

Az étkezés néhány emléke a Székelyföldön

Tamási Áron az önálló erdélyi magyar irodalom kialakulásának idején utat mutatott az erdélyi magyar íróknak. Kik voltak ezek az írók? „*Akik ennek a földnek terhét magukra veszik. Akiknek idevaló földből gyúrta Isten a szívét. Akik imádkozással eszik azt a kenyeret, amit ez a sovány erdélyi föld csodaképpen termelt ilyen jónak. Akik a magyar; a székely szántóvető hitének és erejének örvendenek.*”

A székelység által lakott területek nagy részén a népnek régi idők óta harcolni kellett a megélhetésért a mostoha természeti viszonyokkal és az elmaradott gazdasági rendszerrel. A parasztság a múlt század közepéig önellátó volt, az általuk termelt javak képezték az alapélelmüket. A táplálkozási rendnek is voltak törvényei, s ezek helyi szokásokat alakítottak ki. A föld a legtöbb helyen sovány volt, az éghajlat zord, az élet nehéz. Már a gyermekek is megszokták a munkát, tisztelték a pihenést és megbecsülték az ételt. Az étkezés módját befolyásolták az évszakok és az idénymunka, valamint az ünnepek és hétköznapi váltakozása.

Az étkezéskultúrának csodálatos törvényei vannak a székelyeknél. Most néhány étel emlékéit idézem, amelyeket csak mi, öregek ismerünk vagy hallottunk róla. Többségük még él a tudatunkban. Én a nálamnál is öregebbektől hallottam, most szeretném továbbadni. Nem arra gondolok, hogy el is készíthetik, csupán azt szeretném, ha tudnának róla.

Farkaslaka a felvidéki falvakhoz tartozik, ahol nehezen termelhető az alapvető táplálékok alapanyaga. A legfontosabb a kenyér. Ha ez volt az asztal fiában, akkor már nem éhezett a család. A farkaslaki felső határon, a Hegyben és a felvidék falvainak termő határában a búza nem érik be. Itt zab és pityóka terem. De az alsó határon, a lankásabb, a mi falunk melegebb éghajlatú részein termeltek „elvegy” gabonát, ami rozs és búza együttes vetéséből származott. Ha nem termett egyik, termett a másik, de ha jó esztendőben mindkettő beért, az elvegy gabona vegyes lisztjéből is finom kenyér sült.

A kenyér sütéséhez hiedelmek és mágikus eljárások fűződtek, s ezek a mi vidékünkön még a XX. században is éltek. Keletkezésükben a legfontosabb tényező: a kenyér alapvető táplálék, s

mint ilyen lett a termékenység, a bőség jelképe. A sütés sikere több körülménytől függ. A kenyér sütéséhez számtalan hiedelem, előírás és tilalom járult. A tilalmak egy része a sütés időpontját szabályozta, más része a sütést végző személyre vonatkozott. A kenyér becsben tartása, tisztelete a régi embereknél még ma is él. Isten áldása néven emlegetik, nem volt szabad eldobni, rálépni még az én gyermekkoromban sem. Megszégyesek még a protestánsok is keresztet rajzolnak késsel a kenyér hátára. Mágikus erőt is tulajdonítottak neki elődeink. Bevetés idején – sok más hiedelem mellett – szokás volt az egyik kenyérré ujjal lyukat nyomni. A megjelölt kenyeret kisedéskor utoljára hagyták. A hit szerint ez használható volt például tűzvész elhárítására. Erre emlékezett sok évvel ezelőtt az öreg István Marciné, aki elmondta, hogy az ő gyermekkorában (régien volt) tüzet fogtak a Nagy utcában a zsúpfödeles csűrök. Az édesanyja új búzából süttött kenyérral hátraszaladt a favágóra, letette a favágó tőkére, ott valamilyen ráolvasó verset mondott el (sajnos erre már nem emlékezett Juliska néni), majd a kenyeret bedobta a lángok közé. Nemsokára a tűz megfordult és rövidesen elaludt.

A kenyér, mint a család bőségét, jólétét, termékenységét biztosító, jelképező alapvető táplálék, elsősorban bizonyos kezdő alkalmakkor kapott különös szerepet. Általános volt az új házba vitt kenyér és só. Lakodalmakkor az új aszszonyt alatta vezették be új otthonába. Rangos vendéget sok falu vezetője ma is kenyérrrel, sóval fogad.

Csak néhányat említettem, hiszen a kenyér sütésének egész tudománya van. Nemcsak a búzahatárt kerülik meg a katolikus falvak lakói húsvét reggelén, kérve Isten áldását a jó termésre, hanem aki elmondja naponta az Úr imádságát, az mindennap kéri is: „*A mi mindennapi kenyereinket add meg nekünk ma.*” Nem csoda, ha a kenyérmagra, a búzaszemre nem szabadott rálépni, mert az Jézus képét viseli magán. A búzaszemet ha jól megnézzük, az egyik végén kis bemélyedést találunk, és némi fantáziával szakállas arcot vélünk látni rajta.

A kenyér szeretete sok magyar kifejezésben él. Csíksomlyón a kegytemplom védőszentje *Sarlós Boldogasszony*, az egyik legmagyarabb Boldogasszony ünnep, a búza, a kenyér emlékére. Az egy

kenyérből evők kenyeres pajtások lesznek. A madárlátta kenyér a mezőről visszahozott maradék kenyér. A búzaszemet kenyérmagnak nevezi a magyar, a kenyeret életnek.

Még népdalainkban is megtalálható a kenyér emléke. Íme néhány: *Akkor juszak az eszedbe, mikor kenyér a kezedbe; Anyám, anyám, gyűjts gyertyára, hozzád jövök vacsorára. Forralj nekem édes tejet, apríts belé lágy kenyeret.*

Szent Antal cipó

2008 őszén halt meg Kovács Antalné Demény Ilka nénénk 84 évesen. Tőle hallottam, mások már nem emlékeznek rá: a Szent Antal-napi perselypénzt felhasználták kenyér sütésének a költségeire. Az ezzel a pénzzel süttött kenyeret kiosztották a szegényeknek. Innen maradt az emlék, ha valaki kenyeret kap, akkor mondja: „Kaptam egy Szent Antal cipót”.

A búzakenyeret ma is sütik, szinte minden háznál. Valamikor az üzletekben nem árultak semmilyen kenyeret. Akkor minden család kovászt tárolt a következő sütésig, tehát kialakult minden családnak a saját kovász baktériumtörzse. Ezt nem kérhették kölcsön a szomszéd-tól. Kövi Pált idézem az *Erdélyi lakoma* című könyvéből: „*Elszorulva gondolok arra, hogy a mai családok életében egyre ritkább az ilyen kovász. Édesanyám kis kovászkája volt a letéteményese a mi családi összetartásunknak, egyéni jellegűnknek, jelképe a hagyományainknak, folyamatosságunknak, a szépségnek és a szeretetnek, amit a család jelent.*”

Termőág

Dénes Gáborné mesélte a nagyanyjától hallottakat. Az ő idejében a lakodalmakkor termőágot is készítettek. Szép, sokhajtású ágat vágtak, ezt meghántották. A kalácstészta sütésekor visszamaradt kelt tésztát cukorral összegyúrták. Ezt rátekerték az ágakra, majd kemencében megsütötték. Pirostra sülvé vették ki, beleszúrták az ünnepi kalácsba, így helyezették a lakodalmi asztalra. A násznagy azzal a kívánsággal adta át az ifjú párnak, hogy soha ki ne fogyjon tőlük a munkájuk által megérdemelt és Isten által megszentelt kenyér, és termő legyen az életük is, sok gyermekkel megáldott. Az ág nem lehetett fűzfa, mert annak íze érződne a süteményen.

Gyurta

Kevesen emlékeznek erre a különös lakodalmi kalácsra, én a bogárfalvi Hadnagy Piroskától hallottam. Ezt a hegyi tanyákon, hegyvidéki falvakban, Szen-

Jakab Zsigmond
rajza

csedben, Pálpatakan nem olyan régen még sütötték.

Nagyon érdekes, sok munkát igénylő készítmény. Fából faragott, vastag, négyzet alakú deszkácska közepébe beágyaznak egy karócskát, ami egyenesen áll. Négyet a négy sarokra, amiknek a felső vége kifelé hajlik. Ezekre húzzák rá a kis kürtőskalácsokat. A kürtősök anyaga ugyanolyan, mint a hagyományos, ugyanúgy sütik a kemence szájában, parázs fölött, de a mérete kisebb. Nem kürtőskalácsütő formára tekerik, hanem kukoricakóré sima szárára, ami a kóré ízei, kötődései között van. Erre tekerik a szalag alakúra vágott kalácstészét, majd forgatással fényes pirosra megsütik. Ebből a vékonyabb kürtőskalácsból minden kis karóra húznak négyet, de a kürtősök közé ugyanabból a tésztából süttöt csillagot, vagy virágforma süteményt helyeznek. Tehát a kürtősökből összesen húszat. A karócskák felső végeit összekötik sodrott vastag zsineggel, ezt követően erre szorosan egymás mellé húznak körbe gyűrű formára sült kis kalácskarikákat. A végén mindenik karócska felső végére tűznek egy zöld levelet. Ezt teszik a lakodalmi asztalra.

Már említettem, hogy zord éghajlatunk alatt a hegyi fennsíkon leginkább a zab terem meg. Hogy a zab és árpa nem csupán az állatok takarmánya volt, azt bizonyítja az alábbi régi lakodalmi énekünk is, amit pár évtizede Farkaslakán még minden lakodalomban elénekelték:

*Árpacipó, zablepény, no de zablepény,
Éljen köztünk sokáig az új vőlegény,
Nosza hát, rajta hát, vele vigadjunk,
A búnak és bánatnak helyet ne adjunk.*

Kiszi (zabkása)

Farkaslakán a XX. század elején minden nap kiszi is került az asztalra. A kiszi erjesztett zablisztból készült kása. Este a szitált zablisztet összekeverték langyos vízzel. Egy kevés kovászt is tettek hozzá, ami reggelre megerjesztette. Tiszta edény fölé szitát helyeztek, markonként szedve az áztatott lisztet, a szita fölött kiszorították belőle a levét, amivel együtt a liszt is átsorgott a szitán, csak a zabhéj maradt vissza. Az átszűrt levét főni tették, állandóan kevergették és közben meleg vizet adagoltak hozzá. Amikor a fakanálról jó tapadósan csorgott a pép, tányérra öntötték, és hideg helyre helyezték. Elégé munkaigényes, így egyszerre több napra valót is készítettek. Állaga kocsonyás, savanykás, kesernyés, szürke pép. Evéskor a kanalat tejfel vagy cukros vízzel megnedvesít-

tették, azzal vágtak a kisziből, majd a kanalat telemerítették a tejben vagy cukros vízben és csúsztatva leengedték a torkukon a kiszit. Harapni nem tanácsos, mert hozzáragad a fogínyhez. Könnyen emészthető, tápláló, könnyűvé teszi az embert, de utána hamar meg is éhesedik. Nagy hasat ereszteni ettől nem lehet. A róla keletkezett versike szerint: *Kiszi küszöbig, kása kapuig, puliszka a határig, kenyér a világ végéig.*

A kiszit reggelire vagy vacsorára ették. A böjtös ételek egyik velejárója. Télen minden nap került az asztalra. Anyósomtól hallottam, nemcsak az emléket őrzöm, hanem a készítését is megtanultam.

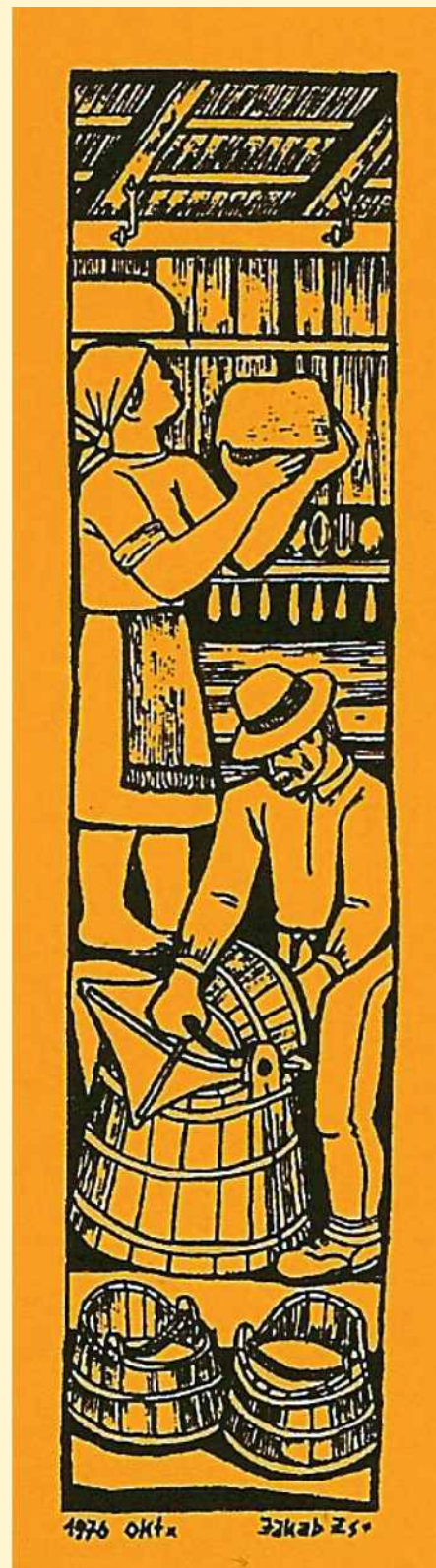
Túrós domikás

Öregasszonyaink sokféle árvalevesre emlékeztek. István Juliska nénitől hallottam hajdanán, hogy a múlt század elején gyalog jöttek a keresztalják a Nyárád, a Maros mentéről a csíksomlyói búcsúra. Farkaslakára estére érkeztek meg, és az itteni családoknál találtak szállást. A helybeliek gyorsan vizet forraltak, hagymát, petrezselyemlevelet dobtak bele. A búcsúsok megszáradt kenyereiket tányérokba aprították, rá juhtúrót szórtak. A forralt vizet erre öntötték. Ez volt a túrós domikás.

Ezt a levest a mezőről hazatérő szegény öregasszonyok is gyakran főzték nyári vacsorának.

Pele recept

Hajdan Hadnagy Gábortól hallottam, hogy öszönként a disznókat felhajtották makkoltatni a hegybe. A makkon hizott disznó húsa olcsó és ízletes. Dénes Gábor még arra is emlékezett, hogy a disznókat őriző emberek közben mindig peleztek. Voltak olyan emberek, akik őszszel napokat töltöttek pelefogással. A pele mókuszforma kis állat, rendszerint faodúban lakik. Az odú egyik kijáratához állítólag egy zöld levélkét helyez el. Az ember az egyik kijáraton belekotor az odúba, a másik kijáraton kimenekül a pele. Ezt fejbe koppintják, Gábor szerint azonnal lepottyan a földre. Egy facsípertővel tűz fölé tartják. Olyan kövér ilyenkor, hogy a bőre alatti zsírréteg megolvad, a bőr pedig könnyen lesuvad. A belét kivetik, tepsiben a húsát megsütik. A hegyi emberek káposztában is főzték, állítólag nagyon ízletes. El is lehet hinni, hiszen makkon, mogyorón hizott. A régi favágók, szénégetők kedvenc eledele volt.



A receptek megjelentek *A farkaslaki Jakab Rózsika néni székely szakácskönyve* című kötetben (Székelyudvarhely, Erdélyi Gondolat, 2008).

Jakab Rozália