

A burgonya szerepe Tímár népi táplálkozásában

BODNÁR ZSUZSANNA

Szabolcs-Szatmár megye Magyarország azon vidékei közé tartozik, ahol a burgonyatermesztés mind a múltban, mind napjainkban nagy fontossággal bír. Anépi táplálkozás témaköréből a burgonya jelentősége a Szabolcs megyei néprajzkutatók figyelmét már korán felkeltette.

Kiss Lajos több munkájában is foglalkozik a szabolcsi burgonya termesztésével és felhasználásával.¹ Olyan különleges felhasználási módról is említést tesz, amiről más forrásból nincs adatunk: ez a burgonyából való szappanfőzés Nagykállóban.² Foglalkozott még a népi táplálkozás és tárgyi eszközeinek gyűjtésével is.

Hasonlóan fontos növénynek tartja az 1939-ben megjelent *Szabolcs vármegye vázlatos tárgyi néprajza* című tanulmányában Nyárády Mihály is.³ Foglalkozott a burgonyatermesztés néprajzi kérdéseivel, a burgonyából készült ételek leírásával. *A burgonya szerepe egy Szabolcs-Szatmár megyei község (Rakamaz) életében* című munkájában részletesen ír a burgonya történetéről, fajtáiról, a burgonyatermelésről és -értékesítéséről.⁴

További adatokat szolgáltatott kisebb történeti forrásközléssel Márkus Mihály is.⁵

Jelen dolgozat célja, hogy fontos növények egy falu táplálkozási kultúrájában elfoglalt helyét bemutassa.

Az általam vizsgált község Tímár, Szabolcs-Szatmár megye nyugati részén fekszik Rakamaz, Szabolcs, Balsa és Tiszanagyfalu szomszédságában. A falu felszíne egyenetlen, dombos, nyugati, északi oldala mély

1. Kiss Lajos: Régi Rétköz. Bp. 1961.; Földművelés a Rétközön. Db. 1929.; A szappanfőzés Szabolcs vármegyében. Debreceni Szemle, 1934.
2. Kiss Lajos: i. m. (1934) 369.
3. Nyárády Mihály: Szabolcs vármegye vázlatos tárgyi néprajza. Bp. 1939.
4. Nyárády Mihály: A burgonya szerepe egy Szabolcs-Szatmár megyei község (Rakamaz) életében. Szabolcs-Szatmári Szemle 1956. 1—4. 97—111.
5. Márkus Mihály: Levéltári adatok a burgonyaliszt készítéséről és annak felhasználásáról. Ethn. 1940.

fekvésű. Az ármentesítés előtti időben (de nagy árvíz idején még ma is) a medréről kilépő Tisza a határ e részét vízzel árasztotta el. Csapadékos években viszont a belvizek károsították a mélyebben fekvő területeket.

Tímár régi dűlőnevei jellemzők a község területének felszínére, egykori vagy jelenlegi állapotára, növényeire, használati módjára. Ilyenek pl.: *Aranyosi-dűlő, Irtás-dűlő, Fenyves-dűlő, Ugari-dűlő, Tagi-dűlő, Pusztadűlő, Faluföld, Erdőföld, Morotva, Godolya-legelő, Bika-rét* stb.

A község egykori várnépek lakóhelye volt: a király tímárai, a szabolcsi várispánság szolgái laktak benne, tehát foglalkozásuk vált településnévvé.⁶ A település neve 1067-ben tűnik fel, mint a szabolcsi várhoz tartozó föld, mely Vencse mellett fekszik. A tatárjárás során lakatlanná vált várföldet IV. Béla király a Gutkeled nembeli István bának adományozta.

Az ezt követő évszázadokban több egyházi és világi birtokos kezén volt a község, majd a XVIII. században a szomszédos településekkel együtt kamarai birtok lett. A falu magyar lakossága közé ezután ukrán és szlovák telepesek telepedtek be, akik főként görög és római katolikus vallásúak. A nemzetiségi lakosság hamar beolvadt a magyarságba, mivel *Fényes Elek* 1851-ben már magyar falunak írta. Ekkor 259 római, 583 görög katolikus, 1 evangélikus, 38 református, 32 zsidó lakta, 47 1/3 első osztálybeli egész telekkel.⁷

1880-ban a lakosság száma 1000 fő; a község területe 1985-ben 3004 kat. hold (ebből szántó 1378, kert 1, rét 514, legelő 834, erdő 80, nem termő 197 kat. hold).

1920-ban a birtok 9 százaléka 100-1000 holdas, 15 százaléka 20-100 holdas, 76 százaléka 20 holdon alul volt. A birtokmegoszlásnak ez az aránya a felszabadulásig nem változott meg. A lakosság fő foglalkozása a földművelés és az állattartás volt. Jelentős területen termeltek búzát, emellett rozsot, burgonyát, kukoricát, napraforgót.

A szabadban tartott állatok (szarvasmarha, juh, sertés) számára — a tavaszi és őszi árvizek idejét kivéve — a visszamaradt dús fűvű legelők biztosítottak táplálékot. Az árvizek idején a legelők nagy része víz alá került, ezért a falu legelőt bérelt a Hegyalján, ahová az állatokat felhajtották.

6. *Mező András—Németh Péter*: Szabolcs-Szatmár megye történeti-etimológiai helységnévtára. Nyíregyháza, 172. 119.

7. *Fényes Elek*: Magyarország Geographiai Szótára. Pesten, 1851.

Mivel Tímár a Tisza partján fekszik, a lakosság egy részének megélhetését a halászat biztosította. Jelentős halászó helyek voltak a Tisza elhagyott medrei, a *morotvák* is, valamint a mélyebben fekvő területek állandóan vízzel borított gödrei.

A faluban a felszabadulás utáni földosztást hamarosan követte az első termelészövetkezet („kis tsz”) megszervezése 1949-ben, majd 1960-ban a „Béke Tsz” alakult meg; a lakosság egy része (főleg a nők) jött dolgozott és dolgozik ma is. A férfiak többsége a borsodi iparvidéken vállalt munkát, másik részük a környező falvakban keresett munkalehetőséget. Ma már az ingázás csökkent, többen visszatértek a tsz-be.

Tímár mai területe 2700 hektár (ebből szántó 1507, rét, legelő 897, erdő 85, gyümölcsös 32, nád 19, nem termő 200 hektár).

A szántóföldi művelésben jelentős területet foglal el a búzatermelés, de emellett a homokos talaj, az éghajlati viszonyok kedvező feltételeket teremtenek a burgonya, rozs és a takarmánynövények termesztéséhez. Az állattenyésztésben a szarvasmarha, juh, sertés, baromfitartás mind a tsz-ben, mind a háztáji gazdálkodásban egyaránt jelentős.

A lakosság száma 1970-ben 1903 fő volt. A következő évben közigazgatásilag Tímárhoz csatolták a szomszédos Szabolcs községet.

A burgonya történetéről

A község 1772. évi Urbáriumában egyetlen szó nem esik a burgonyáról. Valószínűnek látszik, hogy az II. József uralkodása idejében került Szabolcs megyébe. A burgonyával mint mezőgazdasági terménnyel az 1780—90-es években találkozunk először, de mert a magyar ember nem akart megbarátkozni vele, termelése hanyatlani kezdett.⁸ Elterjedését hosszú ideig különféle babonák gátolták, bizalmatlanok voltak az új növényvel szemben. A jobbágygazdaságok önellátó szintje a jobbágyi termelés alacsony színvonala, az alacsony terméshozamok, az árutermelés kezdetlegessége is gátló tényezőkként hatottak. A rossz gabonatermésű esztendők, az 1815. évi nagy éhínség, a háborúkkal összefüggő nélkülözések rádobbantak a lakosságot arra, hogy az élelmezési gondok orvoslásának első számú eszköze: a burgonya! A termelés fejlődését elősegítette, hogy megmunkálásához nem kellett jószág, könnyen művelhető volt, ter-

8. Oltványi Ödön: Burgonyatermelés és -értékesítés. In: Szabolcs vármegye. Bp. 1939. 77.

9. Trócsányi Zoltán: Kirándulás a magyar múltba. Az áldott krumpli. Bp. 1937. 56.

mése tápértéket jelentett. Még inkább a figyelem középpontjába került e kultúrnövény a polgári fejlődés megindulása idején. A kapitalista fejlődés a mezőgazdaságban, így a paraszti gazdaságokban is a belterjesedés folyamatát indította meg: „Ekkor kerül a figyelem középpontjába a burgonya, mint elsőrendű belterjesen művelhető tápláléknövény.⁹ A kapitalista fejlődés idején tehát már nemcsak tápláléknövény lesz a burgonya, hanem a paraszti gazdaságok fontos bevételi forrása is.

Tímáron a kertekben és a szántóföldön egyaránt termelték és termelik ma is e növényt. A burgonyatermelés már régen túllépte a szűk önelátó jelleget, így inség igazi értelemben soha nem volt a burgonya általános temelése óta. A többletet a közeli tokaji, vagy a távolabbi miskolci, szerencsi, hegyaljai falvakban értékesítették és értékesítik ma is.

Tímáron a burgonya csak hivatalos név, régen, de van aki ma is *kolompérnak*, *kompérnak*, *krumplinak* nevezi.

Az egyes burgonyafajták megjelenését, elterjedését a faluban pontosan datálni nem lehet. „A fajták állandó cserélgetése jellemző útja a parasztgazdaságok belterjesedésének.”¹⁰ Az egyes fajtákat a rakamazi, vencesellői piacon szerezték be.

Nyárády Mihály a már említett tanulmányban¹¹ részletesen foglalkozik a szomszédos Rakamazon termelt burgonyafajtákkal. Ezek nagy részét Tímáron is termesztették (*csicsókás, fehér, nyári rózsza, őszi rózsza, Imperátor, Ella, Gülbaba, hollandi, sárga, Krüger*). Még ezelőtt 1-2 évtizeddel is más-más fajtát használtak a különböző ételek elkészítéséhez. Ezért egy-egy parasztgazdaság 2-3 fajtát termesztett, más-más célokra.

A burgonya a táplálkozásban

A táplálkozás lehetőségeit alapvetően a rendelkezésre álló nyersanyagok köre a technikai ismeretek fejlettségi foka (tüzelőberendezés, edények, ételkészítési eljárások) határozza meg, az adott táplálkozási rend kialakításában, ezen kívül a felépítmény különböző (szokás, hiedelem, vallás) hatása következetesen kimutatható.

A táplálkozás a paraszti környezetben (az ünnepi alkalmakat kivéve) még a XIX. század végén, XX. század elején is főként csak a munkaerő újratermelésére szorítkozott. Erre mutat az a tény is, hogy a nagyobb munkaerőt kívánó mezőgazdasági munkákra már alkalmatlan vagy legkevésbé alkalmas idősebb asszonyra harult a főzés feladata. Paraszti kö-

10. Kósa László: A magyar burgonya történetének és néprajzának kutatása. Népi kultúra — népi társadalom. Bp., 1968. 93.

11. Nyárády M. i. m.

zösségben a hétköznapi étkezésnek is van rendje, az asszonyok nem egészen azt főztek naponta, ami éppen eszükbe jutott. Az étkezés rendje hetenként ismétlődött. Ehhez az öregek még ma is ragaszkodnak. Kedd és csütörtök húsevő nap; szerdán és szombaton csak krumplis ételeket, esetleg puliszkát, pénteken pedig babot ettek.

A burgonyából sok egyszerű, régi technikával készült ételt készítenek, emellett azonban nagy figyelmet érdemel az ételek sokfélesége. Nem ritka, hogy egy-egy háziasszony a burgonya 15-20-féle elkészítéséről, felhasználásáról tud számot adni. Az írásos kultúra, a szakácskönyvek bizonyára nagy hatását egyelőre még megközelítően sem tudjuk kibogozni.

Igen fontos szerepet kapott a burgonya a *kenyérsütésnél*. Különösen azokban az időszakokban, mikor a gabonatermés rossz volt. Ilyenkor nagyobb mennyiségben használták fel a krumplit a sütésnél, pótolva a hiányzó lisztet. Minél kevesebb liszt állt rendelkezésre, annál több burgonyát tettek a kenyérbe, mely puhább és jobb ízű lett tőle. A krumplit megfőzték, lehámozták a haját, krumplinyomóval finomra törték, így gyúrták össze a liszttel.

A burgonyából készült hagyományos ételek a következők: A *krumplilevest* apró kockára vágott burgonyából készítik. Ismert a *rántott, habart* és a *savanyú krumplileves*. Az utóbbiban még tejfel sem volt, csak bababérlevél és ecet. Ebédre, vacsorára, reggelire is ették, egyhéten négyszer is.

Igen kedvelt és fogyasztott étel a *paprikáskrumpli*, amelyet rövid és hosszú lével készítenek, sok zsírral, hagymával, paprikával. Disznóölés után, télen szalonnát vágta alá. Hamar elkészült, vacsorára gyakran főzték.

Legáltalánosabb, mert egyszerű készítmódja miatt leghamarabb elkészül, a *tört krompé*; ezen sokszor csak só van, zsírozó nincs. De eszik olajjal, hagymás zsírral, aludt tejjel is. Nagyon megbecsült étel. Az öregek mondják: „ha krompé meg olaj nem lett vóna, nem tudtunk vóna megélni”.

A *sültkrumplit* „lehrben” sütötték, megolajozták, megsózták és így ették. Régebben a disznóknak egy kemencére való is sütöttek. Vacsora táján nekiláttak válogatni, közben maguk is jóllaktak.

A *krumplilángos* készítmódja a következő: a meghámozott főtt krumplit krumplinyomón összetörik, liszttel összekeverik, kis lapos kerek tésztákat csinálnak belőle, és a vason, sparhelt tetején megsütik. Miután megsült, „tallu kenővel” leolajozzák.

Reszelt „nyerskrompé”-ból készül kevés liszttel az igen kedvelt *sztrapacska*, *trapacska*, vagy *reszelt galuska*. Jókedvűen „nyögvenyelő”-nek is nevezik. Juhtúróval, hagymás zsírral eszik, de sok helyen hordós-káposztával is. Nagyon szeretik, nehéz voltával jóllakottnak érzik magukat. A sztrapacska a faluban „rangos étel”, „fejedelmi étel volt túróval”; volt aki még vendéget is hívott rá.

A reszelt galuska levéből levest is készítettek. Egy kis borsot, olajat tettek hozzá és finom volt. *Galuskalélevesnek* nevezik.

Nyers krumpliból készül a *lepcsák* vagy *lepcsánka*. A megreszelt, megszózott nyers krumplit liszttel összekeverik és palacsintasütőben, tep-siben megsütik. Ahol nagy volt a család, a gazdasszony hajnalban befűtötte a kemencét, és mire felkeltek a gyerekek, megsült a reggeli.

Szárasztésztával, kockára vágott krumplival és elvagdalt szalonnával *öhömöt* készítettek.

Hasonló a *krumplistészta*, de azt frissen gyúrt tésztából készítik. Az elnyújtott tésztát csíkokra vágják, forró vízben kifőzik. Külön megfőznek vízben néhány szem krumplit, leöntik a levét, kicsit összetörik és hagymás zsírral összekeverik. A kifőzött tésztát a krumplival összekeverik és tepertővel ízesítik. Ma is igen kedvelt eledel, gyakran főzik.

A *cinke* szintén nagyon elterjedt étel volt. A meghámozott krumplit bő sós vízben megfőzték; mikor megfőtt, levét leszűrték, majd liszt hozzáadásával, a levet visszaöntve, összetörték; ezután egy kicsit főzték. Volt, ahol olajos vaskanállal galuskát szaggattak belőle. Ették hagymás zsírral, túróval, hordós káposztával. Egy héten többször is ették, de szombaton mindig krumplit vagy málét. Ebédre, vacsorára is főzték.

Szívesen fogyasztják a faluban a *nudlit* és a nudlitésztából készült szilvágombócot. A következő módon készítik: megfőzött, megtört krumplit sóval, tojással, liszttel keverve meggyúrják. Az így kapott masszát apró darabokra felvágják és sós vízben kifőzik. Megpirított kenyérmorzsával „meghömörgetik”. A nudlit hagymás olajjal vagy mákkal meghintve is ették.

Krumpli strudli (*csukának* is nevezték). Régen, ha szükében volt a kenyér, főztek krumplit, leszűrték, összegyúrták liszttel, sóval és olajjal és feltekerték, mint a piskótát. Amikor kisült, felszeletelték, levessel, hússal ették kenyér helyett. Ma már nem készítenek ilyet.

Hasonlóan a kenyérhez a pogácsa tésztájába is tesznek összetört főtt krumplit, tejjel összekeverve. A *krumplis pogácsát* ebédre eszik és ették.

Krumplisalátát régen is készítettek. A krumplit karikára vágják, rá hagymát, paprikát só tettek és olajjal lelocsolták. Sütőben sütötték. De legjobb volt a kemencében készült saláta. Ebédre, vacsorára ették savanyúsággal.

A *rakott krumpli* készítésekor rétegesen helyezik egymásra a főtt, karikára vágott krumplit, tojást, kolbászt. Minden réteget lekennek zsírral, tejjel meglocsolják. Forró sütőben megsütik. Sokszor kolbász nélkül főzték, ezért megpróbálták vörös- és fokhagymával, borssal ízesíteni. Különösen az újkrumpli felszedésekor fogyasztották a *hamuba sült krumplit*. Ilyenkor a krumpliföldön az egy csoportban dolgozók körbe ültek, tüzet raktak, és a már parázsló tűzön héjában megsütötték a burgonyát.

Más ételek készítésekor is felhasználják. Rendszeresen tettek pár szemet a babgulyásba, gulyáslevesbe, törtpaszulyba, húslevesbe ízesítésként. A káposztás paszulyt hajában főtt krumplival ették, egy hétig is rájártak.

Húsok mellé ma is gyakran fogyasztják a zsírral, olajjal összekevert törtkrumplit. A fogatlan, néhányhónapos kisgyermekeknek főtt, összetört krumplit, krumplipürét adtak, melyet vajjal, tejjel ízesítettek.

A burgonya megjelenésével nem terjedt el a főzelékkészítés. A faluban nem ettek főzeléket, nem ismerték. A krumplifőzelék a felszabadulás után válik ismertté. Akik főzték, polgári konyháktól tanulták el.

A krumplinak több generációra visszamenőleg első rendű szerepe volt a falu táplálkozásában. Ínséges időszakokban, háborúk idején a kenyeret pótolta, ezért több adatközlő is a burgonyát fontosabb növénynek tartja, mint a búzát.

Tímár népének asztalára szinte mindennap került krumplis étel. Szegényebbek, rangosabbak egyaránt fogyasztották, azonos módon elkészítve. Éles különbségek ezért az egyes társadalmi rétegeknél ez ételek elkészítésében nem mutathatók ki.

A falu népi táplálkozásában — mint a fentiekből kitűnik — a burgonyával kapcsolatban ma is a régi elkészítési formák vannak többségben. Bár a burgonya ma is igen fontos a táplálkozásban, mégsem tölt be olyan életfontosságú szerepet, mint egykor.

A táplálkozási szerkezetben történt változások legfőbb oka a gazdasági, társadalmi élet átalakulásában keresendők. Miután a táplálkozás nyersanyagát a *gazdálkodás* (mezőgazdaság, állattartás) és a *háztáji gazdálkodás* szolgáltatja, a gazdálkodásban fokozatosan bekövetkezett változást lemérhetjük a táplálkozásban is, tekintetbe véve bizonyos időbeli lemaradást. A krumpli mellett más, a zöldségfélék kategóriájába tartozó növények is fokozottabban helyet kapnak a falu lakóinak asztalán, bizonyítva a táplálkozási színvonal emelkedését.

A kedvezőbb gazdasági helyzet az ételek mennyiségét és minőségét is befolyásolja. Egyes ételfajták eltűnnek, mások az ünnepi fogások közül

kimaradva, mindennapi táplálékká válnak. A táplálkozásban történt változás közvetítői azok a nem paraszti társadalmi rétegek, melyek helyzetüknél fogva közvetve vagy közvetlenül alakító hatással vannak a falu szokásaira. Tímáron ilyen volt a tanító, pap, malomtulajdonos. Ebben a változásban nagy szerepe van még a paraszti társadalmon belül azoknak a rétegeknek, akik akár munkájuk, akár rokonságuk vagy társadalmi összeköttetésük révén kapcsolatban álltak a fejlődés irányával azonos hatású tényezőkkel. Ilyenek a módosabb parasztok, (Dányi család, Barkóczi család), vagy a polgári családoknál szolgáló cselédek.

Külön ki kell emelni, hogy bár mennyiségileg sok krumplit fogyasztottak és fogyasztanak még ma is, ennek ellenére a múlt századból származó elkészítési módok uralkodnak. Ezt az egyoldalúságot azonban bőségesen kárpótolják a burgonya kiváló tulajdonságai.

Die Rolle der Kartoffel in der Volksernährung in Tímár

Die Volksernährung ist in unserem Bezirk noch nicht aufgeschlossen, aber die Bedeutung der Kartoffel hat schon die Aufmerksamkeit auch unserer grossen Ethnographen erweckt. Lajos Kiss, Mihály Nyárády, Mihály Márkus haben sich in mehreren Studien mit dem Thema befasst. Eine monographische, ethnographische Bearbeitung ist leider bis heute nicht erschienen.

Das von mir untersuchte Dorf, Tímár, liegt am Rande des Gebietes Nyírség. Seine Fläche ist ungleichmässig, hügelig. Im Ackerbau nimmt die Weizenproduktion ein grosses Gebiet ein, aber daneben schaffen der sandige Boden, die klimatischen Verhältnisse günstige Bedingungen zum Kartoffelanbau. Nach den historischen Angaben kann sie unter Josef II. in die Gemeinde eingebracht worden sein. Ihre Verbeitung wurde durch lange Zeit durch Aberglauben gehemmt. Seit ihrer allgemeiner Produktion hörte die Hungersnot im wahren Sinne auf. Die Kartoffelproduktion ist schon lange die Rahmen der Selbstversorgung überschritten. Den Überschuss wurde auf den Märkten in Tokaj, Szerencs, Miskolc und in den Dörfern der Tokajer Weingegeng verkauft.

Die Volksbezeichnung der Kartoffel ist in Tímár immernoch: *krompé*, *kolompér*, *krumpli*. Ihre ältesten Sorten: die erdbirnige (csicsókás), Sommerrose, Herbstrose, Imperator, Ella, Gülbaba, die neuesten Sorten sind die gelbe, die Holländer, Kleopatra.

Aus der Kartoffel werden viele einfache, mit alter Technik verfertigte Speisen zubereitet, aber augenfällig ist auch die Vielfalt der verfertigten Speisen zubeereitet aber augenfällig ist auch die Vielfalt der. Zu unseren herkömmlichen Speisen gehört die verschieden zubereitete Kartoffelsuppe. Die Paprikakartoffel mit viel oder wenig Sosse ist sehr beliebt. Wegen seiner einfachen Zubereitung kann die Bruchkartoffel am schnellsten fertiggestellt werden. Die Bratkartoffel wurde im Backofen oder im Herd gebacken und mit Öl gegessen. Jede Woche hat man Kartoffelpuffer gegessen. Mit Trockenteig hat man die geröstete Zwiebelkartoffel (öhöm) zubereitet, mit frisch gemachten Teig den Kartoffelkuchen. Früher und heute auch essen wir Kartoffelsalat, gelade Kartoffel und Kartoffelplätzchen gern. Im Dorf hat man nie Kartoffelgemüse gegessen, auch heutzutage gehört es nicht zu den volkstümlichen Speisen. Die Kartoffel wurde auch bei der Zubereitung anderer Speisen angewendet (Bohnengulasch, Suppen u. s. w.).

Die Kartoffel hat seit mehrerer Generationen in der Ernährung des Dorfes eine erstrangige Rolle gehabt. Fast jeden Tag hat man Speisen mit Kartoffel aufgetischt. Weniger bemittelte, reichere Familien haben sie gleicherweise zubereitet konsumiert.

Zsuzsanna Bodnár