

Régi ízek a Székelyföldön

A XIX. század végi, XX. század eleji székely társadalmat egyfelől a modernizálódás igénye, másfelől a hagyományokhoz való ragaszkodás jellemezte. Ez az első látásra ellentmondásos állapot tükröződött a székelyek mindennapi életében is. Egyes vidékeken hamarabb, máshol lassabban, fokozatosan váltotta fel a bolti áru a régi viseletet, és az olcsó, de általában silány gyári termékek kiszorították a háziipari termékeket. A kor embereinek életminősége jól tükröződött a korabeli gasztronómiai ízlésvilág alakulásában is.

Kozma Ferenc Székelyföldet bemutató, 1879-ben megjelent átfogó műve terjedelmesen tárgyalta e tájegység népének táplálkozási szokásait. Az ételválasztékot több tényező befolyásolta, mint például a nap és évszakok váltakozása, a tájegység mezőgazdasági adottságai. Általánosan elterjedt volt, hogy napi háromszor fogyasztottak étkezésenként egy egyetlen fogásból álló, egyszerű, takarékos, de tartalmas étket a székelyek. Húst ritkán, inkább vasárnap és ünnepnapokon ettek, így a téli disznóvágásból származó füstölt hús sokáig kitarthat a gondos háziasszonynak. A disznóhús mellett még a baromfi- és marhahúst használták ételeik elkészítéséhez, ősszel és tavasszal viszont a tokány inkább bárány- és berbécs hússal készült. Általában, de főleg nyáridőben sokféle levest, tojást, hüvelyest (borsót, paszulyt) ettek, ami mellé a háromszéki Erdővidéken inkább búzakenyeret, Csík vidékén árpanyeret és málét, a többi vidékeken arányosan kenyeret és puliszkát adtak. A sült vagy főtt krumpli köretként fontos tartozéka volt az étrendnek, télen vacsorára káposztalével, de önálló ételként is fogyasztották. Téli időszakban zsírosabb fogások is terítékre kerültek, mint a töpörtyűvel vagy hagymás zsírral leöntött puliszka, vagy Háromszék megyében a zsíros köleskása. Bortermő vidéken a szüret után nem volt szokatlan a szőlőből és puliszkából álló fogás. A tejet és túrót inkább a szerényebb háztartásokban fogyasztották előszeretettel.

Vendégfogadásokor, ünnepnapokon vagy időnként vasárnapokon a főétel mellé palacsintát, rétest, körelepcset (forró kövön sült tészta), rendkívüli alkalomkor pánkót, kürtőskalácsot, tejföles vagy szilvaizes lepényt sütöttek.

A fűszerekből leginkább a borsot használták, bizonyos ételeket gyömbér-

rel, sáfránnyal, majoránnával, levendulával ízesítettek.

Az egyes étkezések előtt pálinkát ittak, a bor főleg ünnepekkor került az asztalra.¹

Ebben az időszakban az udvarhelyi háziasszonyok nem ismerték az ecetes savanyítást, a káposztagyálut. Savanyításra a káposztát egészben, kádakban, az uborkát pedig nagyon sós vízben, ecet nélkül savanyították. A kenyeret feketére sütötték, majd melegen leszedték a héját. Kenyer helyett gyakran fogyasztottak puliszkát, a városiak a tészta ételekre érett túrót használtak. Vidéken a tésztaféléket és főzelékeket nem nagyon ismerték, a mennyiséget részesítették előnyben a minőség rovására.²

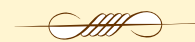
Barabás Endre *Udvarhely vármegye leírása* című, 1904-ben megjelent munkája a Kozmáé után majd három évtizeddel készült. Ennek ellenére az általa bemutatott udvarhelyszéki étkezési szokások nem mutattak túl sok változást az 1870-es évekhez képest. Az emberek általában naponta háromszor étkeztek, amikor egyszerű, de tápláló ételeket fogyasztottak. A reggelit, amit akkoriban ebédnek neveztek, 8 óra körül fogyasztották el, a délebedet 12 órakor, a vacsora időpontja változott, az éppen esedékes elfoglaltságtól függött.

Reggelnél és vacsoránál túrós- vagy tejes puliszka, zsírban rántott sós káposzta, főtt aszalt gyümölcs, rántotta került az asztalra. Télen disznóköltéssel, sült vagy főtt krumplival és káposztalével, reszelt almalevessel tették változatosabbá az étrendet, nyáron levesféléket (laska, reszelt, kömény, hagymalé, vetrece vagy savanyúlé, kaszálás stb.) fogyasztottak előszeretettel, főételnek hagyma- és hagymás tokány puliszkával, kukoricakása, tejes zablisztpuliszka (kiszi) járta. A húsközül a bárány- és berbécs hús volt közkedvelt.

Ebédkor is szívesen fogyasztottak leveket: paszuly-, borsó-, lencse-, burgonya-, laska-, reszeltleves kenyérral. Vasárnap vagy ünnepnapokon a menü húsos laskalevesből, télen töltött káposztából, marhahúslevesből és rizs- vagy gyöngykásából állt, ami sülttel, palacsintával, rétesel, pánkóval vagy kürtőskaláccsal vált teljessé. A fűszerek közül a borsot, sáfrányt, gyömbért és babérlevelet használták. Szeszies italként általában közönséges pálinkát, ünnepekkor köményes vagy mézes pálinkát fogyasztottak.³

A városi étkezés általában kifinomultabb volt a vidékinél, de a hagyományos étek itt is népszerűek voltak, esetleg az elkészítési módjuk változott. A *Székely-Udvarhely* újság 1904-es évfolyamának egyik februári számában Fülei Sz. Lajos farsangi tárcájában jóleső nosztalgiával emlékezik vissza diákévei jó udvarhelyi kosztjára. Ha Szeged halászevéről, Kolozsvár káposztájáról, Kézdivásárhely mézespogácsjáról, Szében pedig fehér péksüteményeiről volt híres, akkor a székelyudvarhelyi ételkészítmények közül messze kitűnt a csigabéles. A Ferenczi család e specialitása tenyérnyi nagyságú, édes ordával készített, tepsiben pirosra sült tészta volt. A „Bodrogi-életen” süttötték a „Miska-cipót”, ami fehér kenyér gyomrába tett cigánypecsenye volt. Izsák Mihályné mandulás kürtőskalácsa is keresett portéka volt, csakúgy, mint Schusztér Hanziné „csak friss marha- és sertéshúsból készített, jó virslije”. Fülei szerint Udvarhelyen készült az ország legpompásabb töltött káposztája. A káposztát fejenként kádba rakva savanyították. Éréskor a leszedett és megormolyozott lapukból metéltek, töltelékek készültek, melyekkel jól megválogatott marha- és sertéshús került sorba a korondi cserépedénybe. Disznóvágáskor hurkát, hájszélest, gömböcöt is tettek bele. A megfőtt káposztát tejfőllel tálalták. (Fülei ironikusan jegyezte meg, hogy a pép-ételekhez, kompóthoz szokott németek természetesen ezt nem ehetik meg.) Az udvarhelyi koszt általában tiszta és ízletes volt, kitűntek a levesek: szálas, bordás laska, a csókos, turbolyás és tüdős táska, a lucskos káposzta, a zöldfuszulyka, a tárkonyos bárány, a citromos csirkebecsinált, a disznóköltések, a kocsonya és a fatányéros. Fülei ugyanakkor zokon vette, hogy „a rusnya generálzafos ételvilágban, a legrejtelmesebb külföldi katyfolások és plasztikus anyagtésztaikkal rontják a magyar konyha tekintélyét”. A tárcát dr. Kassay Albert orvost idézve zárta, miszerint: „ki-n ek jó gazdaasszony feleség kell, menjen Udvarhelyre házasodni.”⁴

Novák Károly István



¹ Kozma Ferenc: *A Székelyföld közigazgatási és közimvelődési állapota*. Bp., 1879. 112-113.

² Szombathy Ignác: *Udvarhely szék és Udvarhely város rövid leírása földrajzi, statisztikai és történelmi tekintetben*. Székely-Udvarhely, 1874. 15.

³ Barabás Endre: *Udvarhely vármegye közigazgatási leírása*. Bp., 1904. 8.

⁴ Fülei Sz. Lajos: *Udvarhelyi ételek (Farsangi csevegés)*. *Székely-Udvarhely*, X. évf. (1904) 13. sz.