kocsmában szoktak felhajtani egy *félfertáj* (1,25 deci) pálinkát. Az asszony sohasem tette be a lábát ilyen helyre: ha beszélni akart a férjével, vagy kihívatta, vagy a küszöbről kérdezte.

Ha hosszú időre mentek el hazulról szekérral, például cseresznyét, almát, káposztát árulni, egy-egy házhoz szálltak be. Ha nem kínálták meg őket, meleg ételt rendeltek, és vagy az eladásra vitt portékával, vagy pénzzel fizettek.

Hagyományos kötöttségek, formák, szokások

Az étkezés körül kialakultak bizonyos hagyományos kötöttségek, formák; ezek az illendőséggel, egyes hiedelmekkel, az egészség megőrzésével voltak kapcsolatban. E formák egyike-másika ma is él.

a) Ha valaki olyankor talál más családhoz menni, amikor azok éppen esznek, jó étvágyat kíván. A gazda vagy háziasszony megköszöni és az asztalhoz invitálja: „Szívesen látjuk.” A felelet: „Köszönöm, tessék csak Isten áldásából, az enyém már megvolt (vagy meglesz).” A meghívást nem volt szabad elfogadni, de ha süteménnyel, gyümölcssel kínálják, egy-egy darabot el kell venni; a visszautasítás sértésnek számít. Ha többet vesz, megjegyzik: úgy látszik, hogy nagyon éhes.

b) Megkülönböztetett figyelemben részesül az állapotos asszony. Ha úgy találkoznak vele, hogy valami ennivaló vagy csemege van a kezükben, kosarukban, azonnal megállanak és megkínálják, különösen akkor, ha *kévánós*.

c) Babonás hiedelemmel függ össze az a szokás, hogy *két karácsony közt* (december 24. – január 6.) nem főztek paszulyt semmiféle formában, mert tele lesz a testük keléssel.

d) A hagyományos formák közé sorolható az ételtől való tartózkodás (böjtölés) is, azzal a céllal, hogy valamilyen előny származzék belőle.

A leányok – ma már inkább csak tréfából – András napján nem esznek, s éjszaka megálmodják, hogy ki lesz a férjük.

Akadnak olyanok is, akik a „tudós pap” tanácsára vagy saját kezdeményezésükre *böjtöt fogadtak*, hogy megtudják, ki lopta el a pénzüket, ki ölte meg az urukat stb. Arról is tudnak, hogy valaki az ura halálát kívánva böjtölt. E felfogás szerint X.Y. azért nyomorodott meg, N.N. pedig azért bolondult meg, mert *meböjtölték*.

Nevetve mesélik, hogy régebben voltak *legényfogó* ételek és italok: azokat az udvarló legényeket etették, itatták meg, akiket meg akartak tartani. A megkérdezettek csak egy varázserejű italra emlékeznek: a havibajos leány váladékából pálinkába csepegtettek és abból kínálták meg a legényt. Ma már ilyesmi nem történik, de az eljárás emlékének tartóságára jellemző egy eset. Más faluból odakerült menyecske meséli, hogy négy-öt évvel ezelőtt a még csak udvarló férje sohasem fogadta el náluk a pálinkát, a rokonoknál viszont megitta. Esküvő után árulta el, hogy félt, hogy „olyan pálinkával” akarják őt „megfogni”.

e) Ma is gyakorolják azt a szokást, hogy aki *fenn akar maradni* (úrvacsorát akar venni), reggel nem eszik, hogy éhomra vegye magához az Úr testét és vérét jelképező kenyeret és bort.

f) Vasárnapokon és ünnepnapokon nem főznek puliszkát, nem esznek *árva ételeket*, sem paszulyt semmiféle formában. Ezzel szemben munkanapokon nem esznek laska- vagy galuskalevest, csak kivételesen (vendégjáráskor). A szemespaszuly főzési napja hétfő és péntek.

g) A menstruáló nőnek nem szabad káposztát eltennie (elszónia), mert a káposzta meglágyul. Ugyanezért nem szabad káposztát forgatnia sem. Kapálnia sem lehet, mert elrothad a káposzta; még a káposztáson sem szabad végigmennie. Halottak napja hetében sem tesznek el káposztát, mert szintén meglágyul.

Vannak olyan tilalmak, amelyek az egészség megőrzésére hivatottak: a gyermekek éretlen gyümölcsöt: almát, egrest, *veresszőlőt* (ribiszke), szilvát ne egyenek, mert „béka nő a hasukba”; éhomra érett gyümölcsöt sem szabad ennie sem felnőtteknek, sem gyermeknek, mert „megfájul a hasa”; retket rendszerint csak uzsonnakor, estefelé esznek, mert úgy tartják, hogy „reggel méreg, délben éték, este orvosság”.

h) Az evéssel-ivással kapcsolatos álmoknak bizonyos jelentést tulajdonítanak: aki cseresznyét vagy szilvát eszik, nemsokára beteg lesz; ha süteményt eszik vagy pálinkát iszik, valamilyen keserősége támad, de ha a pálinka édes, öröme lesz.

Étkezési különbségek életkor szerint

a) A *kicsi buba* fő eledele az elválasztásig az *anyatej*. A szoptatást régen semmi sem szabályozta: a fiatal anya úgy járt el, ahogy édesanyjától hallotta vagy másoktól látta. Akkor szoptatott, amikor a kicsi sírt, és éjjel-nappal addig szoptatott, „amíg a csecs ki nem fordult a gyermek szájából”.

A csecsemővédelem szabályai szerint, ha az anya a mezőn tűző napon dolgozott, vagy útról érkezett haza és ki volt melege, szoptatás előtt először árnyékos helyre ült, hogy „hűljön le”; ha a kicsi beteg lett, kevesebbszer szoptatott, és egyszerre nem adott sok tejet neki; ha a melle megkelt, nem szoptatott mindaddig, amíg meg nem gyógyult.

Ilyen egészségügyi szabályok mellett hiedelemmel tarkított tilalmakkal is próbálták a csecsemőt védeni. Amíg az anya *hat hétben volt*, addig nem lépett ki az utcára; a kútból nem meríthetett vizet, a patakon nem léphetett át, mert elapad a teje; idegen nem ülhetett az ágyára, mert szintén elapadt volna a teje. Ha havibajos asszony vagy leány ment hozzájuk látogatóba, a csecsemőt *elpökdöste*: „Ptő, ptő, te szép vagy, én csúf vagyok.” Ha nem tette, kisebzett a gyermek teste. A gyermeket születés

után nemsokára megkeresztelték, hogy a rossz szellemek *el nem vátsák*. Ha a betegágyban levő asszony egyedül maradt otthon, az utolsónak távozó a seprút az ágy végében az asszony lábához tette, hogy a gonosz szellemek sem a bubát, sem őt ne bánthassák.

A tilalmak áthágásának szintén akadt ellenszere. Ha a hathetes anyának mindenképpen vizet kellett merítenie, előzőleg egy darab kenyeret és egy csipetnyi sót dobott a kútba; ha patakon kellett átlépnie, a tenyerébe vizet vett és néhány cseppet lenyelt – így éppen annyi teje maradt, mint amennyi volt. Ha havibajos nő ment hozzá és a küszöbön egy odaszegzett piros rongyra nézett, a csecsemőnek nem lett semmi bánódása.

A hat hét eltelte után az asszony első útja a templomba vezetett.

A szoptatás időtartamát elsősorban az anyatej mennyisége szabta meg. Általában egy évig szoptattak, ezt az időt azonban igyekeztek megnyújtani, mert az akkori felfogás szerint a szoptatós asszony nem esett teherbe.

A 6–7 hónapos csecsemőnek az anyatej mellett más eledelt: elsősorban cukros tehéntejet, tejbegrízt is kezdtek adni, ezzel szoktatták hozzá, hogy tejelapadás, betegség esetén, elválasztáskor ne máról holnapra kelljen megszoknia az anyatejtől eltérő, idegen ízeket. Fokozatosan kap a felnőttek ételéből is (leves, kása, rántotta, rántott hagyma). Húsfélét – először főve – csak egyéves kora után kezdenek adni neki. Amíg nem volt foga, az anya a húst a kenyérrel együtt megrágtta és kávéskanálban tette a gyermek szájába. Ebben az időszakban már csak tejeskását készítették neki külön.

Amikor az anya a gyermeket el akarja választani, szorosabbra fogja a *lájbit* (mellény), hogy a teje apadni kezdjen, és néhány napig nem mutatkozik a gyermek előtt, hogy *maradjon el tőle*.

Ha a gyermek még 3–4 éves korában is szopta az ujját, bekötötték, vagy szabadon hagyva csípős paprikával kenték be.

A gyermek kétéves korától *hobos* (habos) tejet ihatott tehénfejés közben vagy közvetlenül utána, sok tejet azonban nem adtak neki, mert felfogásuk szerint a gilisztát a mértéktelen tejivástól kapták.

b) A leányok és a legények étkezése a korosabbakétól némileg eltér, mégpedig nem egészségügyi okok, hanem a két nem közötti együttlét miatt. Különösen szombaton, de kedden és csütörtökön sem ettek hagymát, paszulyt, mert „a fuszujkátul szuszogsz hátul”. Újabban szerdán sem esznek, mert akkor *van a mozi*.

Ezelőtt a *faluba járó* (udvarló) legényt nem kínálták meg, nehogy azt higgye, hogy meg akarják *fogni*, de ha megkínálták, ez azt jelentette, hogy szívesen látják bármikor. Ha a leányoknak a legények jelenlétében kellett enniük, alig ettek valamit, csak *csipegettek*; így bizonyították, hogy „nem nagybélűek, divatlanok”.

c) A terhes és szoptatós anyák paszulyt, káposztát nem ettek, hogy „ne csináljon szelet”. A felnőtt betegek diétás ételként inkább levesfélét, különösen köménymaglevest fogyasztottak. A férfiak ezt a levest általában *betegasszony-levesnek* tartják. Diétás étel még a húisleves, tejbekása, régebben a híg kukoricakása is.

Kisgyermekeknek hasgörcs ellen zsírtalanul, kevés hagymával főzött köménymaglevest adtak. Hasmenéskor mind a gyermekeknek, mind a

felnőtteknek porrá tört cseremakkal süített rántotta vagy túros rántotta, a vérhasban szenvedőknek pirított gríz, üres húsleves járt.

d) A fogatlan öregek a levesféléket kedvelik. A kenyeret a levesbe, mártásba aprítják. Mindennapi eledelük a puliszka, „azt alig kell rágni”. A főtt húst kézzel csipegetik, úgy falják be. A besztercei szilvát *szilatokra* (szeletek) hasítják és *elcsömböjgetik* (a szájukban elforgatják). Egyiknek-másiknak a foghúsa annyira megkeményedik, hogy a *kenyérhajat* is *elszopogatja*. Ha az almát másképp nem tudja megenni, kiskanállal addig fürkálja, amíg csak a torzsája (csutkája) marad. Mások megszelik és kanállal eszik.

*

Mint mindenütt, Nyárádszentimrén is ragaszkodnak a hagyományokhoz, de közben állandóan lépést tartanak a fejlődéssel. A megőrzött, értékes régít összeegyeztetik az újjal, és új szokást alakítanak ki belőle. Ezt a folyamatot figyelhetjük meg a táplálkozásban is. Míg századokon át arra voltak kényszerítve, hogy minden élelmet maguk állítsanak elő, ma már, a megváltozott körülmények között, életmódjuk is változik. Amit sohasem természetek és ezért nem is fogyasztottak, azt ma a kereskedelem útján szerzik be. Ha rövid időre távoznak, *nem mind pakolnak*, hanem vendéglőben, *lábonállóban* esznek. Rohamosan csökken az étkezésben is a város meg a falu közötti különbség. Nemcsak azért, mert már nagyon kevés családnak nincs városon élő tagja vagy rokona, hanem azért is, mert a közlekedés (autóbusz) megkönnyítette és meggyorsította az érintkezést. A civilizációval és kultúrával együtt az étkezés kultúráját is átveszi a falu a várostól.¹³

JEGYZETEK

¹ Bátky Zsigmond: *Táplálkozás = A magyarság néprajza*, I. Bp. [1933.] 37–124. és ua. 2–3. kiad. Bp. [1941.] 31–107. Vajkai Aurél: *A magyar népi táplálkozás kutatása*. (A Magyar Népkutatás Kézikönyve, II.4.) Bp. 1947. Kisbán Eszter: *A táplálkozás néprajzi vizsgálatának negyedszázada Magyarországon (1951–1976)*. Dissertationes ethnographicae, II. Bp. 1976–1978. 152–203. Balassa Iván: *Táplálkozás = Balassa Iván – Ortutay Gyula: Magyar néprajz*. Bp. (1979.) 263–286. Mindenik gazdag bibliográfiával.

² Claudian, I.: *Alimentația poporului român*. Buc. 1939. Butură, Valer: *Alimentația = Etnografia poporului român*. Cultura materială. Cluj-Napoca 1978. 283–286.

³ Tuzson Sándor: *Olajüttetés Felsőháromszéken*. Miscellanea Ethnographica, I. (Erdélyi Néprajzi Tanulmányok. 9.) Kolozsvár 1947. 69–73. Gunda Béla: *A süítőkövek és ősi kenyérfélék = Ethnographica Carpathica*. Bp. 1966. 296–332. Halász Péter: *A moldvai magyarok egy régi étele (Zsufa)*. Ethn. LXXXIV (1973). 341–345. Zsigmond József: *Disznóölés Magyarán = ND 1978*. 107–117.

⁴ Kós Károly: *Erdélyi adatok a pogácsa készítéséhez*. Népr. Közl. IV (1959). 1–2. sz. 3–14; Fekete-Körös völgyi néprajzi jegyzetfüzetéből. Vásárfia. *A mézeskalácsosok tudománya*. Bihari Napló 1973. októberi sz. 24. L. még e kötetben Bura László: *Az utolsó szatmári mézeskalácsos mestersége*.

⁵ Kós Károly: *Málélisztből készült eledel a Mezőségen*. Falvak Népe II (1946). 11. sz. 13.

⁶ Molnár István: *A székegy lakodalom jelképes süteménye: a prémes* (Adatok az „életfa” elterjedéséhez). Népr. Közl. III (1958). 4. sz. 29–43. Balázs Lajos: *A csikszentdomokosi lakodalmi pereg – ND 1976*. 142–146.

⁷ Szabó T. Attila: *Kürtöskalács, kürtöskalács = A szó és az ember*. Válogatott tanulmányok, cikkek II. Bukarest 1971. 354–360. Tarisznyás Márton: *A gyűjtőgető gazdálkodás hagyományai Gyergyóban = ND 1978*. 25–33. Keszi-Harmath Sándor: *Élelmiszertermelés és -szükséglet Kalotaszegen*. Korunk XXXIX (1980). 683–690, 763–769. és 841–846. L. még Zágoni Jenő: *A sepsiszentgyörgyi Megyei Tükör néprajzi bibliográfiája 1968–1976 = ND 1980*. 242–243: 45–53. tétel, valamint e kötetben Cseke Péter: *A Falvak Népe ~ Falvak Dolgozó Népe néprajzi bibliográfiája 1945–1980*, 368–386. tétel.

⁸ *Frustuk* vö. n. *Frühstück*: uzsonna.

⁹ A *kiszi* kocsonyaszerű étel. Zablitzból kelesztve úgy főzték, mint a kását; tejjel vagy szilvalével ették. Kriza János jellemzése szerint „csak nyelni kell, de megrágni nem szokás”: *Vadrózsák*. Székely népköltési gyűjtemény. Faragó József gondozásában. Bukarest 1975. 439. Különbösen a tudományos vizsgálatok szerint a kaszálás az egyik legnehezebb emberi munka: míg a vasöntő napi kalóriaszükséglete 4000–4500 és a kőfejtőé 5000, a szántó földművesé 4700–5000, a kaszáló földművesé pedig 7200. L. Bedő Magdolna: *Ételünk és életünk*. Élet és Tudomány XXIV (1969). 24. sz. 1139.

¹⁰ Pl. kövér disznó 123X127 : 120=139 kg. Sovány disznó 112X95 : 130 = 82 kg.

¹¹ Kovács Albert kéziratós vőfélykönyvéből.

¹² *Tokány* vö. r. *tocană*: pörkölt. Változatairól, gyakoriságáról és elterjedéséről Márton Gyula–Péntek János–Vőő István: *A magyar nyelvjárások román kölcsönszavai*. Bukarest 1977. 380–382.

¹³ Fontosabb adatközlőim Kacsó Gergelyné Szabó Ilona (62 éves), Kovács Albert (61), Kovács Albertné Szabó Gizella (55), Kovács Béni szabó (45), Kovács Zsigáné Tökés Margit (40), Nagy Béniné Májai Róza (50), Szabó Bálintné Kiss Ilona (86, meghalt 1980. április 28-án), Szabó Józsefné Nagy Eszter (25), Szabó Péter (76) és Tökés Lajosné Májai Dódi munkásnő (38). Az adatgyűjtésben nagy segítséget kaptam feleségemtől. Gyűjtésemből kis mutatványt közöltem: *Étkezési mód Nyárádszentimrén*. Művelődés XXXIII (1980). 7. sz. 30–31.