

# ADATOK TORNAÚJFALU NÉPI TÁPLÁLKOZÁSÁHOZ

BODNÁR MÓNIKA

Tornaújfalu<sup>1</sup> – ez a valamikori Torna megyei kisközség ma a Kassa vidéki járáshoz (okres Košice-vidiek) tartozik. Lakosai magyar nemzetiségűek. A község és környéke néprajzi szempontból feltáratlan területnek számít.<sup>2</sup> Jelen dolgozatomban e mintegy négyszáz lelket számláló kisközség hagyományos népi táplálkozásával és az abban bekövetkezett változásokkal kívánok foglalkozni.

A népi táplálkozáskultúrában nagyon fontos szerepük van a növényi alapanyagú ételeknek.<sup>3</sup> A paraszti gazdaság lényeges eleme, hogy önellátásra törekszik. Az emberi létfenntartás legprimitívebb, legarchaikusabb módja az emberi lakóhely környékén termő növények összegyűjtése táplálkozás céljaira. Ennek elemei hosszú időn keresztül fennmaradtak, még napjaink fejlett társadalmában is előfordul az erdő, mező növényeinek gyűjtése. A gyűjtögetés hagyományosan női munka,<sup>4</sup> általában nők és gyerekek végezték, de olykor a férfiak is besegítettek. Az összegyűjtött füvek, virágok, bogók stb. többfajta célra is felhasználhatók. Én itt elsősorban a táplálkozásra felhasznált növényekre és fogyasztási módjukra térek ki, ám sok esetben ezt nehéz elválasztani a gyógyítástól.

Az összegyűjtött növények legegyszerűbb felhasználási módja a nyersen való fogyasztás. Erre több utalást találunk az irodalomban,<sup>5</sup> ezek szerint több vidéken nyers állapotban fogyasztották pl. a *somot* (*Cornus mas*<sup>6</sup>), *kökényt* (*Prunus spinosa*), *galagonyát* (*Crataegus oxycantha*), *makkot* (a bükk makkját – *Fagus silvatica*), *mogyorót* (Co-

1. A falu nevének alakulása: 1773 Új-Falu, Korabinszky Lexikon 1786, Lipszky Repertórium 1808 Újfalu, 1863–1913, 1938–1945 Tornaújfalu, 1920 Turňava, Turňanská Nová Ves, 1927–1938, 1945–1948 Turnianska Nová Ves, Torna-Újfalu, 1948–1964 Turnianska Nová Ves, 1964 Nová Bodva. 1964-ben összevonták két szomszédos településsel, Horvátival (Chorváty) és Vendégivel (Hosiovice nad Bodvou). Vö.: *Majtán, M.* 1972. 64.
2. Bár jártak néprajzkutatók a faluban és környékén, a lehetőségek még nagyrészt kiaknázatlanok. Viseleti anyagot gyűjtött Tornaújfaluban *Méryné Tóth Margit* – gyűjtésének rövid, ismeretterjesztő célt szolgáló összefoglalója jelent meg a CSEMADOK KB képes hetilapja, a Hét egyik számában. Az utóbbi években *Barna Gábor* a búcsújárás és a vallási élet szokásait vizsgálta a faluban. 1968-ban a Néprajzi Kutatócsoport dolgozott a környéken, két közeli településen, Szádelőben (Zádiel) és Nagyidán (Velká Ida) végeztek felméréseket. *Szanyi Mária* János (Janík) község földművelését dolgozta fel. Tágítva a kört, a Bódva-völgyből ismerünk néhány leírást. Vö.: *Gunda B.*, 1973.; *Sz. Morvay J.*, 1950.; *Ruitz I.*, 1965. A szlovák kutatók közül *Markuš, M.* 1972. tanulmányát kell megemlíteni.
3. A növényi alapanyagú táplálékok kutatása a népi táplálkozás kulcskérdése. Erre *Bódi E.* is utal. Vö.: *Bódi E.*, 1984. – további irodalmi utalásokkal.
4. *Györffy I.* é. n. 16.
5. *Bátty Zs.*; é. n. *Gunda B.*, 1938.; *Gunda B.*, 1960.; *Márkus M.*, 1941.; *Ujváry Z.*, 1957.
6. A latin megnevezéseket a következők alapján közlöm: *Gunda B.*, 1938.; *Gunda B.*, 1960.; *Kalmár-Makara, é. n.*; *Rátóti J.-Romváry V.*, 1980.

rylus avellana), *vadalmát* (*Malus silvestris*), *vadkörtét* (*Pyrus communis*), *Málnát* (*Rubus idaeus*), *vörös áfonyát* (*Vaccinium vitis-idaea*), *fekete áfonyát* (*Vaccinium myrtillus*) stb. Itták a gyertyánfa, cserfa és nyírfa megcsapolása útján nyert levét. A fejlődés egy magasabb fokán az összegyűjtött növényeket hőhatásnak teszik ki, főzik, sütik, így teszik az ember számára élvezhetőbbé, ízletesebbé.

Az általam vizsgált községben is számos erdei és mezei növényt gyűjtöttek és gyűjtenek részben még ma is. Azokat a növényeket, amelyeket gyűjtés után nyersen fogyasztották, általában a gyerekek szedték. Ide tartozik a *mogyoró*, a *papsajt* (*Malva neglecta*). A *szedér* (*Robus caesius*), a *szamóca* (*Fragaria vesca*) és a *málna* (*Rubus idaeus*) is a gyerekek kedvelt csemegéje. A *szedér* termését a temetőben és a Bódva partján szedték. Az idősebbek még emlékeznek rá, hogy az ő idejükben gyűjtötték a *vadkörtét* (*Pyrus communis*) és a *vadalmát* (*Malus silvestris*). A *vadalmát* főleg a káposzta savanyításánál használták. A *vadkörtét* néha nyersen is megették, de inkább megaszalták a kemencében, vagy megfőzték. A *vadkörtéből* készült pálinkát nem ismerik. Ugyancsak ismeretlen a *vadalmavíz* és a *vadalmabor* is, de a közeli Csermosnya völgyéből ezekre is van adat.<sup>7</sup> A *nyírvízről* sem hallottak, a Csermosnya völgyében is csak a gyerekek szokták „nyalogatni” a *nyírfát*, de Mecenzéfen (Medzev, Kassa vidéki járás) állítólag meg is csapolták.<sup>8</sup>

A *sóska* összegyűjtése is a gyerekek feladata volt. A magas szárú lósóskát csak a gyerekek ették, ezt a konyhán nem hasznosították, de a rétisóskából levest és mártást készítettek. A rétisóska savanyúbb a kertinél. A megmosott, megtisztított sóskát sós vízbe tették, éppen csak felforralták, majd tejjel behabarták. A mártás vagy szósz is hasonló módon készült, de ezt a levesnél sűrűbbre habarták. Krumplihoz és *lábatlantyúkh*hoz, vagy húsételekhez ették.

A gyűjtögetett növények sorában fontos helyet foglaltak el azok a bogyók, termések, amelyeket valamilyen módon feldolgoztak, tartósítottak. Ide tartozott a *málna* (*Rubus idaeus*) és a *som* (*Cornus mas*), amikből *szirupot* (szörpöt) és néha lekvárt is főztek. A *somot* helyenként asztálták is.<sup>9</sup> Már Fényes Elek felhívta a figyelmet a sompálinkára: „A bősséggel termő somból pálinkát főznek, mely a szilvapálinkával egyenlő áron kél.”<sup>10</sup> A *pálinkához* a *somot* hordóba gyűjtötték, hat héten keresztül erjesztették, ezután vitték a kifőzdébe Szepsibe (Moldava nad Bodvou, Kassa vidéki járás) vagy Szentjakabra (Tornaszentjakab, B.-A.-Z. megye).

Itt említem meg, hogy a község lakó élénk kereskedelmi viszonyban álltak a mecenzéfi *mántákkal*, akik *boronyicát* (fekete áfonya, *Vaccinium myrtillus*) és *brusnyicát* (vörös áfonya, *Vaccinium vitis-idaea*) árultak. A falubeliek általában búzával, kukoricával, tojással stb. fizettek a gyümölcsért, amit leggyakrabban befőztek. Két kanál *boronyicára* egy kanál cukrot tettek. Amikor megtelt az üveg, két-három kanál vizet öntöttek rá, majd az ablakba tették. A Csermosnya völgyében asztalták is a *boronyicát*. A megaszalt gyümölcsöt forró vízbe szórták, kevés cukrot tettek bele ízesítőnek. Lehűtve húsfélékhez ették.<sup>11</sup> Tornaújfaluban a *boronyicának* ezt a tartósítási és felhasználási módját nem ismerik.

Tea céljára különböző füveket, virágokat, leveleket és terméseket gyűjtöttek és gyűjtenek még ma is. Ezeket hűvös helyen szárították, majd zacskóba tették (újabban papírzacskóba, ezt tüvel megszurkálják, hogy jobban szellőzzön). A zacskóval fel-

7. Márkus M., 1941. 175.

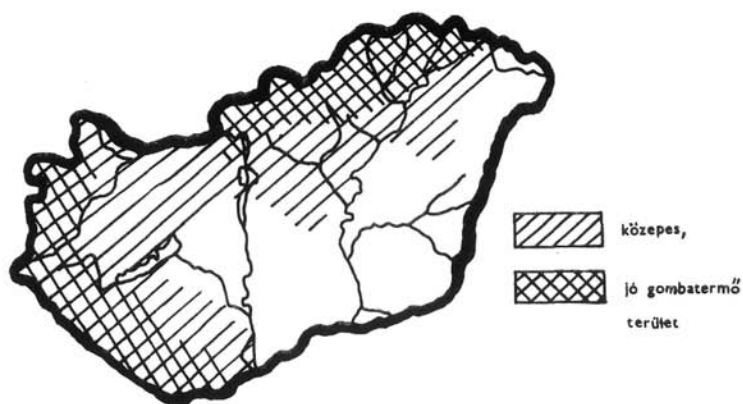
8. Márkus M., 1941. 177.

9. Saját gyűjtésem szerint a szomszédos Horvátiban (Chorvát) a *padon* (padlason) vagy ritkábban a napon asztalták a *somot*. Pálinkát itt nem főztek belőle.

10. Fényes E., 1837. 337.

11. Márkus M., 1941. 175.

## GOMBATÉRKÉP



akasztották a *padra* vagy a *komorába*. Ezen a ponton a táplálkozást és a gyógyítást nagyon nehéz – és szükségtelen is – szétválasztani. A teák közül sokat különböző betegségek gyógyítására használtak. A szóban forgó faluban a *hársfa* (*Tilia*-féle) virágját, a *székfűt* (*Matricaria* *chamomilla*), a *szeder* (*Rubus* *caesius*) levelét, a *csipkebogyót* (*Rosa* *canina*) és a *bodzavirágot* (*Caprifolia*-*caea*) gyűjtötték. A kilenc fűből főzött teába többek között bodzát, hársat, kamillát, csipkebogyót és *cickafarkot* (*Achillea* *millefolium*) tettek. A leggyakoribb a székfű vagy más néven kamilla. Ezt a gyerekeknek és betegeknek adták többek között székrekedés ellen. Az *íremet* (Üröm, *Artamisia*-féle) is gyűjtötték teának, mert étvágygerjesztő hatású.

Az ember már régóta gyűjti táplálkozás céljára a gombát. Magyarország területén évente több millió kg ehető gomba terem.<sup>12</sup> Jó gombatermő területnek az avarral borított erdőtalajok, a mélyebb fekvésű lapos völgyek, a hegyek északi, mohás, lankás lejtői, valamint az erdőszélek, ligetes erdők, nedves talajú legelők tekinthetők.<sup>13</sup> *Kalmár-Makara* gombatérképe<sup>14</sup> szerint Északkelet-Magyarország jó gombatermő területnek számít (1. kép). Ennek alapján Tornaújfalut is ide sorolom, a község ugyanis közvetlenül határos a térképen jelzett jó gombatermő területtel.<sup>15</sup>

Társadalmi hovatartozástól függetlenül<sup>16</sup> a falubeliek gyakran elmentek gombázni. Előfordult, hogy a mezőn ebéd után, amíg az asszonyok és a gyerekek pihentek, egyes férfiak egy kisebb korcst teleszedtek gombával. A hagyomány szerint *Péter-Pál veti a gombát*, csak e nap után szokták szedni. A következő fajták közismertek: *tinóru* vagy *tinórru* (*Boletaceae*); *galambgomba* (*Russula*); *csirkegomba*; *pecérke*; *úrigomba* (ízletes vargánya, *Boletus* *edulis*); *tarkaszárú*, vagy *tölgyfaszepe*. Az összegyűjtött gombát frissen fogyasztották, vagy szárítással tartósították. Mindkét felhasználási mód gyakori. A gomba szárítása kétféleképpen történt, egyrészt a kemencében kenyérsütés után,

12. *Kalmár-Makara*, é. n. 19.

13. *Kalmár-Makara*, é. n. 37.

14. *Kalmár-Makara*, é. n. 38.

15. A vizsgált község erdeje nagyrészt Magyarországhoz tartozik, az erdőben húzódik az országhatár.

16. Jelentős társadalmi különbségek nem voltak a faluban.

másrészt napon. Egyesek szerint nem szabad a napra tenni, hanem a vékony szeletekre vágott részeket száraz, hűvös helyen, árnyékban kell szárítani. A megaszalt gombát szalmaszakajtóba tették, a *padon* tárolták.

A gombát megsütötték, vagy főztek belőle levest. A gomba-savanyúságot nem ismerték, ezt csak újabban készítik, különböző szakácskönyvekből tanulják. Levesnek legfinomabb a galambgomba, csirkegomba vagy pecérke. Háromféle gombalevest készítettek. A gombát előbb leforrázták, az első levet mindig leöntötték. Aztán vajjal vagy zsírral berántották, ilyenkor zöldséget is tettek bele. *Lecskével* (kockatészta) fogyasztották. Máskor rántás helyett tejjel vagy tejjel habarták. Böjti napokon – *szere-dán* és pénteken – a katolikusok káposztalében főzték meg a gombát. Karácsony *viliakor* is ilyen levest ettek és esznek még ma is.

Sütni leginkább a tinórut és a pecérkét szokták. *Megabálták* – az első levét ennek is leöntötték – hagymás zsíron megsütötték, majd tojással, esetleg tejjel szaporították és tették izesebbé.

Tornaújfalu lakói a gyűjtögetés útján szerzett növényeket piacon nem árusították, inkább saját háztartásukban hasznosították. Házalni is ritkán, inkább csak a gyerekek mentek velük.

Az elsődleges élelemszerzés – főleg a gyűjtögetés – egyre inkább háttérbe szorul. Ezt már az ötvenes évek kutatásai is hangsúlyozzák.<sup>17</sup> Am még mindig akadnak nyomai és valószínűleg még sokáig így lesz, elsősorban a gyerekek jóvoltából. Már nem a szükség viszi rá az embereket a gombázásra, a sóska, som, hárs szedésére, inkább az ételek, az ízek változatossága miatt teszik.

Tornaújfalu határa nem tartozott a termékeny területek közé,<sup>18</sup> földjein mégis megtermett mindenféle *elet* (gabonaféle). Termeltek itt búzát, *gabonát* (rozs), árpát, zabot. A bükkönyt a marha takarmányozására természetették. Ültettek *gruját*<sup>19</sup> (burgonya), *kukoricát*, répát. Saját szükségletre megtermett a köles, a bab és más növények is.

Területünkön a pépes ételeknek<sup>20</sup> aránylag kevés fajtáját ismerik. Ennek elsődleges oka valószínűleg a malomipar fejlettsége és a malmok közelsége lehetett.<sup>21</sup> Korábban bizonyára fontosabb szerepet töltött be ez az ételtípus a táplálkozás egészében. A pépes ételek elsődleges nyersanyaga ugyanis a durván őrölt liszt.<sup>22</sup> Ilyen lisztminőség elsősorban a kézimalmok segítségével nyerhető.<sup>23</sup> Az *eletet*, így a leggyakrabban használt, a kenyérsütés alapjául szolgáló *gabonát*, de a búzát is – a ma élők emlékezete szerint – mindig a malomba vitték őrölni. A falu legidősebb lakója is csak hallomásból tudja, hogy egy ínséges esztendőben otthon őrölték a *gabonát malmocskán*.<sup>24</sup> Ez a kezi-

17. *Ujváry Z.*, 1957. 231.

18. „A mezőgazdaság részére Kassa képezi a határkövet, Kassán a szőlő is, meg a búza is megterem még, fölötte azonban a burgonya, zab s az árpa képezi a gazdasági termelés tárgyát.” *Borovszky S.–Sziklay J.* (szerk.), 1896. 403. Vö.: *Magda P.*, 1819. 389.; *Fényes E.*, 1837. 337.; *Fényes E.*, 1847. 278–179.

19. A *gruja* általánosan elterjedt nyelvjárási kifejezés ezen a területen. Vö.: *Kósa L.*, 1980. 26.

20. A pépes ételeknek kétféle típusát különböztetjük meg: pépek és stercek. Vö.: *Kisbán E.*, 1960. 9. A stercet az általam vizsgált községben nem ismerik, ez dunántúli étel. Vö.: *Ortutay Gy.* (főszerk.), 1981. 480.

21. Tornaújfaluban, Zsarnón (Žarnov) és Vendégiben is volt malom.

22. Vö.: *Kisbán E.*, 1960. 10.

23. Vö.: *Selmeczi Kovács A.*, 1981.

24. Az 1896-ban született Bodnár Anna így emlékezett vissza a kézimalmon való őrlésre: „Egy öregasszonytól hallottam – az még mamától is sokkal öregebb volt –, hogy egyszer, amikor ínség volt, nyótték a gabonát a taklác közül, otthon őrölték malmocskán. Ez négy lábon állt, mint egy asztal, a közepén egy nagy lyuk volt, abban egy daráskő; rajta egy másik kő, azon egy lyuk, akibe rakták a szemet; meg egy másik lyuk a botnak, amivel hajtották.

malom a Magyar Néprajzi Lexikonban leírt tőkés foglalatú kézimalmok csoportjába tartozik.<sup>25</sup> Kukoricát viszont gyakran őröltek otthon, a legismertebb és legkedveltebb pépes étel a kukoricakásából<sup>26</sup> készült *zsámiska*.<sup>27</sup> Elkészítési módja a következő: a közepes nagyságú kukoricakását megfőzik, majd felkeverik és búzaliszt hozzáadásával ismét átfőzik. A kukoricaételek<sup>28</sup> B2 vitaminban szegények, ezért olyan nyersanyagokkal egészítik ki, amelyek ezt pótolják. Ez elsősorban a tej, de Közép- és Kelet-Szlovákiában gyakran a vaj.<sup>29</sup> A vizsgált községben pirított vajat tesznek a *zsámiskára* és tejet isznak hozzá. A vaj nagyon fontos, elmaradhatatlan kiegészítője, ízesítője a *zsámiskának*. Ezt támasztja alá, hogy a szóban forgó étel szerdán és pénteken, a köpülések napján fő ededel.

Babból és burgonyából, olykor lencséből is készítettek pépeket. A babba lisztes habarást tettek, majd *szalonnakuszkával*<sup>30</sup> vagy vajjal öntötték le. A *törvegruját* aludt-tejjel vagy hagymás zsírral fogyasztották. A törvelencsét és -babot ma főzeléknek nevezik.

Adatközlőim a búzadarából készült pépes ételekre egyáltalán nem emlékeznek.

A földművelő nép legfontosabb mindennapi tápláléka a kenyér.<sup>31</sup> A kenyérnek való terményt mindenki megtermelte magának, még a zsellérek is *learatták kepébe*, tehát a falu legszegényebb rétegének is volt kenyérgabonája. A terményt általában a helyi malomba vitték őrölni. Egy évben öt-hat alkalommal őröltek, mégpedig karácsonyra, húsvétra, kapálásra, hordás előtt és hordás után. A malomba szekéren, *saraglyán*<sup>32</sup> vagy háton szállították a terményt. Általában az *emberek* vitték, az asszonyok meg mentek *kiszedni*. Egyszerre három zsák gabonát őröltettek, többet semmiképpen, hogy meg ne keseredjék. Ha fogyóban volt a liszt, vitték az újabb adagot. A különböző gabonafajtákat külön-külön őrölték meg, a lisztet is csak közvetlenül felhasználás előtt keverték össze. Őrlés után a lisztet kiöntötték a *vannába*,<sup>33</sup> csak felhasználás előtt szitálták. Az őrlésért terményben fizettek, a molnár búzában vette ki a vámot. Háromfajta búzalisztet ismernek: *eleji liszt*<sup>34</sup> – ezt használták a kalácsütésnél; *második liszt* – ebből tésztát gyúrtak, tehát a főtt tészták alapanyaga; *terce liszt* – sötét színű, rossz minőségű; ebből volt a legkevesebb, tojásos rántott leves készítésénél hasznosították vagy a *kódusnak* adták.

Kenyeret legtöbb esetben *gabonalisztből* (rozsliszt) sütöttek. Másfajta lisztet csak inséges időkben használtak. Az árpaliszt és a búzaliszt keverékének *vegyesliszt* volt a

25. *Ortutay Gy.*, (főszerk.), 1980. 187–189.

26. *Zsámiskának* még ma is malmocskán őrlik a kukoricát.

27. „A *zsámiska* elnevezés a Sajótól a Felső-Tiszáig terjedő területen általános. Ukrán jövevényszó (< *zamiška*; ott a *za* mészati »megkever, belekever« származéka)”. *Kisbán E.*, 1960. 13.

28. Mivel a kukoricaételekről a továbbiakban már nem esik szó, itt említem meg, hogy adventkor a fonóban főtt zemes kukoricát ettek. Úgy készítették, hogy a lemorzsolts, kiszelelt szemeket megfőzték, leszűrték, összekeverték a *famázsárban vasbakóval* megtört mákkal, majd cukrot is szórtak rá.

29. *Stoličná, R.*, 1976. 116.

30. *Kuszka* – a szláv harapás szóból; előbb a leharapott részt, majd jelentésbővüléssel általában a részt, bármilyen módon elkülönített egységet jelentett. Vö.: *Holub, J.–Kopečný, F.* 1952. 195. *Machek, V.* 1957. 249.

31. A néprajzi leírásokban a kenyér előtt, a pépes ételek után általában a lepényfélék kapnak helyet. Jelen tanulmányomban szakítok e hagyománnyal, ugyanis ezen ételféleségeket egy másik munkámban kívánom feldolgozni.

32. Kerék nélküli szerkezet, lényegében egy deszkalap, aminek két végét egy-egy ember fogja.

33. A fából készült hordót, tárolóedényt nevezték *vannának*. Vö.: *Szinnyi J.* (szerk.), 1897–1901. 917.; *Benkő L.* (főszerk.), 1976. 1087.

34. Egyes helyeken még ezt is két minőségre osztották, így volt *nullás liszt* és *grizes liszt*, ezt követte a *második liszt*.

neve. Tiszta búzalisztból sohasem sütöttek, mert a *gabonakenyér olyan mint a sajt, de a búza meg kiszárad, olyan mint a troszka* (salak). A kukoricalisztet is csak akkor használták ilyen célra, ha *szűkibe volt a gabona*. Ilyenkor kétharmad–egyharmad arányban vegyítették búzaliszttal (egyharmad búzaliszt), hogy a kenyér ne menjen szét, mert a *kukorica magába olyan, mint a parázs*. A két háború közötti években is, amikor *elrekvírták* a terményt, összeőröltek mindent, rozsot, árpát, kukoricát, búzát, ami volt, ami maradt. A hajdinát itt nem ismerik.

Ha nagyon esős volt az idő, előfordult, hogy a gabonaféle kicsírázott. Ilyenkor átrostálták, a csírát elvitték megdarálni, utána a marhának adták. Ha véletlenül csírás lisztből sütöttek kenyeret, a kenyérnek *elállt a haja, olyan volt, mint egy fedő*. Ha fogytán volt a fő alapanyag, a rozsliszt, akkor *grujával* szaporítottak.

A legtöbb helyen egyszerre hat kenyeret sütöttek, de népes családoknál akár kilencet is. Egy kenyér kb. 3–4 kg-os lehetett. Ez eltartott egy hétig, gyakran még tovább is. A kenyérsütésnek nem volt meghatározott napja. Mindenki akkor sütött, amikor az előző adag elfogyott. Ám az ünnepnapok, így a vasárnap is tiltott nap volt ilyen szempontból. A kenyérsütés gondos előkészületet igényelt, ami már a megelőző nap estéjén megkezdődött. Megszitálták a lisztet, kenyerenként egy szakajtónyit; kikészítették a sót, minden kenyérbe fél marékkal számítottak. Vízet melegítettek, ugyanis a *párt* vagy *kovászt lágyemeleg* vízben kellett áztatni. Az itt használt erjesztőanyag az egyszeri alkalomra készített erjesztőanyagok csoportjába, a kovászmaghoz sorolható.<sup>35</sup> Az előző kenyérsütés alkalmával a teknőkaparékot, a *vakarékot* eldörzsölték liszttel,<sup>36</sup> megszáritották és eltették a *párkosárba*. Ez vesszőből, ill. gyékényből készült, cigány árusoktól vásárolták. Komlót – emlékeztük szerint – soha nem használtak az erjesztő ízesítéséhez, viszont 10–20 dkg élesztővel növelték a házi erjesztőanyag hatékonyságát.

A vizsgált község a rozskenyeres tömbbe tartozik,<sup>37</sup> itt is a közvetett tésztakészítés a jellemző. Este a lisztmennyiség egynegyed–egyötöd részével *bekovászoltak* – a vízben feloldott erjesztőanyagot *kovásztévő kanál* segítségével összekeverték a liszttel. Reggelre *telekölt a teknő*. Reggel következett a *dagasztás*. Ezt a gazdasszony nyolc óra körül kezdte, miután *elvégezkedett*. A *dagasztólábon* vagy *tekenőlábon* elhelyezett *teknőben* dagasztottak. A teknő topolyafából volt kifaragva. A dagasztás addig tartott, amíg a tészta le nem vált a kézről. Dagasztás után a tésztát meglisztezték, a teknőt *abrosszal* takarták le. A tészta egy ideig a teknőben *költ*. Csak aztán *szaggatták ki szakajtókba*, ahol tovább kelesztették. Úgy győződtek meg róla, hogy megkelt-e már eléggé, hogy ujjal megnyomták a tetejét. Akkor volt jó, ha a tészta hamar visszanyerte eredeti formáját.

Még kiszaggatás előtt, amíg a tészta a teknőben kelt, begyűjtottak a kemencébe. A fűtés a nők dolga volt. Amikor elégett a rakás fa, *szétcirálták* (széthúzták) a tüzet a kemence alján, *csaptak rá még néhány falkát*, majd megvárták, amíg az is elégett. Amikor a kemence belseje már jól ki volt égve, *olyan fehér volt, mint a hó*, be lehetett vetni a kenyeret. A kiszaggatott tészta a *házban* vagy az *utóházban költ* az asztalon, a széken. Csak bevetés előtt vitték ki a *pítarba*. Ott a szakajtóból ráöntötték a lapátra, *avval* tették

35. Kisbán E., 1970. 99–100.

36. A legidősebb adatközlő szerint a *párt* búzakorpával és rozsliszttel keverték össze – a korpa miatt felhasználáskor szitán kellett átdolgozni a lisztbe. Éppen ebben különbözött a kovásztól, ugyanis ehhez csak lisztet tettek. A búzakorpára a további megkérdezettek közül már senki sem emlékszik, viszont az általa kovásznak nevezett erjesztőanyagot mindenki ismeri. A megnevezés azonban nem egységes. Van, aki csak a *pár* terminológiát ismeri, mások csak a *kovászt*. Olyan is akad, aki mindkét kifejezést ismeri, de azokat azonos értelemben használja.

37. Kisbán E., 1970. 101.; Bódi E., 152.

be a kemencébe. Bevetés előtt a kenyeret vízzel megmosták, hogy *szép sima legyen*. Néhol káposztalevelet is tettek a kenyér alá.

Bevetés után kihúzták a tüzet a kemence *eleibe*, a kemence szájához odatették a *pléhet*. Kis idő eltelte után megnézték, hogy *fogi-e már a kenyeret*, pirosodik-e. Ha pirosodott, akkor elvették a pléhet, hogy meg ne égjen a kenyér, ha nem fogta, akkor egy *csöppet meglángolták*. A kenyérnek kb. két óra hosszat kellett a kemencében sülnie.

A kemence a szabadkémény alatt a *pitárban* volt. A vizsgált területen a hagyományos építőműveltség átalakulásával, felbomlásával a második fázisban jelentek meg a konyhai sütőkemencék. Ezek a Dunántúlon előforduló, asztalszerűen kiképzett kemencékhez állnak közel. Nyílt tűzhelyeket csak ritkán építettek rájuk, mert elterjedésük a vaslemez takaréktűzhelyek alkalmazásával bontakozott ki.<sup>38</sup> A faluban ma már csak két ilyen kemence található. Mindkettő valószínűleg 1903-ban épült, amikor újjáépítették a leégett Felvéget.<sup>39</sup> *Kemencének* vagy *falas masinának* nevezik a vaslemez takaréktűzhelyeket. Ezek közül a legrégebbi 1908-ban épült, mint mondták, előtte *szabad masina* volt. A legújabbat századunk ötvenes éveiben építették. Ezt *masinás Spisák* csinálta Udvarnokiból (Dvorníky). Ez már nem a pitárban, hanem a lakóház mellett épített *nyári konyhában* található.

Sütés után általában szénvonalal vagy kétágú vasvillával vették ki a kemencéből a kenyeret. Az alját lesöpörték a hamutól, aztán vizes ronggyal megtörölték. Amíg kihűlt, letakarva a pitárban hagyták, csak utána vitték ki a *komorába*. Ott a gerenda alatti *pócon* tárolták.

Nagy becsben tartották a frissen sült kenyeret, az *új kenyérből* megkínálták a szomszédasszonyt is. A kenyér megszegéséhez nem fűződött semmiféle tilalom, *akarki* megszeghette, ha éhes volt. Ám nem volt ez mindig így. Az adatközlők a régi öregek elbeszéléséből vagy saját tapasztalatukból tudják, hogy az élelmiszerkészlet valamikor el volt zárva, a gazdasszonynál volt a kulcs. Katolikus helyen szegés előtt *keresztet kellett csapni a kenyérre*. A *szegett kenyeret* a *vakablakban* tartották.

Ha véletlenül keletlenül került a tészta a kemencébe, akkor az ott kiforrt. Ez volt a *dromó*. Volt, aki kimondottan szerette, édes tejbe vagy *ritkalébe*<sup>40</sup> aprította.

Kenyársütés után a teknőt forró vízzel mosták ki. Csak miután megszáradt, akkor tették el a *komorába*, a *hambárba*<sup>41</sup> a búza vagy a rozs tetejére.

A kenyársütés alapos szaktudást és kemény fizikai munkát igényelt. Nem véletlenül mondták sokfelé, hogy addig kell dagasztani, amíg megcsordul az eresz,<sup>42</sup> vagy amíg a padlás nem csepeg.<sup>43</sup> Itt is úgy tartották, hogy a dagasztás addig tartott, míg *megcsordult a padlás*. Éppen ezért a leányt csak férjhezmenés előtt tanították kenyeret sütni, de

38. *Ortutay Gy.* (főszerk.), 1980. 264–265.

39. 1903-ban a barkai (Bórka) búcsúkor leégett a Felvég, 1904-ben pedig az Alvég lett a tűzmartaléka. Ekkor szinte minden házat újjá kellett építeni.

40. Zsírba egy kis lisztet tettek, feleresztették vízzel, ez volt a *ritkalé*.

41. Az *eletet* régen *szászékba*, később fenyőfából készült *hambárba* öntötték. Egy szűszék még található a faluban, ma is terményt tárolnak benne. Ezen a vidéken a nagyméretű (kb. 100x100x200 cm) fedél nélküli ácsolt ládát nevezik így. Az említett darab kétrekeszes, díszítése nincs, 1801-ben készült, a készítője nevének kezdőbetűit is belevészte a kemény tölgyfába. (Érdekességként megemlítem, hogy a szűszéket a tészesítés után szétszedték, kirakták a kamrából, majd néhány éve ismét eredeti funkciójának megfelelően használják. A szétszedést igazolja, hogy az évszámot és a monogramot viselő darab fejjel lefelé került vissza a helyére.) A gabonátárolókról lásd *Füzes E.*, 1984.

42. *Lukács G.*: Táplálkozás, az ezzel kapcsolatos tevékenységek és szokások a mezőkövesdi mityóság körében. A miskolci Herman Ottó Múzeum Néprajzi Adattára, ltsz. 4755.8.

43. *Tar E.*, 1971. 76.

az is előfordult, hogy még akkor sem, *ahol annyok volt, nem igen hagytak markalászni a tekenőbe.*

A sütés alkalmával a kenyértésztából – a kenyér bevetése előtt – megsütötték a *lángost*. A teknő oldalára ragadt tésztát sem hagyták kárba veszni. Kikaparták, a tésztafoszlányokat összegyúrták, ebből készült a *vakarék*. Ezt a kenyérral együtt sütötték. A *cipót* is a kenyérral egyszerre vetették be, de ez csak fél óra hosszat sült.

A lisztből készült ételek következő fontos csoportját a főtt tészták alkotják. A főtt tészták – mai, viszonylag jelentős szerepük ellenére is – csak késői fejlődés eredményei.<sup>44</sup> Ezeket *második lisztből* készítették.

A főtt tészták felhasználásukat tekintve lehetnek levestészták és ízesített tészták.<sup>45</sup> Készítésmódjuk, készítési technikájuk alapján megkülönböztetjük a *vert tésztát* a *gyúrott tésztától*. A *vert tészták* csoportjába tartozik a *haluska*. Úgy készül, hogy a lisztet, a tojást, a sót és a vizet összedolgozzák, gyengére kiverik. A tésztát forró vízbe szaggatják, megfőzik. Főzés után leszűrik, egy kicsit átmoszák. Ráöntik a pirított vaját, aztán ízesítik. Ízesítőként túrót, lekvárt, karalábét, savanyú káposztát, hordós káposztát vagy diót használnak.

Hasonló módon készül a *grujahaluska* is, de tojás helyett nyers burgonyát reszelnek a lisztbe. Ezt az ételfajtát a Északkelet-Magyarországon a palóc területekkel bezárólag, valamint Szatmárban és Nyírségben is megtaláljuk.<sup>46</sup> Sokfelé sztrapacskának nevezik, a köztudatban szlovák nemzeti eledelként él. A Bódva mentén *haluska*, *galuska* néven ismert.<sup>47</sup> A vizsgált községben a *grujahaluska*, *krumpligaluska*, *sztrapacska* megnevezést is használják.

Gyakran nemcsak a *vert tésztát*, hanem a *gyúrottat* is illetik *haluska*, *galuska* névvel. A meggyúrt, elnyújtott tésztát *csipdossák* vagy *gallérra vágják* (nagyobb négyzet alakúra), majd vízben kifőzik. Ízesítése megegyezik a *vert haluska* ízesítésével.

Gyúrott tésztából készül a *derelye* is. A kör alakúra *sikált* tészta egyik felére kis gombócokban túrót vagy lekvárt tesznek, a tészta másik felét ráhajtják. Ujjal egy kicsit megnyomkodják, majd *derelyeszaggatóval* elszaggatják. Akinek nincs szaggatója, az előbb felvágja a tésztát kis négyzetekre, beleteszi a tölteléket, háromszög alakúra hajtja és oldalait ujjal lenyomkodja. Ismert a *derelyének* egy másik változata is; ennek tésztájába burgonyát tesznek (*grujaderelye*), így az vastagabb, mint az előző. Ezt túróval nem szokták ízesíteni, csak lekvárt tesznek bele, aztán megszórikják prézslivel.

A levestésztákat általában gyúrik. A meggyúrt tésztaalap szeletelésétől függően megkülönböztetik a *metélkét* (hosszú, vékonyra vágva) és a *lecskét* (apró kockára vágva). Ünnepi alkalmak, különösen lakodalmak elmaradhatatlan levesbetétje a *csigatészta*. Szövőbordán készül. A lakodalom előtti héten néhány alkalommal összegyűltek a *csigacsinálók*, ők készítették el a kellő mennyiséget. *Morvaj Judit* szerint az ünnepi étrendben megjelenő csigaleves alföldi átvétel.<sup>48</sup> A főtt tészták levét általában nem használták fel a konyhában, kiöntötték a sertésnek.

Itt szólok a főtt tészták másik csoportjáról, melyek élesztővel kelesztett tésztából készítenek. Ez az utóbbi évtizedekben, a 30–40-es évektől vált ismertté. Anyaga kalács-tészta, ám nem sűtik, hanem párán megfőzik. Ez úgy történik, hogy egy fazékban – aminek a tetejét ruhával kötik le – vizet forralnak. Rárakják a pogácsa formájúra kiszaggatott gombócokat, majd egy tállal leborítják, hogy a párában a tészta átfőjön. A főzés kb. 10–15 percig tart. Ezután megszórikjuk cukros kakaóval vagy dióval és pirított vaját is

44. Kisbán E., 1960. 6.

45. Hegyi I., 1964. 375.

46. Bódi E., 1982. 77.

47. Bódi E., 1982. 77.

48. Sz. Morvaj J., 1950. 167.



csepegtetnek rá. Esetleg lekvárral is ízesíthető. Az ily módon elkészített tésztát *páránfőtnék* vagy *cseh gombócnak* nevezik. A gombóc és a knédli a szlovák konyhán is új jelenség. A knédli különösen osztrák, bajor és cseh területeken kedvelt eledel, szlovák vidékeken a századforduló táján, de főleg az első világháború után terjedt el, a cseh-morva konyha nyomán.<sup>49</sup> Területünkön is ebben az időben vált ismertté, sokan a katonai szolgálatról hazatérő fiúk, férjük kérésére főztek először, később eltanulták tőlük a többiek is.

A sült tészták elkészítése – összehasonlítva az előzőekben ismertetett tésztaféleségekkel – magasabb fokú technikai ismereteket, valamint finomabb, jobb minőségű alapanyagot igényel.<sup>50</sup> Közös jellemzőjük, hogy a hagyományos paraszti étrendben általában egyes jeles napokhoz kötődnek. Csak a legutóbbi években, évtizedekben váltak a hétköznapi étrend elemeivé, ám néhányat közülük még ma is csak ünnepi alkalmakkor készítenek.

Legtöbbjük kelesztett tésztából készült. A kalácsot – a kenyérrel ellentétben – mindig élesztővel kelesztették. Lisztje az úgynevezett *első liszt*, a legfinomabb, a legjobb minőségű búzaliszt volt. A kalács helyét a mai táplálkozási struktúrában sok háztartásban a sütemények vették át.

*Kalács* terminológia alatt a *kemencés kalácsokat* értik. Ilyeneket a legnagyobb ünnepekre, keresztelőre, lakodalomra, búcsúra sütöttek. A halotti torba kemencés fehérkalács, *fonotka kalács* készült. Ezt három vagy négy ágból fonták. Tepsiben sütötték ki, így szögletes alakú volt. Ilyet lakodalomba is sütöttek, ez alkalomra saját tésztájából kis koszorúkat is fontak a négy sarkába. A *nyoszolyóasszonyok* vitték ajándékba. Ez a szokás az ötvenes években maradt el. A *nyoszolyóasszonyok nyoszolyóperecet* is sütöttek. Ez is a fonott kalács tésztájából készült. Vacsora után osztották szét a násznép között. Utoljára az 1920-as években csinálták.

A karácsonyi, húsvéti, pünkösti kemencés kalácsok a *mákos patkó*, *diós patkó*, *káposztás lángos*, *túrós béles*. A régi öregek rétest is sütöttek. Az elsikált tésztát mákkal, túróval vagy almával szórták meg, megcukrozták, majd összetekerték. Csigá formában kettőt tettek egy tepsibe, úgy sütötték ki.

Húsvétkor a sonkához fehérkalácsot adtak.

Karácsonyi és nagypénteki<sup>51</sup> fő étel a *mákos doboska*. A *doboska* vagy *gúnárnyak* szintén kelesztett tésztából készül, mint az előzőek, de ez sovány, zsír nélküli, mert böjtös eledel. A tésztát ujjni gömbölyűre *elsulykálták*, tepsiben megsütötték, apró darabokra vágták, forró vízzel *leforrózták*, leszűrték. Túróval vagy mákkal – böjtösen inkább mákkal – ízesítették. Cukros vízzel is meglócsolták. *Újév viliáján* is csináltak *doboskát*, de ekkor már túróval meg vajjal ízesítették.

A *doboska* tésztájából készült a *pipiske*, ez a madár alakú, feketebors szemű kalács. Karácsonykor sütötték, a kántálóknak adták. Csécs (Čečejevce) és Reste (Rešica) községekben is *pipis* vagy *pipiske* a neve, a zempléni magyar falvakban *tubunak* nevezik.<sup>52</sup> A szlovák etnográfusok véleménye szerint ezeket a terminológiákat a magyarok a szomszédos szlovák etnikumtól vették át.<sup>53</sup> A magyar nyelvészek szerint nem dönthető el, hogy a *pipiske* kifejezést melyik nép vette át a másiktól, illetve a szlovák eredetét nem tartják valószínűnek.<sup>54</sup>

49. Markuš, M. 1969. 520–521.

50. Vö.: Kisbán E., 1960. 6.

51. A reformátusok csak nagypénteken böjtöltek.

52. Markuš, M. 1972. 88.

53. Markuš, M. 1972. 88.

54. Kniezsa I., 1974. 715.; Benkő L. (főszerk.), 1976. 204.

Összetételében némileg eltérő a leggyakoribb hétköznapi sült tészta, a *tepertős pogácsa*, melynek tetejét sütés előtt megvagdalták. A kukoricalisztből készült pogácsát nem ismerik.

Farsangi fő étel a *pampuska*. Ez búzalisztből, élesztővel dagasztott tésztából készült, melybe cukrot és tejet is tettek. Miután megkelt, pohárral kiszaggatták, lekvárral ízesítették, zsírban kisütötték. A *túróperecet* is zsírban vagy olajban sütötték. Ez úgy készült, hogy a lisztet, túrót, tejfelt, tojást, cukrot, sót, *pezsgőt* (szódabikarbóna) összegyúrták, *elsikálták*, sok kis patkót formáltak belőle, majd kisütötték. Manapság is készílik, leves után második ételnek.

Liszt, tojás, só, cukor és *pezsgő* az alapanyaga a *herőcének*. A meggyúrt tésztát ujjnyi vastagra *sikálták*, *derelyecsinálóval* feldarabolták, a közepébe keresztet vágtak. Sütés után porcukorral hintették. Ünnepnapokon sütötték gyerekeknek. Ismert és kedvelt étel a palacsinta is. Leggyakrabban túróval vagy lekvárral ízesítették.

A palacsintához hasonló tésztából sütötték az ostyát is. Az ostyasütés naptári ünnephez, mégpedig karácsonyhoz kötődött. Az ostyát főleg a gyerekeknek sütötték. Napjainkban két ostyasütő található a faluban. Az egyik újonnan került ide,<sup>55</sup> a másik az egyház tulajdona.<sup>56</sup> Még ma is széles körben elterjedt az ostyasütés. Az ostyasütő már két héttel karácsony előtt megkezdí vándorútját, hogy mindenkihez odaérjen, aki sütni akar.

Összegzésként megállapítható, hogy a vizsgált község táplálkozási kultúráját tekintve beleillik az északkelet-magyarországi tájegység, szűkebben a Bódva-völgye néprajzi egységébe. A jelen vizsgálatok eredményét összevetve az eddigi kutatásokkal megállapítható, hogy lényeges eltérés nem tapasztalható, viszont sok a hasonlóság, az egyezés. Ezek közül a legszembevetőbbek: itt is fontos helyet foglal el a táplálkozásban a burgonya, gyakori a burgonyás ételek fogyasztása.<sup>57</sup> Nem csak önnáivó ételként (*törvegruja*, *grujaleves*), hanem liszt- és kenyérpótlóként is ismert (kenyérsütésnél, ill. *grujahaluska*, *grujalángos*). Fontos nyelvészeti adat a *gruja*,<sup>58</sup> valamint a *haluska*, *galuska*<sup>59</sup> terminológia. A kukoricakásából készült pépes ételnek itt is *zsámiska*<sup>60</sup> a neve. A kézimalmot *malmocskának* nevezik<sup>61</sup> és gyakori a szavak, megnevezések kicsinyítő képzős változatának használata (pl. *pipiske*, *szűrőke*, *malmocska*). Nagyon jellemző a habart ételek gyakori fogyasztása.

55. A tulajdonos a hetvenes évek elején vette az ócskapiacra.

56. Az egyház tulajdonát képező ostyasütőt a harangozó őrzi. A mostani azonban már nem az eredeti, amit a haranggal együtt öntöttek.

57. Vö.: *Bódi E.*, 1982. 73–80.

58. Vö.: *Kósa L.*, 1980. 26.

59. *Benkő L.*, (főszerk.), 1967. 1021.; *Benkő L.*, 1970. 38.

60. Vö.: *Selmecezi Kovács A.*, 1981. 122.; *Bódi E.*, 1981. 148.; *Kisbán E.*, 1960. 13.

61. *Selmecezi Kovács A.*, 1981. 116.

## IRODALOM

- Bátly Zs.*,  
é. n. Táplálkozás. A magyarság néprajza I. Budapest
- Benkő L.* (főszerk.),  
1967–76. A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára I–III. Budapest
- Borovszky S.–Sziklay J.* (szerk.),  
1896. Abaúj-Torna vármegye mezőgazdasága. Magyarország vármegyéi és városai I. Abaúj-Torna vármegye és Kassa. 403–417. Budapest
- Bódi E.*,  
1981. Növényi alapanyagú táplálékok. Néprajzi tanulmányok a Zempléni hegyvidékről. 147–160. Miskolc  
1982. Sztrapacska. Egy felvidéki étel néprajzi vizsgálata. HOM Közl. 20. 73–80.  
1984. Adatok Szirénfalva és Csicsér népi táplálkozásához. HOM Közl. 22. 105–112.
- Fényes E.*,  
1837. Magyarországnak, s a hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statisztikai és geográfiai tekintetben III. Pest  
1847. Magyarország leírása II. Pest
- Füzes E.*,  
1984. A gabona tárolása a magyar parasztgazdaságokban. Budapest
- Gunda B.*,  
1937. Népi mezőgazdálkodás a Boldva-völgyében. Népr. Ért. XXIX. 45–70.  
1938. A gyűjtögető gazdálkodás emlékei egy gerecsehegységi tót faluban. Ethn. IL. 213–214.  
1960. A gyűjtögető életmód emlékei a Gyalui havasokban. Műveltség és Hagyomány I–II. 207–217.
- Györffy I.*,  
é. n. Gyűjtögetés. A magyarság néprajza II. 16–26. Budapest
- Hegy I.*,  
1964. A lisztminőségek és a tesztaételek összefüggései. Ethn. LXXV. 362–383.
- Holub, J.–Kopečný, F.*,  
1952. Etymologický slovník jazyka českého. Praha
- Kalmár–Makara*,  
é. n. Ehető és mérges gombák. Budapest
- Kisbán E.*,  
1960. Nyersanyag és technika. Pépes ételeink típusai. Népr. Ért. LII. 5–27.  
1970. A kenyér a táplálkozási struktúrában. Népi Kultúra–Népi Társadalom IV. 313–340.
- Kniezsa I.*,  
1974. A magyar nyelv szláv jövevényszavai II. Budapest
- Kósa L.*,  
1980. A burgonya Magyarországon. Budapest
- Machek, V.*  
Etymologický slovník jazyka českého a slovenského. Praha
- Magda P.*,  
1819. Magyar országnak és a határ őrző katonaság vidékeinek leg újabb statisztikai és geográfiai leírása. Pest
- Majtán M.*,  
1972. Názvy obcí na Slovensku za ostatných dvesto rokov. Bratislava
- Márkus (Markuš) M.*,  
1941. Gyűjtögetés a Csermosnya-völgyében. Népr. Ért. XXXIII. 173–177.  
1969. Súčasný stav bádania o l'udovej strave na Slovensku. Slovenský národopis, 493–546.  
1972. Obradný štedrovečerný šlieb na východnom Slovensku. Slovenský národopis, 73–102.
- Sz. Morvay J.*,  
1950. Az ünnepi táplálkozás a Boldva-völgyében. Ethn. LXI. 148–171.
- Ortutay Gy.* (főszerk.),  
1980–1981. A Magyar Néprajzi Lexikon III–IV. Budapest

- Rápóti J.–Romváry V.*,  
1980. Gyógyító növények. Budapest
- Ruitz I.*,  
1965. A parazsitfjúság társasélete a Bódva-vidéken (1880–1950). Ethn. LXXVI. 572–601.
- Selmeczi Kovács A.*,  
1981. Kézimalmok a Zempléni hegyvidéken. HOM Közl. 19. 116–125.
- Stoličná, R.*  
1976. Kukurica, jej rozšírenie a význam ako jedlej obilniny. Slovenský národopis, 115–122.
- Szinnyei J. (szerk.)*,  
1897–1901. Magyar tájszótár II. Budapest
- Tar E.*,  
1971. A bodroghalmi kenyér. Abaúj és Zemplén népéletéből. 70–76. Sárospatak
- Ujváry Z.*,  
1957. A vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az Abaúj-Zempléni hegyvidékeken. Népr. Ért. II. 231–244.

## ANGABEN ZUR VOLKSTÜMLICHEN ERNÄHRUNG IN TORNAÚJFALU

(Auszug)

Die Kleingemeinde Tornaújfalú im einstigen Komitat Torna gehört heute zur Tschechoslowakei und befindet sich im Landkreis Kassa (okres Kosice-vidiek). Ihre Einwohnerschaft, deren Zahl nicht über 400 beträgt, ist ungarischer Nationalität. Auch heute noch leben die meisten von ihnen von der Landwirtschaft. In meiner vorliegenden Arbeit beschäftige ich mich mit der traditionellen volkstümlichen Ernährung des Dorfes sowie mit den darin vor sich gegangenen Veränderungen.

Als erstes stelle ich die Rolle der wild wachsenden Pflanzen bei der Ernährung sowie deren Sammeln und Verarbeitungsweise vor. Dann gebe ich einen Überblick über die Breispeisen. In dem hier untersuchten Gebiet sind verhältnismässig wenig Arten von Breispeisen bekannt. Den Grund dafür, versuche ich zu erklären. Bevor ich auf das Brotbacken eingehe, gebe ich einen Überblick über alles Wissenswerte zum Mehl, wobei von Mahlen und von den Mehlqualitäten die Rede ist. Im nächsten Abschnitt beschäftige ich mich mit den gekochten Mehlspeisen. Hier werden die sog. haluska (dt. Nokken), sztrapacska (dt.: Speise aus Kartoffelmehl), derelye (dt.: Powideltascherln) und die verschiedenen Suppeneinlagen aus Mehl sowie die über Dampf gekochten Klösse erwähnt, welche erst neuerdings in die Ernährungsstruktur dieser Gegend eingedrungen sind.

In meiner Arbeit widme ich der Speisefolge an All – bzw. Festtagen kein gesonder-tes Kapitel. Doch bei einzelnen Speisen zähle ich auf, an welchen Tagen, zu welcher Tageszeit und zu welcher Gelegenheit sie im allgemeinen verzehrt wurden.

In der Zusammenfassung unternehme ich den Versuch die hier untersuchte Gemeinde anhand ihrer Ernährungskultur innerhalb einer grösseren Einheit zu placieren.

Aufgründung der Aussagen in meiner Arbeit passt sich die Gemeinde in die ethnographische Einheit der Landschaft von Nordostungarn, enger genommen des Bódva-Tales ein.

*Mónika Bodnár*