

RADOVÁN ISTVÁN

BÁNSÁGI MAGYAR NÉPI ÉTKEZÉS A SZÁZADFORDULÓ TÁJÁN

Tanulmányom témaválasztását¹ egyrészt a bányási hagyományokra és szokásokra vonatkozó csekély és egyoldalú szakirodalom, illetőleg annak hiányosságai indokolják, másrészt pedig az a tény, hogy a falusi élet változása következtében a hagyományos étkezési szokásrend biztos feledésre van ítélve. Így megismerése sürgős feladattá vált, hisz rohamosan fogy azoknak az öregeknek a száma, akik e szokásokat nap mint nap gyakorolták, vagy szüleik révén érintkezésbe jutottak velük.

Az alább ismertetendő étkezési szokások elsősorban a bányási katolikus falvak magyar lakosságára voltak jellemzőek, hiszen ismeretes, hogy a vidéknek a török uralom alóli felszabadítása után, az osztrák uralkodóház vallási politikájának megfelelően, a legkorábban kialakult falvakba kizárólag katolikus vallásúakat telepítettek; az egy Végvár kivételével (telepítési éve 1794) reformátusokat csak a múlt század végén és századunk elején engedtek megtelepedni.²

A gyűjtést a történelmi Bánság középső részén elterülő, ma Temes megye délnyugati sarkában levő Dézsánfalva, Dolac, Gilád, Józsefszállás, Omor és Partos helységekben folytattam, de összehasonlítás végett fölkerestem a Lugos környéki falvak közül Bodófalvát és Szapárfalvát, valamint a Bánság északi részén Majláthfalvát is.

A Detta környéki falvak földrajzilag viszonylag zárt falucsoportot alkotnak. Nagyrészt azonos időpontban, a XVIII. század végén vagy a XIX. század elején keletkeztek (Dézsánfalva 1821–1829, Dolac 1845, Gilád 1842, Józsefszállás 1869, Omor 1779, Partos 1820 táján), s kivétel nélkül a Szeged környékéről kirajzott magyarok telepedtek meg itt. A közös eredeten kívül a felsorolt falvak lakói a rendszeres összeházasodás folytán szoros rokonsági kapcsolatba kerültek egymással. Józsefszállás kivételével, ahova csak magyarokat telepítettek, a többi falu vegyes lakosságú: Dézsánfalván magyarok és szerbek, Dolacon németek és magyarok, Giládon románok, magyarok és németek, Omorban magyarok és románok, míg Partoson románok és magyarok élnek. Az együttélés folytán a különböző nemzetiségűek szokásai hatottak egymásra, ám mivel közöttük vallási tilalmak miatt összeházasodás a múltban alig történt, a kölcsönhatás talán kisebb mérvű, mint a majd kétszáz éves együttélés sejtetni engedné.

Az étkezési szokások hasonlóak a másik három faluban is, mivel azok szintén Szeged környékéről települtek: Majláthfalva 1819-ben, Bodófalva és Szapárfalva pedig 1892 táján.

A bányási embert jellemezve, mindig és mindenki kiemelte két fő vonását: szorgalmát és étvágyát. Szemére vetették, hogy sokat eszik, s mindenekelőtt a zsíros ételeket kedveli. Róla mondták: „Inkább hasa fájjon, minthogy megmaradjon.” Ha azonban közelebbről szemügyre vesszük ezt a két vonást, rájövünk, hogy tulajdonképpen nem is ellentétesek, hanem egymás természetes kiegészítői: ahhoz, hogy a kubikus vagy a szántó-vető, arató földműves pirkadattól alkonyatig végezhesse fáradságos munkáját, tápláló, kalóriadús ételekre volt és van szüksége.

Azt is látni fogjuk, hogy a zsiros ételek fogyasztása az évnek csak bizonyos szakaszaiban volt szokásos, leginkább az alapvető mezőgazdasági munkák idején; böjtös időben fogyasztásuk tiltott volt, s a tilalmat jó-részt be is tartották.

Az étkezési szokások kutatásakor nagyrészt az egykori törpebirtokos és kisbirtokos parasztság szokásait vettem figyelembe, mivel náluk élt legáltalánosabban és legtovább a hagyományos étkezés rendszere. Ez a tény elsősorban anyagi helyzetükkel magyarázható, a föld nélküli cselédség vagy a kubikosok étvendjéből ugyanis hiányoztak bizonyos ételek. A cselédség étkezését a nagybirtokosokkal kötött *komenció* (szerződés) befolyásolta: a munkaadó köteles volt ellátni cselédeit bizonyos mennyiségű és minőségű élelemmel. A kubikosok szegényes jövedelmükből vásárolták meg a nehéz testi munkához szükséges ételmezt, elsősorban a szalonnát. A kubikosokra, s a fizetésüket az első napokon elherdáló napszámosokra mondta a délvidéki parasztgazda, hogy „máma dínom-dánom, holnap szánom-bánom”, vagy „egyszer hopp, máskor kopp!” A pásztorok, a *pilajosok*³ (rizskertekben dolgozó napszámosok vagy summások), a *csőszök* (határpásztorok, pusztabírók) szokásait sem vettem figyelembe, mivel kis számuknál fogva nem voltak annyira jellemzőek a Bánságban, mint más vidékeken.

A továbbiakban, az évszakok és a heti étrend rövid jellemzése után, a legnagyobb változatosságot mutató jeles napok étkezési szokásait és étvendjét szándékszem ismertetni, máskorra halasztva az olyan különleges alkalmak, mint pl. az életfordulók (születés, házasság, halál) étkezési rendjének leírását.

A zárójelbe foglalt számok az adatközlők sorszámaikat jelzik,⁴ s ahol szám(ok) nincs(enek), ott a leírt jelenség az összes említett gyűjtőpon-tonokon általános.

*

Az étkezések száma, rendje és ideje évszakonként változott: a nehéz testi munkával telő hosszú nyári napokon többször étkeztek és táplálódóbb étkeket fogyasztottak, mint a téli hónapokban, amikor csak a ház körüli foglalatosságok kötötték le a családot. Mihály napjától György-napig naponta két étkezés dívott. Az első 10 óra tájban a *früstök*⁵ (reggeli): *pörkölt káposzta*, *tepsibe sült krumpli*, tejtermékek, majd 3–4 óra tájban *ebédre* főtt étel: *paprikás*, *mákos*-, *túrós*- vagy *krumplistészta* (laska), esetleg *tojásostészta* (laska), *édeskáposzta* a hozzájuk illő leves-sel. György-naptól Mihály-napig viszont többször étkeztek. Ekkor a reggelit: tejet, túrót, főtt krumplit vagy *suszterkávét* (rántott leves) 8 óra tájban ették (1, 4, 7, 11). Ebédre, 12 órakor, főtt ételt készítettek, rendszerint két fogásosat, aratáskor azonban három fogásosat is. Délután 4-kor *uzsonnyára* rendszerint a déli maradékot ették meg, de kint a há-tárban megjárta egy fej vöröshagyma is; ezt egy kendő sarkában megtörték és sóval meg kenyérral ették (1). Ha lehetőség volt rá, uzson-nára *gyuvecset*⁶ (paradicsompaprikás) készítettek (1, 10). A *vacsora* este-re lett kész, amikor a család hazatért a munkából. Aratás idején ilyenkor másodszer is melegét főztek (1, 5, 9).

A farsang és húsvét közötti nagyböjt idején, akár csak pénteken is, a szokásos ételek helyett *böjtös ételeket* fogyasztottak. Ilyenek a *sóba*-

vízbe leves (rántás vagy zsír nélkül, sós lében főzték meg a zöldséget, krumplit meg a levestésztát); a *sóba-vízbe bab* (a babot sós vízben főzték meg egy pár krumplival, hagymával és fokhagymával); a *csipötké* (ujjbegynyi nagyságúra elcsipkedett levestészta, szintén sós vízben főzve, egy fej vöröshagymával, zöldség zöldjével és egy késhegynyi borssal). Böjtös ételnek számított még a *savanyú káposzta*; sokszor megelégedtek a levével is, és kenyérrel ették (1, 5, 7, 12).

Az évszakokon belül a hét napjainak étkezését is megszabták a hagyományok. Ennek megfelelően voltak *tésztás* (laskás), *húsos*, *egy fogásos*, *két fogásos* vagy *három fogásos* napok.

A húsos vasárnap után hétfőn a tésztafélék jártak, köztük is leginkább a száraztészták: *morzsástészta* (zsírban pirított, kenyérmorzsával beszórt laska), *tojásostészta*, *krumplistészta*, *mákostészta* (laska), *túróstészta* (túrós csusza) stb. Ezek mellé még *tésztalevest* (laskaleves) adtak (3, 4, 11, 13).

Kedden többnyire a káposzta került sorra. Az édeskáposztát zsírral berántva, s ha volt, egy kis hússal készítették. Jártá még a *tökcsuszpájsz*⁷ (tökfőzelék), a *paradicsomos tök*, inséges időkben pedig megelégedtek a tepsiben megsütött *fehértökkel* (sütőtök) is (4, 7, 11).

Szerda régen böjtös nap volt, ezért hús és zsír nélküli ételleket: babot, krumplit főztek levesnek és főzeléknek, rántás nélkül (1, 3, 4, 8).

Csütörtökön a húsos ételek: *csirke paprikás*, *szalonnás sült krumpli* dívott *palacsintával*, *fánkkal* vagy *csőregével*, vagyis a levessel együtt három fogás (3, 6, 10).

Péntek szigorú böjtös nap lévén, az ételek: *szárazbab törve*, *krumpli* vagy tésztaleves *böjtösen*, azaz zsíros rántás nélkül készült (1, 2, 9).

Szombat nem számított sem böjtös, sem húsos napnak. Ilyenkor leginkább a zsíros paprikásokat ették, mint a *krumlipaprikás* vagy a *kalánvertpaprikás*. Az utóbbiba a gazdasszony a galuskákat kanállal *szaggatta ki* és egyenként a forró paprikásba eregette (4, 10, 13).

Vasárnap ismét három fogásos ebéd került az asztalra, minőségileg azonban jobb a csütörtökinél. Mindig volt húsleves hosszúra metélt vagy kockára vágott tésztával, jelentősebb alkalmakkor *libagegővel*⁸ (libagege) vagy *csigatésztával*.⁹ A levesben főtt vagy a sült hús mellé *krumlipüré*, esetleg *rizskörítés* illetve *paradicsommártással*. Nyáron többször is tökfőzeléket, *paradicsomos tököt* vagy *paradicsomos krumplit* készítettek. Süteményként *mákos* vagy *diós vekni* (rúd), *kótt pite* (élesztővel kelt tésztából készült sütemény, alsó és felső lapja között töltelékkel) vagy *túrós lepény* jártá (1, 4, 7, 13).

*

Újév (jan. 1.). A nép hagyományos hiedelemvilágában a kezdő napoknak sorsmeghatározó és -befolyásoló erőt tulajdonítottak, s mivel eszerint nemcsak az ember viselkedésének, hanem étkezési módjának is az egész esztendőre kiható szerepe van, különös gonddal választották meg az újévi étkeket. Kerülték a tyúkhúsból készült ételleket, mivel a tyúk „hátrakapar”; nem fogyasztottak libahúst meg kacsahúst, mert az „hátralapátol”, de pulykát sem, mivel az „hátrarúg” – vagyis a szárnyasok a család előmenetelét hátráltatták. Annál inkább kedvelték a

disznóhúsból készített ételeket, mert a disznó „előre túr”, vagy a halat, mert az „előre úszik” (1, 2, 5, 8, 9, 12).

Az újévi ételekhez leginkább a disznó *orrját* (karaj) használták, mert az sok apró csontjával a szaporaságot meg a gazdagságot jelképezi (12). *Kocsonyát* viszont nagyon ritkán főztek, és sokan abba sem tették bele a disznó orrát, hogy „ne törjön, zúzzon” senki az új évben (2, 11). Más családok viszont ugyanabban a faluban kívánatosnak tartották a disznó orrának megfőzését, mivel „összedúri [egy helyre túrja] a szöröncsét” (3).

Az étel mellé nem adtak savanyúságot, hogy az év folyamán egyik családtagnak se legyen „savanyú az élete”. Annál inkább édes befőttet, ebből is olyat, amelynek sok szeme van (meggy, cseresznye), hogy „szaporítsa a ház szöröncséjét”, sok legyen a pénz (11, 12).

Az újévi étkezés tilalomlistáján szerepelt a birkahús is, mivel a birka „elbőgi a szöröncsét” (3). *Szármát*¹⁰ (töltött káposzta) szintén nem főztek, mert azt tartották, hogy ettől sok lesz az *acat* (aszat, tüskés gyomnövény) a vetésekben (2).

Dézsánfalván meg Omorban reggel korán rétest nyújtottak, hogy „hosszú lögyön az év” (6), „kerek lögyön az év” (7), vagyis hogy a család mindenik tagja szerencsésen megérje az év végét.

Újévkor legtöbb helyen a konyhában nem gyújtottak tüzet, hanem az ételt már előző nap megfőzték. Csak a szobai kemencében fűtöttek, s azon melegítették meg a kész ételt (3).

Vízkereszt (jan. 6.) dísze a kocsonya volt. Emellett még fánkot vagy csörögét sütöttek. Az utóbbiak, mivel sülés közben a zsírban felpuffadtak, a gyarapodás meg a szaporaság jelképeinek minősültek. A fánkba régente három különböző értékű pénzérmét sütöttek, s azt a három gyermeket, aki megtalálta, *háromkirájként* ünnepelte a család: fejükre papírból készült koronát illesztettek, s aznap ők kapták a legjobb falatokat (11).

Fábián és Sebestyén napján (jan. 20.) zsírban kalácsot sütöttek, azért, hogy a szél le ne tépje az akkor még szalmából vagy nádból készült háztetőt (12).

Farsang utolsó napján mindig húsos étel járta. Ezután kezdődött ugyanis a hét hétig tartó *nagyböjt*, amikor is húst fogyasztani szigorúan tilos volt. *Farsang vasárnapjára* kocsonyát vagy töltött káposztát készítettek, s mellé farsangi fánkot vagy csörögét sütöttek.

Húshagyókedden, a farsang utolsó napján leginkább baromfit szoktak vágni; régente a szegényebbek még utolsó tyúkjukat is levágták ilyenkor (1). Ha lehetőség adódott rá, ekkor vágták le az *öreg kakast*, a vérét megszáritották, s amikor a kiscsibék kikeltek, a kockára vágott *kakasvérből* három-négy darabkát belemorzsolnak ételükbe, hogy „ojan erősek lögyönek, mind a levágott kakas vót” (3).

A nagyböjt idejére el szokták zárni az addig használt *zsíros edényeket* és evőeszközöket, s olyanokat vettek elő, amelyeket nem érintett a zsíros étel. Omorban a nagyböjt idején zsír helyett vajjal főztek (7).

Zöldcsütörtökön (a húsvét előtti csütörtök) rendszerint *zöld ételt*; *spenótot* (paraj) vagy *sóskából* készült főzeléket fogyasztottak (6, 7).

Nagypénteken többnyire *mákos metéltet* (mákos laska) ettek, hogy „a gabonának hosszú lögyön a szára” (1). Mások szigorú böjtöt tartottak, s egész nap csak *pattogatott kukoricával* éltek (4, 9). Az éhség miatt zúgolódó gyermekeknek szokta ilyenkor mondogatni az anyjuk:

*Kaptok, fiam, háromfélét:
Kenyeret, haját, bélét.*

Sok család *nagypénteken* sütötte meg a kenyeret húsvétra. A kenyéértésztából egy *cipónyit* külön sütöttek, eltették, s csak akkor vették elő, ha valaki a vízbe fulladt és semmi kereséssel nem akadtak nyomára. Ekkor a cipót a vízbe dobták, mert a hidelem szerint megáll és ott forog a tetem fölött: megmutatja, hogy a holtat hol találják (1, 7, 9, 10).

Omorban e napon nem főztek semmit és tüzet sem gyújtottak (7), Dézsánfalván viszont szokás volt a kemencében *sós bodagot* (élesztő nélküli, tepsiben sült kenyérfélét) sütni, de a konyhában itt sem gyújtottak tüzet.

Más szokás szerint e napon *lebbencslevest* főztek csipetkével; melléje pattogatott kukorica meg pálinka járta. A pattogatott kukorica is a szaporaság jelképe, a pálinkát pedig egészségóvó hatásáért tették az asztalra: azt tartották, hogy aki e napon egy pohár pálinkát iszik, még ha csak egy gyűszűnyit is, az egész évben egészséges lesz (3). A *lebbencs* úgy készült, hogy a rendes levéltésztát *csörgősre* szárították, apróra törtelték, *tülü* (tüll, fátolszövet) tarisznyában tárolták és szellős helyen szegre akasztották, hogy ne penészedjék meg. Amikor levest főztek, a tésztát zsírban pirosra pirították, vízzel főleresztették, sót tettek bele és zsírban párolt hagymával ízesítették (1).

Sok helyen *nagyszombaton* sütöttek-főztek meg mindent húsvétra, mivel húsvét napján tilos volt a tűzgyújtás. Dézsánfalván *nagyszombat* volt a takarítás meg a kalácsütés napja, ám esti hat órára, az esthajnalcsillag megjelenésére, minden munkával végezni kellett (6).

Húsvét jellegzetes étele a *kókonya*.¹¹ főtt sonka tojással. E vidéken az ún. húsvéti bárány nehezen lett volna beszerezhető, az élet újjászületését szimbolizáló tojás viszont bővíben volt; így a sertéstenyésztéséről híres Bánságban a sonka meg a tojás lett a húsvéti ünnep sajátos eledele. Az ügyes kezű asszonyok – a sonka mellé főzött tojásokon kívül – *hímes tojásokat* is készítettek; ezeket vöröshagyma hajával vagy egyéb növényi kivonattal festették vörösre, s esetleg még mintázták is.

A sonka mellé szánt tojások héját – kizárólag Omorban – főzés előtt vagy közben megrepszítették, hogy a sonka íze belefőjön, s így ízletesebb legyen (7).

A kókonyát húsvét reggelén *garabojban* (füles kézikosár) a templomba vitték megszentelni, s csak azután fogyasztották. Melléje *fokhagymát* vagy *tormát* adtak, hogy nyáron a kígyó ne másszon a mezőn alvó ember szájába. Néhol erre a napra egy szál kolbászt is megőriztek; ekkori fogyasztásáról ugyancsak azt tartották, hogy jó a kígyó elűzésére (3, 6, 7, 11, 15).

György napjáig (ápr. 24.) tartott a gyógyfüvek „igazi gyűjtési ideje”, mert úgy vélték, hogy az eddig gyűjtött füvek gyógyító hatása erősebb a későbbiekénél (1).

Pünkösdkor szedték – ugyancsak gyógyító hatásáért – a *bodzavirágot*; hajdanában leginkább vérnyomáscsökkentőnek használták. A család asztalára e napon *újkrumpli* került *kirántott csirkével* (3), vagy a disznó állat főzték hozzá. Ez utóbbinak a levét a disznók vályújába öntötték, mint *itatóst*, hogy semmi vész ne érje őket abban az évben (7).

Péter-Pál napján (jún. 29.) legkedveltebb ételnek a cukorborsós, grízgaluskás csirkepaprikás számított, s melléje kötelező módon *almás-rétest* vagy *almás tyúklábat* sütöttek. Korábban ugyanis szigorúan tilos volt megvágni vagy reszelni az almát, mert azt tartották, hogy ha Péter-Pál előtt az éretlen almát megvágják, akkor elvágják a búza kalászát (3), vagy elveri a jég a határt (4, 7, 9). A tyúkláb úgy készül, hogy a hígpalacsinta tésztájába reszelt almát kevernek, s a híg pépet kánálból a forró zsírba cseppentik. A zsírban szétfolyó pép megsülve „tyúkláb” formájú lesz, s innen kapta a tészta a nevét (4).

E napon tartották régen a *búzaszentelőt* is. A megszentelt *újbúzából* a háziállatoknak is *kóstolót* adtak (4).

Mivel e napra a múlt évi liszt rendszerint már elfogyott, a következő mondóka járta:

*Húsvétra kalácsot,
Pünkösdre kenyeret,
Péter-Pálra, ha csak lehet* (7).

Péter-Pál után elkezdődött az *aratás*, majd ezt követte a *hordás* meg a *cséplés*. E fontos időszakban, amikor a család apraja-nagyja kint serénykedett a mezőn, a legtáplálóbb ételeket készítették. Früstökre – ezt rendszerint kora reggel fogyasztották el, miután kiérték a határba – tejet, túrót, vaját, szalonnát, sonkát ettek zöld- vagy vöröshagymával, sült vagy főtt tojással. Tíz órára ugyanez maradt. A vizet cserépkorsóban a kocsi alá, nedves lóherébe takarták, vagy a búzakereszt tövébe dugták, hogy egész napra hideg maradjon. A nagyobb létszámú *aratócsapatnak csobójában* vitték ki a vizet. E 10, 20 vagy 25 l űrtartalmú, hordó formájú vizesedény tetején egy nagyobb lyuk volt; ezen át töltötték meg, majd fadugóval zárták. A csobolyó egyik dongájába hosszan a hordó fenekéig lyukat fúrtak, hogy mindig az alul lévő, hidegebb vizet szívhassa ki az, aki inni akar. A dongába fúrt lyuk ugyanis felül *szopókában* végződött, s ezen át a víz alulról jutott a szomjazóhoz (1).

Ebédre főtt ételt kaptak az aratók; a cselédek is, akiknek a gazda főzetett. Az ebédet déli harangszóra vitte ki a nagymama vagy a még munkára fiatal gyermekek valamelyike, fehér kendővel letakart garabolyban. Az egyik fogás általában csirkepaprikás volt, krumplival vagy cukorborsóval. A másik főtt tésztanemű: gyümölcsízzel töltött *dereje*; *nudli*¹² (burgonyametélt) vagy más nevén *angyalbögyöllő*; *krumplitészta* (-laska); *gölödény* vagy *gölödin*¹³ (túrós vagy szilvás gombóc) stb. Előttük leves, utánuk kalács járt.

Uzsonnára ismét a tarisznyában levő *madárlátta* ételeket vagy a délről megmaradt ételmaradékokat vették elő, vacsorára pedig újra főtt étel várta a munkából hazatérőket (4, 11, 15).

Nyáron, amikor a falusi gyermekek a legtöbbet játszottak, ha megéheztek, a következő mondókéval indultak hazafelé:

*Sárgarépa, pasternák,
Most jönnek a katonák.
Aki nem lép egyszerre,
Nem kap rétest estére,
Mert a rétes nagyon jó,
Katonának nem való! (4.)*

Anna napján (júl. 26.) mákos veknit sütöttek új lisztből új mákkal. Lehetőleg kenyeret is sütöttek az új termésből (4).

Az aratás végeztével – ez augusztus közepe tájára esett – az *aratóbéden* mindenkit megvendégeltek, aki bármi módon hozzájárult a nagy munka sikeréhez. Ekkor kötelező szokás volt új lisztből kenyeret és kalácsot sütni. Ugyanakkor apró cipókat is sütött a gazdasszony; ezeket a gyermekeknek osztotta szét azon frissiben, ahogy kiszültek, hogy jövőre is jó legyen a termés és bő az aratás (15).

Mihály-napra (szept. 29.) nem járta különleges étel, de rendszerint húsfélét készítettek. Helyenként, pl. Versecen ekkor tartották és tartják a *szüret* ünnepét is az új termésből sajtolt musttal (1).

Nyár végén, ősz elején a szeder, a szőlő és sok más gyümölcs érésének idején a határból hazatérő szülőket izgatottan várták már a gyermekek, mivel a tarisznyából a madárlátta ételeken kívül egy-egy márék gyümölcsféle is került elő. Az apa vagy az anya ilyenkor szokta mondani:

*Hunyd be szemed, nyisd ki szád,
Hoztam neked jó papát.*

A gyermeknek a szájába tett gyümölcs formája és íze alapján ki kellett találnia, hogy mit kapott, és csak azután nyújtották át neki az egészet (4).

Dömötör napjának (okt. 26.), a nagybirtokokon dolgozó juhászok ünnepének jellegzetes étele a *bürgepaprikás* (birkapaprikás) volt (1).

Halottak napjára (nov. 2.) hús nélküli ételt főztek, s melléje szintén fonott kalácsot sütöttek. Ebből osztogattak a szegényebb sorsú falustársaknak, a cigányoknak meg a szomszédoknak is, név szerint említve, hogy kinek a lelke üdvösségéért adják (7).

Márton napján (nov. 11.) kövér ludat, főként tojó libát vágtak, s általa egyúttal a téli időjárást is megjósolták. Ha ugyanis a sült lúd mellcsontja barna volt, akkor enyhe, sáros telet, ha pedig fehér, akkor hideg, havas telet vártak (6). A Márton-napi liba csontjából szerencsét is lehetett jósolni: a *nyerőcsont* két szárát megfogva kétfelé húzták, amíg el nem tört, s akinek nagyobb darab maradt a kezében, azé lett a szerencse (6).

András napján (nov. 30.) kezdődött a *disznóölés* (7).

Luca napja (dec. 13.) az étkezés szempontjából is jeles napnak számított. Ekkor paradicsomleves járta *töpörtyűs pogácsával*. Ebbe a *Luca-pogácsába* egy pénzdarabot rejtettek, s azt tartották, hogy aki megtalál-

ja, az vállalkozásaiban szerencsés lesz (3, 9, 11, 15). Omorban és Dézsánfalván a Luca-pogácsának főzött krumpli ízes levéből krumplilevest főztek (6, 7).

A Luca-napi ebéd közben bárkinek tilos volt az asztaltól felállania, mert úgy tartották, hogy akkor a kotlók nem fognak a tojásokon ülni. Ezért már ebéd előtt minden szükségeset odakészítettek, még a *vizes-vödröt* meg a *sóskupát* (sótartó) is (1, 15).

Luca napján többféle jóslás is divatozott. Ez volt ama napok egyike, amidőn az eladó leány megtudhatta, hogy milyen sors vár reá. Ezért a Luca-pogácsákba gyúrás közben tizenhárom cédulát rejtett, mindenikben egy-egy fiúnévvel: amilyen nevet a pogácsák evése közben elsőnek talált, olyan nevű kérére számíthatott (11).

Ugyancsak az eladó leány a Luca előestéjén előkészített almát Luca napján kezdte enni, de úgy kellett beosztania, hogy mindenik nap egy falást harapjon belőle, s az utolsó falat Ádám és Éva napjára maradjon. Ekkor, az éjféltől hazatérve megette az utolsó falatot is, hogy éjszaka megálmodja jövőbelijét (1).

Ha a család mindenik tagjának sorsára kíváncsiak voltak, akkor a nyers Luca-pogácsába mindenkinek egy-egy tollat szúrtak. Akinek a tolla sütés után épségben maradt, arról azt tartották, hogy egészséges lesz; akié megégett, annak betegséget vagy közeli halált jósoltak (7).

Ádám és Éva napján (dec. 24.) az ebédnél a család mindenik tagjának jelen kellett lennie. A családfő elsőnek vett mindenik fogásból, ám mielőtt a maga tányérjára tette volna, egy-egy keveset (pár szem babot, egy kis mákos laskát, almát, fokhagymát stb.) az asztalra helyezett üres tányérba rakott. Az így összegyűjtött eledelt megszáritották, eltették, s akkor vették elő, amidőn vihar tombolt. Ilyenkor egy csipetnyit a tűzre tettek belőle, s azt tartották, hogy a kéményen kiemelkedő füstje eloszlatja a vihart (5). Az asztaltól ezúttal sem volt szabad senkinek fölállania, hogy a kotlók jól üljenek (2).

Az ebéd kötelező étele a böjtösen főzött bableves volt mákos laskával (2, 5, 7, 11, 15). Helyenként *aszalt szilvát* főztek *ciberének* (5). A babot meg a savanyú levesben felduzzadt aszalt szilvát a szaporaság jelképeként tekintették. A mákos laskát is – egyrészt a szapora mák, másrészt hosszúkás formája miatt – bőséghozónak szánták. A mondóka szerint ugyanis „hosszú tészta, hosszú kalász” (3).

Ebédkor almát, diót és fokhagymát is kötelező volt enni (1, 6, 7, 9–11, 15); az utóbbi kettőt mézbe mártották. Egy almát a családfő a családtagok számának megfelelően osztott el, s mindeniküknek egy-egy cikket adott. E szokás magyarázata: mint ahogy az alma cikkei egy egész almát alkotnak, ugyanúgy a család tagjai is együvé tartoznak. Ha egy-egy családtag elvetődött a családi tűzhely mellől, ilyenkor a családban elfogyasztott almacikk emlékeztette a családi közösségre, s táplálta benne azt a vágyat, hogy oda visszatérjen (1, 5).

A dió és a fokhagyma a család egészségét védte. Mézbe mártva gyógyító hatását kívánták fokozni.

Mágikus erejűnek tartották azt a nagy fonott kalácsot, amelyre tésztából tehenet formáltak borjával; lovat csikójával, kocát malacával, birkát bárányával, kotlót csirkéivel, hogy „azokból szöröncsésen lögyön a gyüvő évbe” (1).

A megmaradt mákos laskát a tyúkoknak szórták ki, hogy annyit tojjanak, ahány mákszemmet megesznek. Szórás közben mondták: „Tojja-tok, kotoljatok!” (5.) Mások az asztalon maradt ebéd morzsáit összegyűjtve, egy részét kiszórták a jószágnak, ám valamennyit megőriztek belőle. Ezt egész évben a jószágok gyógyítására használták: a lapátra parazsat tettek, arra némi morzsát szórtak és a beteg állatot körülfüstölték vele (6).

Az ebéd semmiféle maradékát nem volt szabad eldobni, ezért a családtagok még az alma- és dióhéjról sem feledkeztek meg: valamennyit összesöpörték, s a kertben a gyümölcsfákra szórták, hogy azok a következő évben bőven teremjenek (1).

Szokás volt még az asztal alá egy villa szénát helyezni, arra rátették a lószerszámot, a *mángolót*, néhány kukoricacsövet meg a sóskupát, hogy a következő évben „lögyön mit fölszerszámozni, lögyön mit mángolni, lögyön bü kukoricatermés, mög lögyön mit sózni” (1). Néhol ugyancsak az asztal alá tették a *nagyfazekat*, belé ocsút vagy más takarmányt, s ünnepek alatt onnan etették a jószágot, hogy az új évben szaporák és egészségesek legyenek (3). Mások a *nyújtófát* (sodrófa) is az asztal alá dugták, majd gyógyító erőt tulajdonítottak neki: ha a gyermekek közül valamelyik megbetegedett, azzal dörzsölték fájó testrészét, mert azt tartották, hogy attól el fog múlni a betegsége (3).

Az Ádám–Éva-napi ebédnek jövendőmondó szerepe is volt. A lányok éjféle misére menet (ahol különben a hiedelem szerint a boszorkányok is találkoztak) magukkal vittek egy darabot a megmaradt mákos laskából, és észrevétlenül a szenteltvíztartóba csempészték. Ha ez sikerült, akkor a lány azon éjszaka megálmodta, hogy ki lesz a jövendőbelije (11). Mások szerint ahány szem mák volt a vízbe csempésztett laskán, annyi udvarlója lesz a leánynak (7).

A jövendőbeli megismerésének másik módja szerint az Ádám–Éva-napi ebédén kapott almát az eladó lány vagy a nősülendő legény nem ette meg, hanem másnapra hagyta. Akkor kiállott a kapu elé az utcára s ott kezdte enni. Azt tartották, hogy olyan nevű élettársa lesz, mint amilyen nevű legény, illetőleg lány először elmegy mellette (15).

Este rendszerint kocsonya került az asztalra (2).

Szembetűnő, hogy noha csak az étkezéssel, illetőleg az ételfélékkel foglalkoztunk, a legtöbb szokás, bőségszerző és jövendőmondó praktika Luca, valamint Ádám–Éva napjához kapcsolódott, sőt ezeknek egy része mindkét napon azonos vagy egymáshoz hasonló volt. Az összeesés azért nem véletlen, mert a két nap az esztendőnek tulajdonképpen ugyanaz a messze kiemelkedő jeles napja, csak kétféle időszámítás, illetőleg naptár alapján. Luca napja a régi Julián-naptár szerint a téli napfordulót megelőző napnak felelt meg, mint ahogy a naptárreform után, a mostani Gergely-naptár szerint Ádám–Éva napja lett a téli napfordulót megelőző nap. Ez az oka a szokások meg a hiedelmek azonosságának és hasonlóságának, és ez az oka rendkívüli gazdagságuknak is, hiszen a napforduló ősidőktől fogva világszerte az emberiség legnagyobb ünnepei közé tartozott.

Karácsony első napjának (dec. 25.) étkezési szokásai az előbbiekhöz viszonyítva egyszerűbbek voltak. Ekkor is csak a lakóhelyiséget melegítő kemencében gyújtottak tüzet; söprögetni is tilos volt. Az étkeket

friss disznóhúsból készítették (2, 5, 7, 9–11, 15), s ezek mellé még sült kolbász járta tormával (1). Valamennyit előző nap főzték-sütötték és a kemence sütőjében melegítették fel. Süteményként a *guráblit* (apró édes tészta) kedvelték (1). Partoson ekkor főzték meg az aszalt szilvát, hogy úgy szaporodjék a ház szerencséje, mint ahogy a szilva dagad a forró vízben (1). Dézsánfalván a hagyományos ebéd a töltött káposzta volt (6).

Karácsony napján diót enni tilos volt, mert a hiedelem szerint betegséget okoz. Aki dióbelet eszik, az nagyobb betegségbe, aki pedig darált diót fogyaszt, az himlőbe esik (3). Ezzel magyarázzák, hogy karácsonyra sohasem sütöttek dióskalácsot.

István napján (dec. 26.) a szokásos ebéd baromfi húsleves és töltött káposzta volt, s melléje a legszegényebb család is előteremtett némi bort meg pálinkát (1). E nap hangulatára utal az a gyermekversike (bizonytalán egy néhai István-napi köszöntő maradványa) is, amely Partoson a mai napig fennmaradt:

*Rétes ide, rongyos,
Kalács ide, fonatos,
Tyúk ide, búbos,
Meg a teli butykos! (1.)*

Szilveszter napjára (dec. 31.) *tökös* vagy *mákos rétest* nyújtottak, hogy „nyújtsák az évet”, valamint – a már szintén említett hiedelmek jegyében – bablevest és mákoslaskát főztek (2, 5, 8, 9, 11, 15). Dézsánfalván csak levest főztek (6).

Óesztendő estéjén mindenik családtag számára egy-egy diót törtek. Akié egészséges volt, arról úgy vélték, hogy az új évben egészséges marad; akié férges volt, annak megbetegedésétől tartottak (11). Tojást is ütöttek egy-egy pohárba: akié gyöngyözött, az hosszú életűnek ígérték, akié nem, annak közeli halált jósoltak (4, 7, 10).

*

Visszapillantva a sajátos étkezési szokásokkal is megkülönböztetett jeles napokra, úgy tetszik, mintha azok az egyházi évhez: az egyházi ünnepekhez, a szentek napjaihoz, a böjtökhöz stb. igazodnának, holott valójában az egyháznak kellett igazodnia az emberiségnek ama sokkal régebbi, évezredekken át kialakult szokásaihoz, amelyeknek alapja az ősi tapasztalat és tudás, a természet ismerete, az évszakok és az időjárás változásaihoz igazodó mezőgazdasági munkák, kezdő és végső határnapok kijelölése, valamint – tárgyunknál maradva – az ezekre alapozott étkezési szokások és szabályok kialakítása. A téli napforduló példájára már céloztunk, de az is köztudomású, hogy a régi római naptár szerint február a bűnbánat és a halottakra való emlékezés időszaka volt, s a halál-isten, Februus nevét viselte. Ez volt az a hagyomány, amelynek örökébe lépett a keresztény egyház nagyböjtje, záradékol a feltámadást és a tavasz kezdetét egyaránt jelképező húsvéti ünnepekkel.

Az évszakokhoz, a határnapokhoz és egyéb jeles napokhoz fűződő hiedelmekben és szokásokban, valamint a körükön fonódó teendők sorá-

ban, egészen az egyszerű analógiás varázslásokig tehát nem az egyház befolyását, hanem az ősi természeti naptár emlékeinek maradványait, napjainkig tartó szívós továbbélését, sőt szükségszerű fennmaradását tapasztaljuk. Összegyűjtésükkel, tanulmányozásukkal jelentősen hozzájárulunk egy letűnt világ életmódjának és -filozófiájának alaposabb megismeréséhez, miáltal a népi megfigyelések és tapasztalatok helyességét, évezredes bölcsességét és máig tartó érvényességét igazolhatjuk.

JEGYZETEK

¹ A romániai magyar népi táplálkozás fontosabb könyvészetét legutóbb Szabó Bálint állította össze: *Az étkezés rendje Nyárádszentimrén=ND 1981.* 95–96. További szakirodalom, a megjelenés időrendjében: Benedek Zoltán: *Nagykároly és vidékének táplálkozásáról.* Korunk XXIII(1964). 208–214; Tarisznyás Márton: *A szárhegyi és vaslábi káposztatermelés népi hagyományai.* Falvak Dolgozó Népe XXIV(1969). 39. sz. 7; Gazda Klára: *Adatok a sepsiszentkirályi gyűjtőgető gazdálkodáshoz.* Aluta 1970. 421–428. és *Gyermekvilág Esztelneken.* Néprajzi monográfia. Bukarest 1980. (*Anyatej, szoptatás,* 24–26; *Táplálkozás,* 50–51, 66); Gazda József: *Így tudom, így mondom. A régi falu emlékezete.* Uo. 1980. (*Az ingyen táplálék vót,* 31–42; *A mi mindennapi kenyerünk,* 249–258); Kövi Pál: *Erdélyi lakoma.* Uo. 1980; Tarisznyás Márton: *Gyergyó történeti néprajza.* Tíz tanulmány. Uo. 1982. (*A gyűjtőgető gazdálkodás hagyományai Gyergyóban,* 31–44; *Gyergyószentmiklósi adatok az erdélyi örménység történeti néprajzához: A táplálkozásról és ételekről,* 230–233); Kovács Éva: *Táplálkozási kultúra Dobrán.* Korunk XLI(1982). 860–865.

² A dolgozat történeti és néprajzi háttéréhez, további gazdag szakirodalommal, l. Bálint Sándor: *A Bánát településtörténetéről.* A Hung. Int. Tud. Közl. V(1973). 15. sz. 5–13; Büchl Antal: *Letelepedés és gazdálkodás a Bánságban (1716–1848).* Korunk Évkönyv 1979. 282–289; Paládi-Kovács Attila: *Az anyagi kultúra alakulása néhány délföldi (bánsági) faluban.* Népi Kultúra – Népi Társadalom VII(1973). 291–326. A gyűjtőpontjaimra vonatkozó egyedüli népköltési tanulmány Vöőné Zattler Gabriella: *Omori néphagyományok Rózsa Sándorról és Petru Maturól.* NyÍrK. VIII(1964). 59–68.

³ *Pilajos* vö. r. *plăiaș* (?): határőr, a romániai magyar nyelvjárásokban mezőőr. Változatairól, gyakoriságáról és elterjedéséről Márton Gyula–Péntek János–Vöő István: *A magyar nyelvjárások román kölcsönszavai.* Bukarest 1977. 305.

⁴ Fontosabb adatközlőim a sorszámozás rendjében, 1981-es életkorokkal: 1. Radován János (49), Partos; 2. Técsi Mihályné Pattus Vera (69), uo.; 3. Ujj Mártonné Tácsi Mária (60), uo.; 4. Radován Mihályné Horváth Anna (56), uo.; 5. Meszecsóf Györgyné Bakos Julianna (86), Dézsánfalva; 6. Orgonás Rozália (77), uo.; 7. Szakál Katalin (64), Omor; 8. Vastag Katalin (43), uo.; 9. Varga Katalin (82), Józsefszállás; 10. Páll Mária (59), Dolac; 11. Hergáth Péterné Zabojszky Mária (69), Majláthfalva; 12. Zabolszky Mária (66), uo.; 13. Kovács Jolán (64), Szapáryfalva; 14. Szép Jolán (59), Bodófalva; 15. Oláh Rozália (52), Gilád.

⁵ *Früstök* vö. n. *Frühstück*: uzsonna.

⁶ *Gyuvecs* vö. r. *ghiveci*: húsos vagy hústalan lecsó, szerbgulyás.

⁷ *Csuszpájsz* vö. n. *Zuspeise*: körítés.

⁸ A *libegőhöz* levéltésztát gyúrtak 2–3 tojásból meg egy *összemarék* lisztből; ha túl keménynek bizonyult, kevés vizet adtak hozzá. A kinyújtott tésztát késsel vagy *csőregevágóval* (derelyemetsző) kb 2x2 cm nagyságúra darabolták. E kis kockákat sarkuknál fogva orsó végére helyezték s úgy csavarták rá, hogy az orsót a gyúródeszkán vagy az asztalon végigpergették. Az orsóról lehúzott tésztát frissen vagy szárazon, levesbe meg paprikásba egyaránt lehetett használni (10).

⁹ *Csigatésztának* 1 l liszthez 7–8 tojást számítottak, s víz nélkül jól összedolgozták, míg majdnem hólyagos lett. Amikor jól *ki volt dagasztva*, elnyújtották és késsel vagy derelyemetszővel 2x2 cm-es nagyságúra darabolták. A kockákat a szövőszék bordájára tették, s kötőtűvel egyenként felsodorták. A bordá-

nak minél sűrűbbnek kellett lennie, hogy a tésztát sűrűn csikozza, mert „úgy szép a csiga”. Szokták *sarkára* vagy *simán* (két oldalával párhuzamosan) is sodorni. Száradni hagyták, s szárazon bármikor használhatták (10, 13, 14).

¹⁰ *Szárma* vö. r. *sarma*, *sarmale*. Márton–Péntek–Vöő, i. m. 350.

¹¹ *Kókonya* vö. r. *coc*, *cocă*: húsvétkor a templomban megszentelt ételnemű. Márton–Péntek–Vöő, i. m. 209.

¹² *Nudli* vö. n. *Nudel*: metélt (tészta).

¹³ *Göldény*, *göldin* vö. n. *Knödel*: gombóc.