

TÁPLÁLKOZÁS A BÜKKALJAI SÁLY KÖZSÉGBEN A HAGYOMÁNYOS GAZDÁLKODÁS IDEJÉN

BARSI ERNŐ

Ez a dolgozat a Herman Ottó Múzeum kiadásában 1987-ben megjelent Sály című könyvem egyik fejezetének készült. Ám akkor takarékosági okokból nem közölhették, helyébe csupán rövid összefoglaló került e témáról (138–140.). Mivel most csak ez az egyetlen fejezet kerül az olvasó elé, s hiányzanak előle a falu történetét és néprajzát bemutató részek, szükségesnek látszik néhány adat közlése a faluról.

Sály község a Bükk hegység déli nyulványai között húzódó völgyek egyikében fekszik, 12 km-re a Mezőkeresztes–Mezőnyárád vasútállomástól. Első említése Györffy György szerint 1348-ban történik.¹ A falu lakói túlnyomólag növénytermesztéssel és állattartással foglalkoznak. Táplálkozásukat a hagyományos gazdálkodás utolsó évtizedeiben mutatom be, kb. a századfordulótól a második világháború idejéig. Ebben az időszakban Sály népéről az 1910-es statisztikai adatok adják a legjellemzőbb képet.² Ezek szerint Sály területe 4441 katasztrális hold. Ebből 2171 h nagybirtok, tehát 2270 h van a falusi lakosság tulajdonában, melynek lélekszáma 1935 (1920-ban 2083, 1941-ben 2230). Így az alig több, mint 2000 h föld jövedelméből 1611 őstermelőnek kell megélnie. Rajtuk kívül 314 iparos és 19 kereskedő, meg kisszámú értelmiségi réteg él még a faluban.

Ebben az időben a gabonatermelés kapja a nagyobb szerepet, míg a múlt században még a szőlőtermelésnek csaknem akkora a jelentősége a lakosság megélhetésének biztosításában, mint a gabonatermelésnek. Fényes Elek 1851-es adatai szerint az akkor 4826 holdat kitevő faluhatárból 2246 h erdő mellett 1688 h a szántóföld, s majdnem ugyanannyi: 1366 h a szőlő.³ A múlt század végi filoxérapusztítás után csökkent jelentősen a szőlőművelés szerepe. 1924-ben mindössze 110 h 367 négyszögöl a szőlőterület.

A sályi táplálkozást az alábbiakban Morvai Judit: Népi táplálkozás című gyűjtési útmutatója segítségével készült helyszíni gyűjtés alapján mutatom be.⁴

1. Amit a természet ad a sályi ember táplálkozásához

A növénytermesztéssel és állattenyésztéssel szerzett élelmiszerek mellett a sályi emberek táplálkozásában még egyes gyűjtögetésből származó természeti javak is megtalálhatók a második világháború idejéig, sőt napjainkban is. Igaz, jelentőségük nagyon visszaesett. Főleg már csak a falu szegényebb emberei, az öregek, s a gyerekek foglalkoznak mellékesen gyűjtögetéssel.⁵ Bár az utóbbi években a szervezett felvásárlás újra fellendítette különösen a gyógynövények gyűjtögetését.

1 Györffy György: Az Árpád-kori Magyarország történeti földrajza. Bp. 1963. 814–815.

2 Magyar Statisztikai Közlemények 42. k. 290–291.

3 Fényes Elek: Magyarország geographiai szótára. Pest, 1851.

4 Morvai Judit: Népi Táplálkozás. Budapest, 1962.

5 Lengyel Friderika: Gyűjtögetésből származó nyersanyagok felhasználása a sályi táplálkozásban. A mi falunk Sály. Szerk.: Barsi Ernő 1/1984.

Sályban elsősorban a növényi világból való gyűjtögetés maradványai találhatóak meg. Táplálkozás céljából főként levélféléket, salátákat, sósákat gyűjtögettek. A két világháború közti időben a vadgyümölcsök szedése és fogyasztása is elég gyakori volt. Ellenben alig fordult már elő erdei vadméz szedése és fogyasztása. A gombákat és gyógyfüveket azonban ma is szedik és használják.

a) A gyűjtögetett (nem termelt) növények közül olyanok is voltak, melyeket nyersen fogyasztottak. Megették az akácvirágot, a *bisalmafa* (birsalmafa) virágot. A csipkebogyót is szerették nyersen fogyasztani, mikor már ősszel megcsípte a hideg. A gyerekek kedvelt csemegéje volt a *gobolyicska* (földimogyoró). Olyan gumója volt, mint a hónapos reteknek. Kivették a földből, megtisztították és ették. A kőkenyit is megették, ha megcsípte a hideg. A vadkörtét, vadalmát meg felöntötték a padlásra. Mikor ott megfagyott, lehozták a melegre, kiengedett, s úgy fogyasztották. „Ilyenkor már nem volt *húzó*s. Savanyú vót, de jó vót!”

b) Az erdei vadméz gyűjtögetésére Mező Györgyné Kerkes Zsuzsanna (1901) emlékezett. „Az én gyerekkoromban még vótak emberek, akik megnézték a nagy fákat az erdőn, hogy van-é benne vadmész? Mikor oszt’ találtak, kénnel kifüstölték. Mэгөlték a méheket, a mézet még elszédtek.”

c) A természet adja az élet egyik alapfeltételét: a vizet. Az emberi munka csak megkönnyíti a földből való víznyerést. Mészáros Bertalan (1924) ezt mondja a sályiak ivóvízéről: „Régén nem sok kút vót a faluban. Legtöbben a patakul hordták a vizet. Azt mondták a patakvizre: Hét kavicson ment keresztül, hát tiszta! Még lehet inni. Válon hordták a vizet. Egy rúd két végére láncsal ráakasztották a védreket, a rudat a válukra vették és úgy vitték. A vizet favédrekben tartották a hives pitarokban. Így sokáig nem melegedett még. Ha nem vót kút az udvaron és több vót a jószág, akkor szerkerre fennállót (fenekére állított, henger alakú, fölül nyitott hordó) tettek, és azzal hoztak vizet. Az uraságnál még lajtban hordták a vizet. Később aztán egyre több kutat ástak. A kutat mindég kővel rakták ki. Csak 45 után kezdtek betongyűrűt is alkalmazni a kút oldalának kibélelésére. A kút formája mindég kerek vót. A víz kiemelése a kútból vagy gémmel, vagy hengerre csavarodó lánc segítségével történt, amit kerékkel, vagy hajtókarral hajtottak. Így vót *gemes*, *kerekes* és *hajtós* kút. A határba *csobolyóban* vitték a vizet, ha többen dolgoztak. Egyes ember használt kulacsot is. Ha nem vótak messze a falutól, akkor cserépből készült *csörgős korsóban* is vittek vizet. Ezt úgy tartották hidegben, hogy egy védrebe szénát tettek és a csörgős korsót beleállították. De vittek kevesebb vizet kis csobolyóban is.”

Ma vízvezeték szállítja a kitűnő vízfői forrásvizet nemcsak Sálynak, de a délebbre fekvő községeknek is.

d) Gyűjtögetett nyersanyagokból készült ételek között még a két világháború közti időben is keletje vót a *pótasalátának* (salátaboglárkának), meg a *galambbogyonek* vagy *galambsalátának*. Sályi Józsefné így készítette el: „Régén nem vót még fejessaláta. Szédtek a rétén a galambsalátát. Mэгpucoltuk, mэгmostuk, lésóztuk. Csináltunk picit fokhagymás rántást, féleresztettük tejfellel és beleforgattuk a galambsalátát. *Sültkomprit* ettünk mellé.”

„A *pótasalátát* is a rétén szédtek. Ennek ki kellett szédni a virágját. Ennek minyár virágja van, mikor kibujik a földből. Aztán úgy készítik el, mint a galambsalátát.” De más készítmódja is ismeretes vót a faluban. Mező Györgyné pl. így készítette el: „Mэгszédtek, mэгmostuk, besóztuk. Aztán kicsavartuk a sós lébül. Zsírba tettük, mэгdinsztoltuk, vízzel félengedtük. Fött egy kicsit. Egy csépp cukrot tettünk rá. Aki szerette, tejfölt is tett bele. Néha a pótasalátát hig ecettel is izésítettük.”

A gombát leginkább levesnek, de pörköltnek is készítették. Aszalással is tartósították. A gombák közül Sályban a *csirkegombát*, *harmatgombát* (szegfűgombának is nevezték), *pécérkegombát* (sampion), az erdei *potypinkagombát* (gyűrűs tölcsérgomba), meg a *tinórúgombát* ismerték és szedték. A gombaleves úgy készült, hogy a megmosott, felszeletelt gombát először sós vízben *megabálták* (megfőzték). „Akkor kifő a vad éz (íz) belőle. Ezt a levet löntjük róla és úgy tesszük oda főni a leves vizébe. Ezt a lét aztán bezöccségeljük. Ebbe rántást nem teszünk. Ha megfő, reszelt tészta vagy kockatészta főzünk bele” – mondja Mészáros Bertalanné Fekete Zsanét (1930).

A gombapörköltet Sályi Józsefné így készítette: „Odatettem egy kanál zsírt (mikor mennyi jutott). Akkor apróra vágott vöröshagymát halványárgára megpirítottam rajta. Beletettem a gombát és pároltam, míg még nem dinsztolódott. Erre vizet nem öntötünk. A gomba sok vizet enged, az nem sül le olyan könnyen. Még a sparhét sarkán főztük, hogy le ne égjen. A gombapörköltöz nokédlit vagy törött krumplit főztünk, de tejfölt is lehetett rá tenni.”

e) A vadgyümölcsök felhasználásáról Sályi Józsefné így emlékezik: „Ezelőtt nem vót mindenkinek almása vagy gyümöcsöse. Szegények vótak a népek. Szedték az erdőn a vadkörtét, vadalmát. Feltették a padlásra, 4–5 nap alatt *mégivodott*, mikor milyen kemény vót. Mikor mégivodott, tepsibe tettük és kémencébe raktuk megaszalni. A vadalmát fél is szeleteltük. Nem is tettük mindig tepsibe, hanem csak beöntöttük a kémence földjire kenyérsütés után.” De aszalás nélkül is fogyasztották a padláson megivodott vadkörtét, különösen a gyerekek. A vadalmát meg megfőzték és egy kis cukorral édesítve fogyasztották. Lekvárt főztek a somból, vagy nyersen is ették. De levest és főzeléket is készítettek aszalt vadalmából, vadkörtéből. Száraz rántással: lisztlánggal berántották. A levesbe kevesebb, a főzelékbe több lisztlángot tettek.

A csipkebogyóból lekvárt főztek, vagy teának is használták. A vadgyümölcsöket felhasználták ecet és bor vagy pálinka készítésére is. Megszedték a vadalmát. Balta fokával húsvágó deszkán megütögették. Vízet töltöttek rá egy fazékba. Aztán kiázott, kiforrott. „Jó erős ecet lett belőle.”

A jó érett kökényből bort készítettek. Egy 10 literes fazékba 3–4 kiló kökényt tettek, jól *összemancolták*. Teletöltötték a fazekat vízzel, s egy jó hétig tartották rajta a vizet. Akkor leszűrték, megcukrozták, demizsonba tették. „Abba oszt’ kiforrott.” Csipkéből is csináltak bort. A szegényebb emberek cukrot nem tettek hozzá, úgy is kiforrott. Ilyenkor persze „savanyú vót, mint a káposztalé.” De így is elfogyott. Az érett bodza cefréjéből pedig üstön pálinkát főztek. Ezt *bodzóriumnak* is nevezték. Ugyancsak pálinkát készítettek a *sózákból* is.

f) Ma is gyűjtik a gyógyfüveket különböző teák készítésére. A *sapkájától* megtisztított csipkét leforrázzák, s egy ideig állni hagyják, és leszűrve, édesítve teának fogyasztják. A többi gyógynövényt inkább főzik. A *pemetefű*-teát tüdőbetegeknek adták. Köhögés ellen használták az *ezerjófű*-, a *hársfa*- és az *ákáckafateát*. „Az ákáckafa virágját akkor szedték, mikor még nem hullott.” Megfázás ellen jónak tartották a szárított *kakukkfűteát*. Ezt is együtt főzték fel a vízzel. Köhögés ellen használták a bodzavirágteát. Tüdőgyulladásos betegnek adták a *gëlicetövis* (iglice) *gyükerből* főzött teát. „Kiaszták, jól megmosták surolókefével, mert bele vót tapadva a föld. Behasogatták, mert nagyon kemény vót, és megfőzték. Nemcsak tüdőgyulladás, hanem köhögés ellen is jó vót. Fëlszaggatta a slájmot.” (Sályi Józsefné) Gyomorfájás ellen székfűvirág-teát főztek (kamilla).

A különböző gyógyfüveket néha összekeverve is használták teafőzésre.

2. A sályi ember legfontosabb táplálékai

a) Kenyér

A század első felében a sályi emberek táplálkozásában a kenyérnek volt a legnagyobb jelentősége. Ha más nem volt, egy darab kenyérral kapálni is elmentek egész napra. Reggeli, vacsora sok esetben meg volt oldva egy darab kenyérral. Az iskolás gyerekek ezt vittek tarisznyájukban, kosarukban tízórainak. E fontos táplálék elkészítése nagy hozzáértést igényelt a háziasszonyok részéről. Kenyérsütés-tudományukra büszkék is voltak.

„Most már nem sütök kényeret, de még pár évvel ezelőtt sütöttem – emlegette Mészáros Bertalanné Fekete Zsanét (1930) 1977 nyarán. – Mi búzalisztből sütöttük a kényeret. Nagyanyám mesélte, hogy ő hatfajta lisztből is süttött kényeret: buza, árpa, gabona (rozs), kukorica és zablisztből. De a zabkényér olyan vót, hogy mikor megsütötte, kifordult a hajából. Ez az első világháború után vót.

Sályban vízimalmok vótak. Tíz vízimalmot hajtott a Sályi patak. Háromfajta lisztét őrltek bennük: *gyúró lisztét, kényér lisztét meg korpát*. Az őrlést *részért* végezte a mónár. Eleinte csak a saját őrlétét adta vissza az őrletőnek, később, mikor modernizálták a malmokat a harmincas évek táján és többet őrltek, akkor már nem a saját őrlétét adta vissza a mónár. A mónárok eleinte vékával mértek, később mázsáltak. Mi egyszerűre úgy három mázsa búzát őrltettünk meg. Itthon kétfiókos lisztészládánk vót. Egyikbe tartottuk a kényérlisztét, másikba’ a gyúrólisztét.

Kelesztetni a kényeret Sályban a legtöbb helyen az előző sütésből eltett *párral* szokták. Én is kovászból mindég kivettem és azt liszttel elmorzsoltam *morzsolkának*. A morzsolkát aztán a *páros kosárba* tettem. Ez olyan, mint a szakajtó, csak alacsony. A morzsolkát vagy *párt délbe’* a kényérsütés előtti napon mindég beáztattam egy kis tejbe. Délután hozzátettem egy kis élesztőt, avval is elkevertem. Akkor estefele főztem *komprit* (krumplit). Készültem a kovászoláshoz. Négy kényérhez kb. 10 kiló liszt kellett. Akkor megszitáltam a lisztét fatekenőbe. Ilyenkorra a morzsolka, élesztő már kissé megkelt állapotban van. Ehhöz hozzáadtam a komprit. Kb. 3 kg hajába főtt komprit megpucolva, mégtörve kompritörővel. A morzsolkát, élesztőt a teknő végibe tettem, adtam hozzá egy kis lisztet a teknő másik feléből. Ezeket kovászoló fával, más néven *lapockafával* elkovászoltam. Míg nem hólyagzik a tészta, addig kell a lapockafával verni. Mikor hólyagzott, abbahagytam a kovászolást. A teknő tetejire tettem a kérésztfát. Sütőruhával létakartam. Ez aztán egy éjjelen át pihent. Reggel kezdődött a dagasztás. Dagasztás közben adogattam hozzá három félmarék söt. Ennyi kellett négy kényér tészájához. A megkelt kovászhoz lassan hozzáadogattam a lisztet a teknő másik feléből. Közben langyos vizet is adogattam hozzá, amennyit kívánt. A tésztát olyan minőségűre dagasztottam, hogy mikor végigterítettem a teknőbe, és félhajtottam egymásra a tésztát, akkor *méginult*. Mikor a fiatal jányokat régén dagasztani tanították, azt mondták nekik: Addig dagaszd, míg a padlás nem csurog. Nekem is azt mondta az anyósom. Néztem én a padlást, nem csurgott. De homlokomról csöpögött a víz.

Akkor jó a tészta, mikor a kézről teljesen leválik, és ha nyomkodom nem *puszog*. Mikor bedagasztottunk, akkor mondtunk egy fohászt: Uram Jézus, és Isteném, add jónak, hasznosnak a kezem után való munkát. (Ekkor a dagasztó a kényértészta kérésztét tett. Kinyújtott ujjakkal rányomta kezének a kisujj oldalán lévő élét a tészta, majd derekszögben behúzott ujjakkal keresztben is nyomott egy vonást. Ezt a reformátusok is így tették. A katolikusok kérésztét vetettek a dagasztás után, s ezt mondták: Atyának, Fiúnak, Szentléleknek nevébe, áldd meg Uram, szaporidd meg! Mikor szakajtóba került a tészta, akkor rajzoltak rá kérésztét a kéz élivel, megismételték: Áldd meg Uram, szaporidd meg! Mikor a kémencébe rakták, akkor is kérésztét vetettek, és úgy rakták be a kényeret a kémencébe.)

A bedagasztott tésztát a teknőben úgy másfél óra hosszat hagytam kelni. Ez alatt begyújtottam a kémencébe. *Vinyégével* (venyige) vagy fával. Ha az nem vót, szalmával is fűtöttünk. Először a kémence fél ódalában tüzeltem, a másik fél tiszta vót. Aztán ezt mindég változtattam. Akkor vót jól befűtve a kémence, ha a szénvontó végighúztam a fenekén és *cikrázott* (szikrázott). Míg fűtöttünk, közben ki is szakítottuk a kényeret a *szakajtókba*. A szakajtókba *szakajtókendőket* tettünk, ezt kilisztéztük és ebbe szakajtottuk a félig

mégkelt tésztát. Ezekbe' kelt még tökéletesen. Mikor egy kicsit már meg vót repedözve a tészta, akkor vót jól mégkelve. Mire mégkelt, a kémence be vót már fűtve. Akkor kivittük a szakajtókat a kémence elé. A szakajtóból ráfordítottuk a kenyértésztát a *sütőlapátra* és bevetettük az elsőt a kémence jobb oldalára, hátulra, aztán a másodikat balra, jobbra előre a harmadikat, balra előre a negyedikét. A kémence jószágától függött, hogy *felfogta-é* szép pirosra. Ha nem, akkor szalmát lángoltattunk elibe, hogy felfogja a tetejét. Akkor a betévéstől 2 óra hosszáig vót benn a kémencébe a kenyér. Aztán a lapáttal kivettem a kenyeret. A kivéshöz kisebb lapát vót, mint a betévészé. Akkor megseprégettem *taluséprővel* (tollseprő) és egy kis vízzel megmostam a tetejét. Vót, aki már akkor megpamacsolta, mikor betette a kémencébe, hogy szép ropogós légyen a haja (héja). Én béggrével hoztam egy kis vizet, a kezemre öntöttem, azzal szétkentem a kenyér tetején.

A megsült kenyérnek a komorába vót a helye a pócon, vagy a szuszékon (búzás láda). Erre raktuk rá. Ha néha nem sikerült a kenyér, az leginkább liszt minőségétől függött, vagy attól, hogy *el vót lustálva a pár*, vagy *mégfázott a kenyér*. Erre nagyon kellett vigyázni. Ezért mikor este létatartuk a kovászt a sütőruhával, még egy párnát is tettünk rá. Ha még reggelre nem vót jól mégkelve a kovász, akkor élesztőt kevertünk még hozzá.

A kenyérral együtt cipót is sütöttünk. Mikor kiszakítottuk a kenyeret és maradt a teknőbe tészta, ezt vaskanállal kikapartuk oszt' ebből formáltak a cipót. Ebbe töpértőt szoktunk tenni és úgy sütöttük ki. Mikor gyerekek vótunk, édesanyámék tojásos cipóval kedveskedtek nekünk. Ahány gyerek vót, annyi kis cipót formáltak és mindégnyikbe tettek egy tojást. A nyers tojás aztán megsült a cipóban."

Vakarónak nevezték azt a kenyérpótlékot, mikor a lisztet egy kis sós vízzel összegyúrták és mint a krumplilángost, a masina (tűzhely) tetején megsütötték. Ezt inkább csak a cigányok csinálták.

Mikor még élesztő nem volt, akkor komlólével dagasztottak. Egy cipónyit tányérra tettek belőle. Mikor jól megkelt, eldörzsölték liszttel és megszáritották. Páros kosárba tették és a mestergerendán tartották a következő sütésig.

A kenyeret kenyérkosárban tartották. Ezt zsupból fonták. A vásárban készen lehetett kapni. Teteje is volt. Belül kipapírozták, beletették a megszegett kenyeret és a lóca végére tették. A saroklóca végén. Régen kecskelábú asztalok voltak a házban. Annak a tetejét félre lehetett tolni és alatta nagy fiók volt. Abban is tartottak kenyeret.

Míg a kenyér puha, addig nagyon kapós és több fogy belőle, mint ha már szikadtabb. Ilyenkor viszont szerették pirítani, különösen télen. Szokás volt régen a pirítás kenyér mellé cukros bort inni. Van, aki szereti héjával enni a kenyeret, van aki nem. De a levágott kenyérhéj sem ment kárba. Megetették a jószágokkal.

A kenyeret sok mindenre használták. Mikor a határba ebédet vittek, hogy a leves a *szélkéből* ki ne lotyogjon, kenyeret aprítottak a tetejére. Csak a habart ételbe meg a tésztalevesbe nem aprítottak. Kenyeret pirítottak tejbe, kávéba is. Kávét azonban ritkán főztek. Nem árultak akkor csak cikóriakávét. De ezt se vették, hanem árpát pirítottak, mocsárban megtörték és abból főztek kávét. Kávéval lakodalom reggelén illett megkínálni az ajándékvivőket.

Pirított kenyér került a keménymagos levesbe. Pirított kenyérkockával tették tartalmasabbá.

Nyáron több kenyér fogyott, mint télen, mert ekkor az emberek dolgoztak a határban. Általában 10 naponként sütöttek kenyeret, télen még ennél is ritkábban.

b) Tej az étkezésben

A századforduló táján még nem sok tehenet tartottak a faluban. Sályi Józsefné hallotta az édesanyjától, hogy az ő gyerekkorában inkább csak az uraságnál voltak tehenek. „Mindén nap hozták az udvarból a tejet a faluba eladni. Tojásér is adták, még pénzér is. Az udvarba bivalyokat is tartottak. Azoknak olyan teje vót, hogy amikor

kiforralták, a vastag pilléjét alig lehetett beütni. Ezelőtt (a húszas években) egy fazék tejért (egy köcsög tej) egy napig kellett dógozni. Nem nagyon jutott tej a gyerekeknek.”

A tej kezeléséről, felhasználásáról ezeket mondja Mészáros Bertalanné:

„Sályban csak tehéntejet használtak a falusiak. Juhtej csak az uraságnál vót. Bivalyt nem tartottak. Még a húszas években is magyar fajta *fehír jószágot* tartottak Sályban. A harmincas években kezdték tartani a svajcer-féle pirostarka tehenet.

Az ellés utáni első tejet a tehennel szoktuk megitatni. Azután hogy naponta hányszor fejtük a tehenet, az függött a takarmányozástól, még a fajtától. Ha jó fajta vót és takarmányoztuk is, akkor naponta háromszor is lehetett fejni. Ha nem, akkor kétször. A tehen fejése a háziasszony dóga vót. Mindég időhöz kötöttük a fejést. Téli díobe réggel 7 óraker, nyárba a csordahajtás előtt 5 óraker fejtünk. Este még mikor begyött a csorda.

Vót fejőszékünk, fejősajtárunk (*zsétárnak* is mondták), még törölőruhánc. Először langyos vízzel megmostuk a *tehen* (tehén) tőgyit, aztán szárazra törültük. A töréssel együtt már masszíroztuk is a tőgyit, mert akkor hamarabb leáda a tejet. Én marékkaal fejtem. Van, aki csak két ujjal húzogatja a tehen tőgyit. Mikor megfejtem, a sajtárba bevittem a tejet, és átszűrtem. A szűrőre még használt vászonruhát is tettem, hogy tisztán mēnjēn át a tej. Ezt valami lepedőből, vagy törülkőzőből vāgtuk, ha az már megkopott. A tejet ki hogy szerette. Vót aki frissen, vót aki forralva szerette a tejet, vagy *aluttejnek*. Réggēn *vāszonfazékba* (cserépfazék, mely kívül mázatlan, belül mázas) szűrtük a tejet. Ebbe tettük is lē megaludni. Ilyenkor előbb fēlvetette a fölít. Ezt vajnak szēdtük lē. Sályban különösen az ételēk habarásához használtak sok tejet. Egyébkēnt nem nagyon fogyasztották. A tejből csak tejfölt, túrót még vaját készítették. A harmincas években már sok tehen vót Sályban, mégse nagyon ittak tejet. Igaz, a tehenek is kevesebb tejet adtak. De a gyerekeknek se nagyon adtak tejet. Réggelire azok is piritóst kaptak cukros borral, vagy pālínkás kēnyeret. A fēlnőttek még legtöbbször szalonnát-kēnyeret ēttek réggelire, utána bort (ujabban sōrt) ittak. Most csarnokban értékesítik a föl nem használt tejet. Réggēn (a második vilāghāború előtt) ez nem vót, csak ūgy a faluban értékesítették a tejet. Vārosra a vaját, túrót, tejfölt vitték eladni.

A vaját nemcsak kōpülőben csináltuk. Mikor gyerekek vótunk, jártunk a tehennel. Legeltettünk a hártárba. Vittünk magunkkal tejet a tejesfazékba. Felit megittuk, ami megmaradt, azt estefelē összerāztuk. Lētt a tetejin vaj. Akkor *irót* (vaj után maradt savó) ēttünk még vajakēnyeret. Vāszonfazékban fakanállal is kevertünk vaját. Nagyobb mennyiségēt fakōpülővel készítettünk. Húztuk le-fōl a *kōpülőfāt*, melynek végēn kōr alakú fa volt szélēn lyukakkal. Ha nem akart a vaj összemēnni, akkor a kōpülőt meleg vízbe állítottuk, vagy ēgy kis ectēt tettünk bele. Tēlēn nehezebben mēnt össze, mint nyāron. Nem is vót annyi tejfēl. Nehezebben lehetett ēgy kōpülésre valót összegyűjteni. Ezért kesernyēsebb is vót belőle a vaj, mert sokāig állott, míg a kōpülésre kerülhetett a sor. De nagyon örvendētēs vót, mikor a kōpülőfa lyukaiban mán benne maradt a vaj. Ilyenkor kértük édesanyānkat: Csak annyit tessék adni édesanyām, ami a lyukāba van!

A vajszemēket fakanállal összenyomkodták nagyobb tömbbē. Aztán kimosták. *Tányírra* (tányerra) tették. Néha még ki is díszítették. A fakanállal rōzsát is nyomtak bele.”

Szokás volt a vaját ki is sütni. Egy lábásban a tűzhelyre tették a vaját, és fakanállal kavargatták, míg ki nem sült, aransārga nem lett.

A túrót aludtejből fonnyasztották. Egy lábásban melegítették, míg a benne lévő savó fel nem vetette a megaludt tejet. Aztán levették a tűzhelyről és hagyták kihūlni. Egy egész éjjel, vagy akár két napig is állt a felmelegített aludtej, s ezalatt a darabos részei „mēghízta”. Azután túrózacskóba tették. Ebből a savó saját súlyánāl fogva kicsurgott, s a zacskóban maradt a kész túró.

Ritka csemegēnek számított még a húszas években is a tejberizs, melyet *tejbekāsának* neveztek. Még ebben az időben a gríz ismeretlen volt a faluban, így tejbegríz se főztek. „Tejberizs csak lakodalomkor vót. Az akkor is nagy valami vót! Mēgfőztek vízbe a rizst, ha mēgpuhult, fēlengedték tejjel. Egy kis cukrot tettek bele. A házaknál a

család részire nem főztek tejbekását. Tejbegríz még tejberizs helyett csak *gombótát* (késsel apróra vágott gyúrt tésztát) főztek a tejbe” – mondja Sályi Józsefné.

c) Tojás

Tojás tulajdonképpen minden háznál volt, mert tyúkokat tartottak. A táplálkozásban azonban mégsem volt jelentős szerepe, mert ezt is inkább eladták, pénzzé tették. A boltokban pénz helyett is elfogadták. Így, ha valamire szüksége volt a háziasszonynak a boltból, vette a tojást és ment vásárolni vele. Még a második világháború után, a hatvanas években is lehetett a sályi boltban tojással fizetni.

Csak néha fogyasztottak lágy tojást, ritkán rántottát. Kemény tojást húsvétkor ettek a sonkával. „Ilyenkor a sonka mellé kemény tojást főztünk – mondja Kovács Károlyné Horváth Irén (1923.) – Még *fasírtba* is szoktunk tojást tenni. A húst leáradaljuk (nyersen). Akkor zsemlyét reszelünk és szárazon hozzá keverjük. Tészünk bele tojást, amennyit kíván, sót, borsot, paprikát, kevés fokhagymát. Összekeverjük. Megőzleljük, hogy kell-é bele még só vagy bors? Akkor gömbölyűre formáljuk a fasírtokat és zsírba kisütjük. Ha azt akarjuk, hogy szép sima legyen, akkor a tetejét tojással megkenjük és úgy tészük a zsírba.”

Keményre főtt tojás került a *savanyú kompri* (krumplifőzelék) tetejére is feltétek. Horváth Jánosné Fekete Zsuzsanna (1904) így készítette: „Vízbe hajasan megfőztük a komprit. Egy másik tálba kolbászt tettünk, vizet tőtöttünk rá és megfőztük. A megfőtt komprit a héjától megtisztítottuk, karikára vágtuk és a kolbászos vízbe tettük. Aztán jó zsíros rántást csináltunk. Hagymát is vágunk bele, meg piros paprikát tettünk hozzá. A rántást összefőztük a kolbászos kompris lével, aztán egy kis ecetet (ecetet) tettünk bele. Nyárba’, ha nincs kolbász, egy pohár tejfelt sütünk bele a rántásba és úgy tészük a komprira. Ilyenkor megadjuk a só-ézit, mert nincs benne kolbász, amitől sós legyen. A tetejére még keménytojást tészünk.”

Még a *lecsó* készítéséhez használtak tojást, s a levesbe is engedtek, hogy tartalmasabb legyen. De csak felvert tojást engedtek a rántott levesbe, hogy egyenletesen oszoljon el benne.

Lecsót télen is, nyáron is készítettek. „Réggelire szoktuk csinálni – mondja Horváth Jánosné. – Télén megsütjük a szalonnát, kolbászt vágunk rá karikára, azt is megsütjük és úgy ütünk rá tojást. Nyáron vágunk bele hagymát karikára, zödpaprikát meg paradicsomot. Mikor megpuhul, tojást ütünk rá.”

d) Zöldségfélék felhasználása

Zöldségfélék közül inkább sárgarépát meg petrezselymet termeltek (ezt *gyükernek* nevezték) és zellert. Főleg levesek ízesítésére használták. A sárgarépából főzeléket is főztek. A borsót és babot zölden is főzték. Sós kát a rétről szedtek, mert az ott vadon termelt, de a húszas évek óta a kertekben is egyre gyakoribb. Vadon termelt a toma is. Ma majd minden kertben található. Hagymát bőségesen termeltek. A spenót szinte teljesen hiányzik a sályiak táplálkozásából. Még gyerekeknek sem főzik. A zödpaprika és a paradicsom az uradalmon keresztül terjedt el a faluban. Annak volt kertészete. A paprikafajtákból a század elején csak a hosszú, erős paprikát termelték, s fogyasztották nyersen is meg főzéshez is használták. Csak a két világháború között kezdett elterjedni a húsos, nem csípős paprika, melyet *pukkadtt paprikának* neveztek. Rendkívül nagy keletje van különösen nyáron az uborkának, melyet itt *iborka* névvel illetnek. Fogyasztják nyersen, megsózva, főként uborkasalátának, kovászos uborkának, s télire ecetesen teszük el. A retek újabban terjed.

A saláta is egyre jobban tért hódít. „Mink egy kicsit megpuhítjuk a salátát, *döglesztett salátát* észünk – mondja Kovács Károlyné. – Aki *élve észli a salátát*, csak cukros-sós vízbe teszi és úgy fogyasztja. Én egy kicsi lisztet megpirítok, négy cikk fokhagymát belevágok. Csak egy nagyon cséppet pirítom még a lisztét. Aztán egy finzsa tejféllel féleresztém. Ízlés szerint ectét tötök bele. A félvágott, megszózott salátát kicsavarom a levéből, beleteszem ebbe a tejfélés készítésbe és egy kicsit félfőzöm. Nem sokan szeretik így, de mink így esszük. Akinek foga nincs, annak így a jó.”

A burgonya nagyon fontos szerepet tölt be a sályi táplálkozásban, főleg főtt étellekként. Hasonlóképpen a káposzta.

e) A gyümölcs

Annyi gyümölcsöt esznek gyümölcstermés idején, amennyit csak tudnak. Fogyasztják kenyérrel is, így akár reggelire, vacsorára is megoldja az étkezési problémát. Érdekes, hogy a harmincas évekig téli almát nem nagyon termeltek. Csak újabban terjed el a téli alma termelése és fogyasztása. A húszas években télire csak aszalt gyümölcsöt tettek el, meg szilvalekvárt. A harmincas évek második felében kezdett elterjedni a befőttkészítés. Szőlőt nem nagyon kötöznek fel télire, pedig a sályi szőlő tavaszig is eláll. A gazdák sajnálják felkötözni a szőlőt, mert ezzel kevesebb lesz a boruk.

Míg télen a fonás erősen járta, különösen fontos volt ilyenkor az aszaltgyümölcs-fogyasztás, melyet *szuszinkának* neveztek, mert ez elősegítette a fonal sodrásához szükséges nyálképződést. Hasonló céllal fogyasztották a birsalmát is.

f) Húsfajták a sályi konyhán

„Mészárszékben (Grósz volt a mészáros a faluban) régóta lehetett húst kapni Sályban (húszas évektől) – mondja Mészáros Bertalanné – *marhahúst* is. De a sályiak legtöbbször *aprólék* (baromfi) húsát fogyasztották. *Pulyka, liba, kacsa, csirke, tyúk* vót mindén háznál. Géplésnél egy nagy pulykát vágtak le. Annak vót egy nagy *vajling* (tál) húsa. Szüretkor *hízott libát vágtak*. De szüretre vágtak még egy süldőt is. Olyan 70–80 kilós sértést. Tél idején vágták *oszt'* a nagy *hízót*. *Birkahús* ritkán akadt. Szüretre vettek ott, ahol szerették. Tavasszal *kiskécskét* is szoktak vágni. Nagyon gyéngé húsa van. 3–4 hetes korába vágták le. Vót benne 4–6 kiló hús. Egy családnak elég vót. A kécskehús könnyen emészthető. *Galambot* sok helyen tartottak. Leginkább levest főztek belőle gyomorbetegéknek. Mikor kinyó a tolla és még nem tud repülni, addig a legjobb. Házinyulat sok helyen tartottak Sályban és tartanak most is. Ebből leginkább gulyást főznek, *komprigulyást*. A *hal* a halastó létesítése előtt (második világháború alatt létesült az első, utána a második) nem szerepelt a sályiak étrendjén. Néha azért hoztak a Tiszától. Főleg borér, mustér, még bércencei szilváér adták, de pénzér is árulták. Úgy szüret táján hoztak fél Poroszloról pontyot is, csukát is. Szőlőt, mustot vittek érte. *Lóhús* csak városon vót. Ez ócsóbb is vót. Miskolcraól vagy Kövesdről hoztak nagyritkán. A sályi mészárszékbe disznóhús, marhahús még borjúhús vót. Disznót mindén háznál tartottak. Régén (második világháború előtt) *mangalicát* tartottak. Ez rövidebb idő alatt és jobban hízott, mint a hússértés. Úgy 1944-ben kezdett kiszorulni a mangalica. Mikor a faluba begyöttek a perecsényi katonák, a tisztikonyhájuknak nyája vót, de mind *angol malacokat* hajtottak ide.”

A baromfi (csirke, liba, kacsa) bontása a két *comb* levágásával kezdődik. Utána vágják le a *szárnyakat* úgy, hogy a *mellhúsából* egy kis *szárnyacsonkot* vesznek hozzá. Azután felhasítják a mellén. Kiveszik a *belsőséget*. Majd a *hátát* háromfelé vágják. *Püspökfalatja, sátorossa* és a *nyaka része* adják a hát részeit. Belsőség a *zuza, mája* meg egy picike *veséje*. Ezeket a lábakkal együtt *apróságnak* vagy *csirke* (liba, kacsa, tyúk) *aprólékjának* nevezik.

A baromfihús mellett a disznóhúsnak volt a legnagyobb jelentősége a sályiak táplálkozásában. A disznóölés nagy esemény, valóságos ünnepi alkalom volt a család életében. Sokan értettek a disznóöléshez, disznóhús feldolgozáshoz a faluban. A húszas

évektől már szakképzett hentes is akadt Sályban. A régi disznóölésekre így emlékezik Mészáros Bertalan (1924):

„Réggel korán vágtuk a disznót. Télien még sötét vót, mikor hozzáfogtunk. Vótak olyan szomszédok, akik jöttek a disznót megfogni. Először pálincázással kezdődött. Mikor az ólból kiengedték a disznót, akkor megfogták. Elkapták a lábait, farkát és aki a hentés vót, késsel szíven szúrta. A vérit tálba felfogták. Jött a pörzsülés. Beraktuk szalmával, meggyújtottuk. A pörzsülő vasvillával igazgatta az égő szalmát, hogy mindennütt egyenletesen pörzsélődjön lē a sértéje. A disznó mellett is csináltunk kis tüzet. Azért is csináltuk, hogy világítson, még azért is, hogy erről gyújtuk még a disznóra rakott újabb és újabb szalmacsomót, mikor az előbbi már elégett. Ezt a kis tüzet a gyerekek szerették táplálni. Ez az ő dolguk vót. Először a hátát pörzsölték még a disznónak, aztán hátra fordították és a hasa részit. Mikor mindennütt mégpörzsélődött, bekenték a disznót vízzel összekevert pörnyével. Felpállott és akkor lévőkarták késsel. Ezzel légyott a még rajta maradt szőrmaradvány is. Mikor az egyik ódala lē vót pucolva, szalmára borították. Aztán a másik felét kenték be és vakarták. Mikor egészen tiszta vót, dészkat tettek alá, hogy szalma nē ragadjon rá. Lévették a komoraajtót vagy száritóajtót, lēmosták és erre tették. Gërincre fektették a disznót, lábbal fölfelé. Ugy gyött a bontás. Először kivették a négy lábát. Akkor lëborították hasra és úgy bontódott a hátáról, a gërincről. Elvágták az *ódalos* mellett. Mégmaradt az *orjaszalonna*. Kijött az *orja* a *girinccel*. Majd kivették a belsőséget: *tüdőt, hurkát, máját, szívet*. Akkor oszt bevették a konyhába. Tovább már ott bontották. Először is lëvëvődött a *háj*. Közben a belsőségeket mégmosták, azok mēntek az üstbe *abálódni* (főni). Külön munkát igényelt a *hurkamosás* (a belek megtisztítása). Ezt az asszonyok végezték vájt fatekenőben. Téli hidegbe nem vót könnyű munka. Ahol több hurkát szándékoztak tőteni, ott az üstbe tették a *hájáját* is. Ez addig főtt, míg a többi csinálódott. Akkor lëvágák az ódalost. A girinc részéről lëbontották a *hosszúpëcsényét*. Lëvágák az első lábakról a *këresztcsontot*, a *lapockát*. A róluk lëfejtett húsok mēntek a *kolbászba*. Akkor következett a *szalonna* megszëdése. Vót, aki egybe hagyta a szalonnát. Ezt *puszlikos szalonnának* nevezték. A két láb helye mégvót benne és így olyan vót, mint a pruszlik. A puszlikos szalonnánál még az *állrészből* is hagyta. Ahogy megszëdődött a szalonna, a megszëdött (megmaradt) részt elvagdalták *zsírnak*. Ebből lett kisütés után a *zsír* még a *tëpërtő*. Mikor mindënt fëlëvágák, besózták a füstölni való szalonnát és húst a teknőbe' (vájít fateknő). Aztán jött a darálás. Először a kolbásznak valót daráltak, azután a tötött káposztának valót. A kolbászhúshoz sót, piros paprikát, jóféle borsot, fokhagymát, erős paprikát még egy picit köménymagot tettek. Ezekkel jól összekeverték és úgy tötötték a kimosott bébe. A hurka még *kolbásztötő* régen bádogból vót, melybe egy henger alakú, gombosfejű fahengert nyomtak bele lassan úgy, hogy azt a hentés a mellének támasztotta. Az alsó végén kis cső vót, erre húzták a belet, melybe ily módon nyomták bele a tötéléket. Közbe egy asszony *varrótóvel* (varrótú) még-mëgszurkálta, hogy a beleszorult levegő kigyöjjon belőle.

Ha külön nem vót megdarálva hús a tötöttkáposztának, akkor kolbászhusból vëttünk ki és ehhez tëtünk árpakását. Azelőtt árpadarából (gersli) csinálták a hurkát még a tötöttkáposztát. Inkább csak 45 után gyött divatba a rizskása. Mikor a belsőségek még a húsok megabálódtak (megföttek), akkor ezeket lëdarálták. Az árpakásának hagymás zsírt sütöttek. A hurka tötélékjénél egy kilo darához egy fej vëreshagymát tettek. Ha többet tésznek, akkor a hurka édes lész. Tésznek hozzá sót, piros paprikát, erős paprikát, borsot (1 kg kásához 1 dkg borsot), majoránát és szëgfűborsot. Ezeket összekeverték, ebből lett a fehér hurka. A *vëreshurka* ugyanebből a masszából vót, csak *nyes vért* (nyers vér) tëtünk hozzá és picike keménymagot. Ez a kétféle hurka vót. Sályba' nem csináltak májas hurkát. A májból pástétomot csináltak. Ha fehér hurkába több tüdőt tötöttek ezt mondták *tüdős hurkának*. Újabbán van csak *májjas hurka*. Ehhöz hagymás zsírt pirítanak, és hozzá tészik a megdarált fött májat. Szëges szëgfüt, jóféle borsot, paprikát, sót adnak hozzá. Ebbe nem tésznek húst még tüdőt. Csak máj jön az árpakásához.

Pástétomot régen is csináltak. Megabálódott hozzá a hús, a szalonna. Ezt apró kockákra vágák. Paprikával, borssal (jóféle bors), sóval fizesítették. A májat nyersen összedarálták és hozzákeverték a kockákra vágott húshoz, szalonnához. Ezzel a masszával vastagabb beleket tötöttek még. Egy kicsit megabálták, azután füstölték.

Mikor a húsokat kivették az *abaléből*, ebben a lében főzték még az árpakását. Egy kiló árpakásához másfél liter abalé kellett. Előtte természetesen kimosták tiszta vízben a darát, s úgy tették az abalébe. Míg ez a párában puhult, megdarálták a belsőségeket. Teknőbe öntötték és gyótt a fűszerezés. Mikor aztán megtöltték a hurkákat, tiszta forró vízbe' odatették főni. Addig kell a hurkának a forró vízbe' lenni, míg a víz kezd pészégni és a hurkát fölveti. Akkor ki kell venni. Akkor aztán tepsibe' sütik még a hurkát. Régén (még a húszas években is) befűtötték a kémencét és abban sütötték még. Most sütőben sütik.

A disznóölés estéjén készítették a *disznósajtot*. Az abaléből kivették fejet, szalonnabőröket, szívet használták fél a disznósajthoz. Mégvagdalták apró kockákra, félfűszereztek. Tettek bele sót, fokhagymát, piros paprikát (édes), erős paprikát, jóféle borsot. Ezeket összekeverték és a *gömböcbe* tették, majd összevarrták. Ezt is megabálták, mint a hurkát. Mikor megfőtt, kipréselték. Két deszka közé tették és sullyal lenyomatják. Előzőleg villával megszurkálták, hogy az abalé lé kijöjjön belőle. Mikor lehült, jól kipréselődött, akkor félfűstölték.

A szalonnát, füstölni valót egyszerű sózták. A lében, amit eresztettek, 2-3 naponként megforgatták. 10-12 napig tartott ez a locsolgatás és utána fűstölték. A szalonnát füstölve is és abálva is készítették. Az *abált szalonnát* megfőzték. Aztán fokhagymát törtek apróra, hogy puha legyen. Ezzel megkenték a szalonnát, meghintették piros paprikával. Aztán ha kifagyott, készen is vót. Az abált szalonnát a torkaaljából készítették.

Mikor a sós léből kivették a füstölni való szalonnát, azt is lékenték piros paprikával és törött fokhagymával. Azután került a füstre. Míg vótak szabadkéményes házak, azokban fűstöltek. Még a második világháború után is vótak ilyenek. Akinek nem vót, elvitte ilyen házakhoz. A szabadkéményben nemcsak a tűzhelyről felszálló füsttel fűstöltették a húsokat, szalonnákat, hanem egy üstbe faforgácsot tettek még fűrészpont, fűtették azt is a kéménybe a füstölni valók alá és meggyújtották. Így a füst nem terjengett alól, hanem csak fent fűstölte a húsokat. Az öregék azt tartották, hogy csak a szabadkéményben lesz jó a fűstöltés. Most téglából építenek fűstölőt. A falját azonban *csereppel* fedik, hogy a cserep közt a füst kiménjen. Né legyen nagyon zárt. Tésznek bele rudakat, s ezekre akasztják a füstölni valót. Az aljára üstöt tésznek, bele parazsat, erre fűrészpont, fahulladékot vagy tölgyfahajat (tölgyfakérget). Ennek azonban erős, csípős füstje van és megérzik a szalonnán vagy a húson. A cserefa se jó fűstölni. A gyümölcsfa jó. Ma Sályban inkább tölgyfát használnak fűstölésre. Mikor megfűstölődött a sonka, szalonna, kolbász, akkor kiakasztották a padlásra, hogy jól kifagyjon.

A disznó felbontásában a második világháború óta annyi a változás, hogy nem veszik ki először a négy lábát. Ma először a hasárul bontják a disznót. Kiszedik a belsőséget. A kettéhasított fél-fél disznót beviszik a konyhába. Ott veszik ki a négy lábát és bontják tovább.

Mikor régén a gerincrül bontották a disznót az öregék, akkor *nyulját* is hagytak. Az ódalbordának ezt a porcogós részit egybe kivágták. Úgy nézett ki, mint a nyúl. Ezt is sóba tették, megfűstölték és később fogyasztották. A fejét is a közepén kétféle vágták, aztán a szájánál megint kétfelé. Egyik darab lett az *alsó állkapocs*, a másik: *fej a füllel*. Ez utóbbit fűstölés után kocsonyának használták. Az *állkapcát* (állkapocs) jobbadán káposztába használták, a fej felső résziből még inkább kocsonyát főztek. A vért leginkább reggelire fogyasztották hagymás zsíron megsütve a disznóöléskor. De tettek el belőle a vérés hurkához is. Vót, aki a nyers vért is szerette. Megivott egy-két pohár nyers vért is, de ez ritka vót. Akadt, aki szerette a félhasított, meleg, nyers szalonnát is. Mégszóva egy kicsit és gyorsan, a maga melegségibe fogyasztotta. A fülét (sályi kiejtéssel: *filit*) ugyancsak nyersen eszik. Mikor a disznó már még van pészselve, megkaparják, vágnak belőle és mindjárt ropogtatják. A gyermekék is ezt várják.

A belsőségekből a *nyelvét*, *szívét* és a *vesét* el szokták tenni, és később savanyúlevest főztek belőle. Sóban tették el, hogy még né romoljon. A *hólyagját* ki szokták mosni. Régén (még a húszas években) uborkás üveg lékötésére használták. Ha még gyulladása vót valakinek télén, jeget tettek bele és a gyulladást így jegelték. A belsőséghez tartozik a *gömbic* (gyomor) és a *pálannya* (végbél).

Vót, aki a felsőrész-fejjel együtt a bőroket is megabálta és ezékből tótotte a sajtot. Vót, aki a vesét, szívet is ebbe tette. A *hájajja* húsos rész, ez a hasról jön le. Hurkába is szokták használni. Mikor kétféle

van a disznó vágva és már kijött a belső része, akkor lészeszi az ember a háját és azután következik a hájjaja. Mostanában *dagadónak* mondják és töött húst csinálnak belőle. Hidegben is fogyasztják. Lakodalomra, kérésztőlre szokták készíteni. Ez inkább csak a második világháború után jött szokásba.

A sonkák (combok) közül az elsőkről lefejtették a lapockát. A hátsók közül csak az egyiket hagytak több húst. Ezt tették el húsvétra a locsolkodóknak. A másiktól már több húst lészedtek kolbászba, káposztába.”

Sokkal kisebb jelentősége volt a sályiak táplálkozásában a marhahúsoknak. Ezt csak pénzért vehették, az meg nem volt. Így ritkán került a konyhára. Nincsenek is marhahúsreceptek Sályban. Csupán levesnek használták fel a marhahúst. A marhahús résznevei: *nyakszirt, szégyi, ódalos, hátszín* és *combhús*. A combot kicsontolták, s a csontot velőscsontnak adták el. Ez nagyon jó volt a levesbe.

Ritkán borjút is vágta. „Mikor kérésztől vót, lészágtak egy bornyút. Örültek, hogy megszábadultak tüle. Mikor megnyúzták, kétfelé hasították. A hasáról bontották. A bornyúhús darabjainak ilyen nevei vótak: *comb, combhús, hátszín* vagy *girinc, nyakszirt, ódalos* még *belsőség*, mint a disznónál. *Fértálllyal* mérték (1 fertály = 12 dkg). Odaszóltak a gyerekeknek: Hozzál egy fertály húst!”

3. Ételek

a) Levesek

A sályiak táplálkozásában a főtt ételek közül a leveseknek volt a legnagyobb jelentősége. Ezt az is mutatja, hogy nagyon sokféle levest készítettek és egy-egy levesfajta elkészítésének is sokféle változata volt használatban.

A *húsleves* fajták friss és füstölt húsból egyaránt készültek. A friss húsból (disznóhús, baromfi, ritkán marhahús) főzött leveshez a húst a családtagok száma szerint mérték ki, hogy mindenkinek „egy porció hús” jusson. Ezt megmosták, fazékba tették. Egy „családi húslevesadaghoz” aztán sárgarépából és gyükerből négy-négy szálat, egy fej hagymát, egy cikk fokhagymát, nyáron egy *élő paradicsomot*, télen egy kis üveges paradicsomot tettek. Fűszernek borsot, erős paprikát, sót használtak. Lassú tűznél főzték, hogy szép aranyárga legyen. Metélkével vagy kockatészttával tálalták. Így készült a *becsináltleves* is. Ennek levébe nyáron *élő paprikát* is főztek. Mikor megfőtt, vékony rántást pirítottak rá és kockatészttát főztek bele. A *gulyásleves* inkább füstölthúsból főzték. Ehhez nem tettek zöldséget. Fűszernek viszont a borson, piros paprikán kívül köménymagot is használtak. Sót nem tettek bele, mert a füstölthús maga is sós. Mikor a hús megfőtt, kockára vágott krumplit főztek bele a hússal egyenlő mennyiségben. *Savanyúleves* disznóölés utáni napon szoktak főzni nyelvből, szívből, veséből. Vízen megfőzik, sóval, babérlevéllel fűszerezik. Vékony rántással berántják, majd behabarják, egy kis ecetet is tesznek bele.

A leveseket vagy rántással, vagy habarással tették sűrűbbé, tartalmasabbá. Az is előfordul, hogy egy levesbe rántás is meg habarás is kerül. A rántás úgy készül, hogy egy lábasban zsírt olvasztanak, lisztet kevernek bele és a tűzön állandó kavargatás mellett megpirítják. Ha vereshagyma is kell hozzá, apróra vágva együtt pirítják a rántással. *Keménymagos leves* (köménymagos leves) esetében a keménymag is a rántással együtt pirul. Aztán piros paprika kerül bele, s felengedik vízzel. A keménymagos levesbe ha van, kolbászt is főznek. Ha nincs, tojást vernek fel egy picit liszttel és beleengedik a forró levesbe. Szoktak bele sparhét szélén sült levelestészttát: *laskát* is főzni, vagy pirított kenyérkockával is fogyasztják.

Rántás kerül a húsnélküli *savanyú levesbe*. Jó zsíros rántást pirítanak vöröshagymával, zöld paprikával. Ha megpirult, piros paprika is kerül bele, s ezt a rántást nem vízzel engedik fel, hanem egy findzsa tejfellel. Ezt engedik rá egy másik fazékban lévő

tiszta vízre, melyet sóval ízesítve főzni kezdenek. Egy kis ecetet is tesznek hozzá. Akkor tojásokat ütnek bele, melyek a forrásban lévő levesben keményre főnek. Könnyű nyári eledel.

A füstölt disznólábból, csontos disznóhúsból készült *kaszásleves* egy félmaroknyi, csomóba kötött tárkony belefőzésével ízesítik. Ezt aztán habarással sűrítik. A habaráshoz meglehetősen sok tejet használnak. Pl. egy hatliteres fazék leveshez két liter tejet (lehetőleg nem bólti tejet) használnak a habaráshoz, melyet literenkint 3 evőkanál liszttel sűrítene. Elsőzör csak kevés tejet tesznek a lisztre, hogy „nő légyen csombókos”, ha csomómentesen elvegyült vele, akkor teszik hozzá a többi tejet, majd *habaró kanállal* (nagy fakanál) felverik, s úgy eresztik rá lassan a levesre.

A *komprigulyást* Mészáros Bertalané disznó-, vagy újabban marhahúsból is készíti. Hagymás zsírba paprikát tesz, majd rárakja a kockára vágott húst, kevés vízzel puhára párolja. Egy másik edényben picike zsíron *megdinsztolja* (megpirítja) az apróra vágott zöldséget. Aztán főlengedi vízzel és puhára főzi. Főz bele kockára vágott krumpelit is. Ha megfőtt, hozzáadja a pörköltet. Sóval, borssal, paprikával ízesíti.

Húsleves készül tulajdonképpen a töltött csirkéből is, melyet éppen ezért *töltött-csirke levesnek* neveznek. A levágott csirkét felfujják, míg tollas a bőre, hogy a bőre följöjjön. Azután kopasztják meg, vigyázva, hogy a bőre ki ne szakadjon, s megtartsa a tölteléket. Aztán kivesszik a belét. A töltelék zsemleléből vagy kenyérből készül. Elmorzsálják, tojásokat ütnek bele (kb. négyet), petrezselyemzöldjét, egy tyúktojásnyi zsírt, piros paprikát, borsot tesznek bele, meg egy csipet lisztet, ami a masszát összefogja. Kézzel összekevergetik, beletöltik a csirkébe, összevarrják, s fazékban szabályos húsleveset főznek belőle. Ha megfőtt, levestésztát főznek hozzá. Metélkét, kockatésztát, vagy ha van, csigatésztát.

Régi hagyományt őriznek a *kásalevesek*, kivált az *árpadarával* (árpagyöngye) főzött *daraleves*, *podlutkaleves* meg a *rizskásaleves*. A daralevesnél külön fazékban fő meg a disznóhús és a dara (gerslinek is nevezik). Ezt, ha megfőtt, kiszűrjük a vízből, ki-mossák, hogy „nő légyen olyan maszatos”, aztán hozzákeverik a bezőccségtelt húsos léhez. Sóval, paprikával, borssal ízesítik. A rizskásával „nincsen móka, de a daralevessel jobban van móka”. Horváth Jánosné a megfőtt árpadarát tésztaszedőn leszűri, egy bádog (pléh bögre) vizet önt rá és átkeveri, hogy ne legyen nyálkás. Úgy teszi a levesbe. A *rizskásaleves*be a szabályos húsleveskellékeken kívül 2-3 négyfelé hasított krumpli, meg zeller és petrezselyemzöldje is kerül. Jóféle és fekete borssal ízesítik, sőt fokhagyma, karalábé is kerül bele. Mikor a hús már a csontjáról leesik, akkor tesznek bele személyenkint egy evőkanál rizst. Ha megfőtt, a húst kivesszik a levesből, felszeletelik és savanyúsággal vagy salátával külön tálalják a leves után. A podlutkaleves kevés árpadarával főzött húsleves, melyhez apróra vágott, metélkeszerű tormalevelet abálnak külön vízben, s ezt leszűrve hozzáteszik a kásaleveshez. Fokhagymás rántást csinálnak hozzá és ízlés szerint ecettel ízesítik.

A *komprilevesek* inkább a téli időszakban készülnek, nyáron a zöldfélék a kedveltebbek. Sokféleképpen készül. Van *rántott*, *habart*, *savanyú*, *édes* és *szalonnás* komprileves a sályi étrendben. Sőt olykor még nokedlit is szagatnak bele. Ezért ezt a krumplilevest *nokédli komprilevesnek* is mondják.

A *zöccségeles* kockára vágott sárgarépa, *gyüker* és karalábé keverékből készült, melyet hagymás zsíron megpirítottak, piros paprikát, borsot téve bele. Vízzel feleresztették, megsózták, majd lebbencstésztát vagy reszelt tésztát főztek bele. Nem sok zöldféléből főztek levest Sályban. Csupán *káposztából*, *paradicsomból*, *zöldbabból* és *tárkonyból*. Legtartalmasabb volt a hordós káposztából disznóhússal főzött káposztale-

ves. Már bőjti étel volt a katolikusoknál a hordós káposztából készült, de csak száraz rántással (lisztlánggal) berántott káposztaleves, melyet csupán *csipetkétésztával* tettek tartalmasabbá. A tárkonyos leves is inkább háború utáni *szegény leves* volt. A tárkonyt sós vízben megfőzték, aztán berántották. „Mikor aztán már javult a helyzet, így beszéltek az asszonyok:

– Mit főztél?

– Én tárkonyt takonnyal!

Mert akkor mán benne vót a disznónak az orra vagy az álla” – emlegeti Sályi Józsefné.

A hüvelyesekből sokféle leves készült, különösen babból. Vagy rántással, vagy habarással készült, de különböző változatokban. Főztek: *szemésbalevest* füstölt hússal rántva vagy habarva. *Szárazbalevest* habarva. *Tésztás balevest* rántással, csipetkétésztával. *Fokhagymás balevest*, és pörkölt hozzáadásával *bagulyást*. A borsólevest lehetőleg disznóhússal főzték, *bezőccségélve* mint a húsleves. Kockatésztát, nokedlit vagy csirketöltelék masszából szaggatott gombócot is főznek bele. Újabban főzik zöldborsóként is a borsólevest. A lencsét is disznóhússal főzik és behabarják. A babot, borsót előző este megtisztították, beáztatták és másnap úgy főzték.

Rendkívül nagy keletjük volt a különböző *tésztaleveseknek*. A lebbencsleves különösen a pásztorok leggyakoribb levese volt. A levestésztát elnyújtották, megszáritották és darabokra tördelték. Ezt főzték bele abba a sós, paprikás lébe, melyet pirított szalonna felengedésével nyertek. Néha a szalonna zsírján előbb megpirították a lebbencset, s úgy engedték fel vízzel. Esetleg kockára vágott krumplit is főztek bele. Szerették a *pérgélt levest*. Kockára vágott szalonnát kisütöttek, zsírján apróra vágott vereshagymát pirítottak, borsot, paprikát tettek bele, s felengedték. Megsózták és tésztát főztek bele. Ugyanígy készül a *reszelt leves* is, azzal a különbséggel, hogy egy tojással gyúrt tésztát (amennyi lisztet felvesz egy tojás) reszelnek bele. A lebbencsleveset ecetesen is fogyasztották.

Sokféle levestésztát készítenek Sályban, mert azt tartják, *mindegyik tésztával más ézü a leves*. A kinyújtott tésztából *metélkét*, *zabtésztát*, *kockatésztát* szoktak vágni, és az apró kockákból csigatésztát csinálnak. Ez a legünnepebb levestészta. Karácsony, húsvét, meg a lakodalmak húslevesének elengedhetetlen levestésztája. Télen *epërlevelet* is vágna derelyevágóval a disznóhúslevesbe. Laskát is tesznek a levesbe. A kinyújtott tésztát a *masina tetejin* (tűzhely vaslapján) megsütik, feltördelik s a levesbe főzik. A füstölt húshoz használnak *szaggatott tésztát* (csipetke) is. 4 tojást, 4 kanál lisztet megszóva összekevernek, egy kis vizet is adnak hozzá és ezt beleszagatják a levesbe.

A *vakcsiga* kéttojásos tésztából készül. A szokottnál egy kicsit vastagabbra nyújtják a tésztát, kockára vágják és a reszelő hátulján átnyomkodják. Húsleveshez főzik.

Nyáron, nagy melegben kedvelik a gyümölcsleveseket. Ki rántva, ki habarva készítette. Télen főként aszalt gyümölcsből, lisztlánggal készítették.

Tejből készült a *tejleves*. A felfőzött tejet sóval, cukorral ízesítették. Metélt tésztát főztek ki vízben, leszűrték, s aztán ráöntötték a tejet. Horváth Jánosné *zsëndicelevest* is főzött a két világháború között. „A juhsajt készítése után maradt juhsavót fél kellétt főzni és a *só-ézit* megadni. Kész is vót a *zsëndiceleves*. Ez mán nagyon szegény eledel vót!”

b) Kásák

Főztek *tökkását*, *kukoricakását*, *árpakását*, *kását hús mellé* és *kacsás kását*. Meg a tejnél említett *tejbekása* ide is sorolható.

Sályi Józsefné szerint a *tökkását* „a háború utáni nicstelen világban csinálták. A sütőtököt megfőzték, leszűrték róla a levét. Villával feltörték és tejet öntöttek rá.” A *kukoricakásához* egy liter vizet tettek fel főni. *Bezöccsögelték*, kolbászt, sót tettek bele. Mikor megfőtt benne a zöldség meg a kolbász, akkor lassan, keverés közben engedték bele a kukoricalisztet, míg be nem sűrűsödött. Kitálalták, a tetejére piros paprikás, hagymás zsírt tettek. *Köleskásával* is csinálták. A *kásához* Kovács Károlyné másfél liter vizet tett oda főni. Tett bele egy kanál zsírt. Mikor a zsíros víz főtt, sót tett bele, és egy findza kását. Főzés közben megkevergette, hogy oda ne égjen. *Kacsás kásához* is ezt használta. Ahhoz aztán rátette a kacsza megfőtt nyakát, szívét, zúzóját, máját, lábát és megszórta kacsatepertővel. A kását sült hús mellé is adták.

c) Főzelékek, mártások

A főtt ételek között alig szerepelnek főzelékek. Csaknem azt lehet mondani, hogy hiányoznak is a sályi ember táplálkozásából. *Sárgarépa csuszpajzot* Mészáros Bertalané szerint „a régi öregék főzték inkább. A sárgarépát megtisztították, karikára vágták. Vízen megfőzték. Egy kis sót tettek bele. Mikor megfőtt, akkor sűrűre behabarták.” Ezenkívül csak Sályi Józsefné említette mint böjti ételt az *aszaltgyümölcs-főzeléket*. „A megfőzött vegyes aszaltgyümölcsöt zsír nélküli rántással, lisztlánggal berántották.”

Főzelék helyett inkább mártásokat főztek. Ezek annál többféle anyagból készültek. Főztek Sályiban *sóska-*, *gyümölcs-* (különbféle gyümölcsökből), *aszaltgyümölcs-*, *ribizli-*, *büszke-* (egres), *alma-*, *birsalma-*, *paradicsommártást*, meg *tormamártást*. A sóska-t vagy vízbe főzik, berántják és be is habarják, vagy először kevés zsíron megdinsztolják, aztán eresztik fel vízzel és behabarják. Sót, cukrot is tesznek bele. A gyümölcsmártást *ciberének* is nevezik. A gyümölcsöt megfőzik és behabarják. A paradicsommártás úgy készül, mint a paradicsomleves. A paradicsomot megfőzik, átpasszírozzák, és sűrűbb habarást kap, mint a leves. Ízlés szerint sót, cukrot is tesznek bele.

Kocsis Józsefné Horváth Zsuzsanna szerint (1902) a tormamártáshoz a megtisztított tormát megreszelik. Egy kis rántást pirítanak, s mikor az halványsárga, beleteszik a tormát, és egy kis tejfellel, tejjel felelesztik. Egy kis ecetet, egészen kevés cukrot is adnak hozzá. „Disznóöléskor nagyon finom a disznóhúshoz!”

A mártásokat leginkább a levesben főtt húsokhoz szokták fogyasztani.

d) Húsételek

A húst leggyakrabban főthűsként fogyasztják. Így nem kell levest is meg húst is külön készíteni. A főtt húst vagy magában, vagy töltött hús masszájából főzött gombóccal meg a levesben főtt zöldséggel, vagy mártással fogyasztják. A töltött csirkét nemcsak levesben főzik meg, hanem fedő alatt megsütik. Említettük a dagadó töltését is. A sült hús úgy készül, hogy hagymás zsírt készítenek, piros paprikát, erős paprikát tesznek bele, meg egy kis paradicsomot. Mikor a hagyma világosra megpirult, akkor teszik bele a fűszereket, majd a húst. Megsózzák, kevés vizet tesznek alá, fedővel befedik és addig sűtik, míg meg nem puhul. Sütőben nem nagyon szoktak húst sütni, mert azt tartják, hogy abban szárazabb. Csak disznóöléskor a kövérebb húst sűtik sütőben. Az oldalast szokás kolbással együtt is sütni. Ha megsült, kivesszük a levéből, és hosszúra vágott krumplit is főznek még benne, s ezzel együtt találják az oldalast meg a kolbászt. Ezenkívül még pörköltnek szokták a húsokat elkészíteni (fentebb részletesen leírtuk). A pörköltöz leginkább nokedlit szaggatnak.

e) Körítések

Ezekből ismét gyérebb a választék. A húshoz az említett gombóc és mártások mellett legtöbbször krumplit főznek. Leginkább hosszúra vágva vízben megfőzik. Eset-

leg a sült hús szaftjában főzik meg, hogy ízletesebb legyen. Krumplipirét is szoktak készíteni. Régiesebb készítési módja az, hogy a sós vízben megfőtt krumplit puhára feltörik. Kacsaszírral leöntik, s megszórják kacsatepertővel. Újabban szokás tejjel is felverni a megtört főtt krumplit. Legújában jelenik meg a rizs is. Ezt a második világháború előtt nem használták, mert drága volt. Pénzt kellett érte adni.

A krumplit szeretik paprikáskrumplinak is készíteni, kivált ha egy kis sült szalonna, sült kolbász vagy sült oldalas is kerül rá.

Disznóhús mellé körtésnek szeretik a párolt káposztát meg a podlutkát.

f) Galuskák, gombócok

A századeleji sályi táplálkozásban (sőt még napjainkban is) rendkívül fontos szerepe volt a kifőtt tésztáknak: *galuskáknak*, *gombócoknak*. Már az iskoláskorú leányokat tanították gyúrni. Kocsis Józsefné (1902) is visszaemlékezik, hogy „még iskolába jártunk, mikor már kellett gyúrni a tésztát. Egy kis hosszúkás teknőbe beletettünk két jó marék lisztet, beleütöttünk vagy két tojást, néha többet is. Egy kis langyos vízzel jó keményre összegyúrtam. Aztán gyúródéskára tettem, gyúrtam egy kicsit. Mikor elnyúlt, a végét félhajtottam, megint gyúrtam, megint félhajtottam. Így ment, míg csak jól ki nem vót dógozva. Aztán gyött a tészta elnyújtása. Először *sikálóval* (sodrófa) nyújtottuk, vékonyítottuk, míg rá nem lehetett csavarni a sikálóra. Mikor rá lehetett csavarni, körbe körbe megnyújtottuk, hogy kerek legyen, aztán félvagtuk.”

A tésztát sokféleképpen vágják fel. *Máknak*, *diónak* szélesebb, a *túrónak* vékonyabb metélt kellett. A *káposztásnak szabógallért* vágta, „szélesebb metéltet, kicsit slégan”. *Derelyéhez* a levél tésztát ketté jegyezték. Egyik felére kis csomókban kirakták a lekvárt (szilvalekvár), akkor áthajtották rá a tészta másik felét, rányomkodták és derelyevágóval nagy kockákra elvagták. Készítettek *nyúlfület* is. A tésztát nagyobb kockákra vágta, a két szemközti sarkát összenyomták. Kifőzés után zsírt vagy vaját tettek rá, aztán túrot meg tejfölt. Nagykockát vágta káposztás tésztának is. Kifőzés után másképp zsírozta a különböző galuskákat. A mákos-dióst zsírral, a túróst sült vajjal zsírozta. Készítettek *sonkás tésztát* is. A kizsírozott tepsi aljára egy sor metélt tésztát (kifőzve) tettek, erre apróra vágott sonkát hintettek, rá újra egy sor tésztát tettek s a tetejét tejföllel megkenték. Sütőben megpirították. Készítettek *tőött galuskát*. Egy zománcos tepsit zsírral kikentek. Tettek bele egy sor kifőtt metéltet. Rákentek egy sor szilvalekvárt. Erre megint egy sor tésztát borítottak, rá cukros diót hintettek. Aztán megint tészta került rá, s a tetejére dió. Ezt is megpirították egy kicsit a sütőben. A grízes galuskához a grízt zsíron egy kis cukorral együtt megpirították, kevés vízzel feleeresztették, s így tették a galuskára. Nagy kockára vágott galuskára tettek megreszelt, megsózott és zsíron pirosra dinsztolt káposztát, vagy hajában megfőtt, bő piros paprikás, hagymás zsírral összekevert krumplit. Háború után még *rántásos galuskát* ettek. Mivel nem volt mit tenni a tésztára, rántást pirítottak és azt tették rá. A túrócsuszához szalonnatepertőt sütnek ki, s arra szedik a kifőtt galuskát. Túrot, tejfölt tesznek rá. A derelyét nemcsak lekvárossan, hanem *kaprosan* is készítik. Töltelékje hajában főtt, megtört krumpliból készül, melynek ízesítése apróra vágott, zsíron pirított hagymával, apróra vágott kaporral történik. Ebbe 1 tojást és egy kis cukrot is kevernek.

Főtt krumplit liszttel összegyúrva nyerik a gombóc tésztáját, melybe szilvát, vagy télen szilvalekvárt tesznek. Ha hosszú rudakat sodornak belőle, és kis, 3 cm-es darabokra elvagdadják, *nudli* lesz belőle. A gombócot is, nudlit is kifőzés után pirított zsemlyemorzsaiba forgatják. Van olyan ház, ahol gombócot és nudlit nem főznek külön, hanem együtt. A tészta egy részéből gombóc, a másikkól nudli készül. Szoktak túrósgombócot

is főzni. A túrót villával áttörük, grízt és tojást tesznek bele, összekeverik, gombócokat formálnak belőle. Forró vízben kifőzik, sült vaját és zsemlyemorzsát tesznek rá.

g) Sült tészták

A sült tésztáknak is nagy szerepük van a táplálkozásban. Ezek egy része zsírban sül ki, mint a *palacsinta*, *tarkedli*, *kótes* meg *nem kótes herőce*, *pampuszka* (fánk), a szilvalekvárral ízesített *puffancs*. A palacsintatésztába is élesztőt tesznek.

Régi hagyományt őriznek a kukoricalisztből készült *zsámiska*, *görhe* és *málé*. A *zsámiska* úgy készül, hogy forró vízbe kavargatás közben lassan beleeresztik a megszitált kukoricalisztet. A vízbe sót is tesznek. Mikor puhára fő, egy kanállal kiszaggatják egy tálra. Hagymás zsírt tesznek rá. Túróval, kolbásszal is nagyon jó. A *görhéhez* este tejjel megöntik a kukoricalisztet. Reggel zsírt tesznek bele, esetleg még kukoricalisztet, hogy keményebb legyen, cukorral, sóval ízesítik. Nagyobb pogácsákat formálnak belőle és tepsiben kisütik. Hasonlóan készült a *málé* is, csak ennek hígabb masszáját egybe öntik a tepsibe. Erről még rigmus is maradt:

*Görhe, málé, sütemény,
Apád sē vót vőlegény!*

Kelt tésztából sütötték a perecet, melyet *kémence főggyin* sütöttek meg. Nagypén-tekre mákkal sütötték meg, természetesen zsír nélkül. Ízesítették mézzel is. Ekkor *mé- zesperec* vagy *mézesguba* volt a neve. Kaszásleves után a megszáradt sült perecet kevés sós vízzel leöntve, sült vajjal és túróval megszórva fogyasztották.

Horváth Jánosné *krumplizsámiskát* is gyakran készített, következőképpen: „Még- pucoljuk a komprit, kockára vágjuk. Egy kis sós vízben megfőzzük, lészűrjük, áttörjük liszttel. Egy lábasha' vizet főzünk fel és a liszttel összekevert komprit beleborítjuk. Egy kicsit megfőzzük. Aztán lēhúzzuk a sparhét szélire, habarókanállal törjük, míg szép si- ma nem lesz. Aztán kanállal kiszaggatjuk egy tálba. Tészünk rá tepertőt vagy friss tú- rót.” A *krumplilángos* tört krumpliból-lisztből összegyúrt tésztából készül, melyhez se vizet, se tojást nem tesznek. Kis darabokra vágják, kerekre sikkálják és a masina (tűz- hely) tetején megsütik. Tetejét zsírral megkenik. Megsózzák vagy megcukrozzák.

Különösen két kelt tésztából készült süteménynek volt nagy jelentősége (még van most is): a *kalácsnak* és *túrósbélesnek*.

A kalácshoz 3 kg lisztet, 25 dkg cukrot, 10 deka vaját (újabban margarint, régeb- ben zsírt vagy olajat is használtak hozzá), élesztőt, 2 tojást vettek. A lisztet cukorral el- vegyítették. Az élesztőt kevés tejben *fēlfuttatták*, aztán lassan hozzáadagolták a liszt- hez. Majd tejjel fokozatosan feloldották a lisztet és dagasztani kezdték. Mikor félig már ki van dagasztva a tészta, akkor teszik hozzá a vaját vagy margarint, s utána fél óráig ke- lesztik. Újabban, hogy *cifra lēgyēn a kalács*, a tészta egyik részébe egy kis kakaót tes- nek s a barna meg fehér részt feltekerik. Ezután még fél órát hagyják kelni és utána sūtik. Vagy lábasha, vagy cakkos kalácssütő tepsibe teszik és úgy sūtik. Ebből a tésztá- ból készül a lakodalmi fonott kalács is. A tésztát megfonják, kör alakúra formálják, s a közepébe poharat tesznek, hogy ne keljen össze, mikor kisül, rá lehessen tenni a boros- üveg nyakára (Mészáros Bertalanné).

Jellegzetes ünnepi tészta a *túrósbéles*. Horváth Bertalanné Kocsis Zsanét (1927) így mondja el készítését: „Bélestésztának 4-5 személyre fél liter lisztét vészék. Langyos savóval vagy aludttejjel bedagasztom. Így puhább lesz, mintha édestejjellel dagasztom. Mikor jól bedagasztottam, egy dēcinyi édestejet melegíték, cukrot, élesztőt tészék bele.

Mikor ez *fölkel*, a bedagasztott tészta közepébe egy kis gödröt csinálok a kezemmel és beletészem az élesztőt. Egy kicsit elkeverem. A tésztába két félmarék sót, két kanál cukrot és 1-2 tojást teszék. Akkor megint hozzáfogok dagasztani. Mikor a tészta már jól elválik a kézfejtől, akkor még egy kanál zsírt is beledagasztok. Hajtogatom, dagasztom. Mikor a kezem megfeszül a ráragadt tésztától, akkor jó a dagasztás. Lélisztézem, lëtarokom szakajtókendővel. Be is takarhatjuk még valamivel, hogy melegén lëgyën. Aztán megkel. Ezalatt elkészítëm a tötélékët. Hajába komprít főzök, komprítörövel megfötöröm. Jól lëcsurgatott túróval összekeverem. Aztán megadom a só-ézit. Utána teszék bele cukrot, nyári időbe' gyënge, megvágott kaprot, tejfëlt, tojást. Ezekkel összekeverem. Megfzlelëm, elég édës-ë, sós-ë? Ami kell, még teszék bele. Tëlbe' nincs kapor. Ilyenkor citromhajat reszelék bele vagy fahëjjal fzésfëtëm.

Közben megkel a tészta. Kis cipókat szaggatok belöle a gyúrotáblára. Elnyújtom olyanokra, mint a komprilángos. Mindëgyik közepire teszék a túros tötélékből, egyformán elosztva. Aztán kézzel elkenëm. Akkor a tészta széleit öt felöl behajtom a túros tötélékre. Befütöm a kemëncët. Egy tojást fëlverék, megkenëm a tojásba mártott *kenötajuv*al (kenötoll) a belësék tetejét és sütölapáttal berakom a kemënce fenekére. A kemënce fődjin süli ki a belës."

Bëlestésztából még többféle sülttészta készül. Így a *mákoskürt*, *dióskürt*, *túrosbatu* (túrostáska), *lëkvárosbatu*. Kedvelt sályi sütemény volt még a *szalagória*. Hozzávaló: 3 findzsa liszt, 1 findzsa cukor, tojásnyi zsír, 3 tojás. A findzsa cukrot, zsírt, tojást habosra keverték. 2 deka szalajkát (szalagóriát) egy deci tejben *fëlfuttattak*. Tejet melegítettek és beletették a szalagóriás tejet. Ezt aztán hozzátették az elöbbi masszához, majd hozzáadagolták a lisztet. Még egy kis tejet is vegyítettek hozzá, hogy *könnyen nevelhetö lëgyën*. Fëlhald formájú szaggatóval kiszaggatták, tepsiben kisütötték. A tetejére kristálycukrot szórtak (Mészárosné).

4. Fözéshez használt fűszerek, fzésfötök

Só, bors (kétféle fajtáját használták: jöféle bors vagy fekete bors, meg szegfű bors), keménymag, majoránna, babërlevél, sáfrány (régen), szegfűszeg, tárkony, vanília (süteményre). Ezt cukor közë tették, az átvette az ízét, illatát, s ezt a cukrot szórták a süteményre. Fahëj, ez tejbegrízre is jó volt. Petrezselyem zöldje, borsfű (iborka fzésfötésére), kapor, méz (nagy szó vót ezëkelött, ha a háznál méz vót!), cukor (az is vót, ha nem sok is), mazsola (kalácstésztahoz), kakaó (csak újabban van, a kalácsot színesfütik kakaós kávéval). Régebben (még a harmincas években is) kakaó, csokoládé ismeretlen volt. Citrom (úgy 1945 óta használatos a faluban). Káposztalé (a hordós káposzta leve), ecët (a második világháború elött inkább házilag csinálták. (Ecëtágyat készfítettek törkölyből úgy, hogy egy négyliterës üvegfazék aljára 4 ujjnyi törkölyt tettek, arra bort öntötték és az megëcëtësëdett.) Teát 45 elött csak orvosságnak főztek gyögynövényeköl vagy *égetëtt cukorból*. A cukrot megpirfították, felengedték vízzel és megfitták. Ezt is inkább köhögës ellen használták, tehát inkább orvosságnak, mint táplálëknak tekintették.

Ízesfötöne használták a mákot, diót, lekvárt, túrot, tejfëlt, gomolyát (juhászoktól vették, elég ritkán, más sajtot nem is ismertek), aluttejet, sárgarëpát (a húszas években nem volt piros paprika. Megreszelték a sárgarëpát, zsírban megpirfították, a leves levéllel felengedték, és ezt tették a leves tetejére. Ettöl lett szép a leves színe.) A céklát, tormát hús mellë adták. A gyümölcsöket nemcsak nyersen fogyasztották, hanem fzésfötöül is szolgáltak bizonyos ételek készfítésében (pl. a szilvából gombócot főztek meg lekvárt, s a lekvárral is tésztát fzésfítették, az almából almás tésztát süttötek).

5. Tartósítás

A húst füstöléssel meg zsírban lesütéssel tartósították. A gyümölcsből még a húszas években nem főztek befőtteket, csak aszalták és lekvárnak főzték. Később, úgy a második világháború táján terjedt el a gyümölcsök tartósítása szirupban (a birsalmé mustban, melyet felfőztek a birsalmával és szalicillal tartósították), főként azért, hogy télen mártásokat főzzenek belőlük.

Fontos volt az *iborka* eltevése savanyúságnak a húsok mellé. Főleg ecetesen tették el. A megmosott uborkákat üvegbe rakták, közé kaprot, tormát tettek, meg egy kis zöldpaprikát. Két rész vízhez egy rész ecetet tettek, tetejére szalicilt és lekötötték. Volt, aki fel is forralta a vizet, volt, aki nem. Úgy is elállt. A savanyításhoz *borsfűt* vagy *vasfűt* is használtak. Hasonlóan rakták üvegbe, mint az ecetes uborkát, csak az üveg tetejére borsfűt vagy vasfűt tettek. Hólyagpapírral lekötötték, komorába tették s ott kiforrott. A borsfűtől jól megsavanyodott. Az uborkát ecet nélkül, vizesen is szokták eltenni. Az üvegbe rakott (kaporral, tormával kevert), sós vízzel leöntött, lekötött uborkát 8–9 napig félárnyékba tették, ahol megérett, s letisztult. „Olyan éze vót, mint nyáron a kovászos iborkának.”

A téli időszak táplálkozásában nagy szerepe volt a *hordós káposztának*. Késő ősszel történt az eltevése. A hordó aljára gyalult káposztát tettek, közé borsot, keménymagot, hüvelyes paprikát. Erre a rétegre káposztafejeket helyeztek. Torzsáikat kivágták, a helyére sót, keménymagot meg borsot tettek, hogy beleérlelődjön. A kivágott torzsát nem tették a hordóba. Ezt a gyerekek rágták, fogyasztották. 4–5 káposztafejet helyeztek a gyalult rétegre. Ez elég volt egy télre, mert egy fejről 20 vagy annál több *laput* is le lehetett szedni. Így ennyi káposztafejből kb. 100 db töltöttkáposzta készült. A fejekre megint gyalult káposztát szórtak. A rétegeket aztán meg is taposták, míg csak levük nem jött. Mikor készen volt a taposás, a káposzták levét eresztettek, akkor szakajtókenődöt tettek a hordó tetejére, arra deszkát, s azt kővel lenyomatták. Később készítették csavaros tetejű káposztáshordókat, ahol csavar segítségével lehetett a deszkát a káposztára szorítani. A hordót először langyos helyen tartották, hogy meg tudjon érni. Azután kitették a komorába vagy a pincébe.

6. Régi konyhaedények

„Nagyanyámék, nénémék még cserepfazékba is főztek – emlékszik Sályi Józsefné. – Lapos cserepfazékba főzték a húslevest. Abba jobb ízű vót, mint a zománcos edénybe, mer’ lassan főtt. Lábos is vót cserépbül három lábbal. A vizet kantába vitték (cserépkorsó), abba nem melegedett még a víz. Vótak nagy, vasból öntött fazékok, még lábasok. Még most is használók öntött lábast. Lévészem a masinárul a karikát, a helyébe beleeresztem a tűzbe az öntött lábast. Ebbe hamarabb felfő, amit főzők.

Vót négyzögletés *cserepbutykosunk* is. Négyzögletés vót, de füle is vót, mint a csészének. Nem vót még üveg akkor. A lisztét még zsupból font *lisztés kobózba* tartották.”

7. Étrend

Reggeli–vacsora

A család minden tagja ugyanazt az ételt ette. A gyerekek se nagyon kaptak mást, mint a felnőttek. Reggelire rendszerint szalonnát ettek, s bort ittak rá. Legfeljebb a gyerekek kaptak árpakávét vagy újabban tejet (40-es évektől). Ha nem volt szalonna, akkor egy kis kenyeret ettek, vagy sült krumplit. Télen különösen szerették a fagyos szalon-

nát, ecetes vereshagymával. Ezt ettek fonóból hazamenet is. Vacsorára mindig az ebéd-ről meghagyott *maradék* volt. Lehetőleg úgy főztek, hogy abból estére is maradjon.

Ebédék

Hétfő Habart bab, túrós tészta

Kedd Komprileves nokedlival, palacsinta

Szerda Laposborsó leves, paprikás kompri

Csütörtök Húsleves (télen disznóhúsból, nyáron baromfiból), pampuszka vagy puffancs

Péntek Rántott bab vagy tészta bab, tarkedli

Szombat Lebbensleves (hogy vasárnap szépek légyünk!)

Vasárnap Húsleves, pörkölt nokedlivel vagy rizskásával, esetleg a pörkölt helyett csak főtt hús mártással. Kora tavasszal sóskamártás, nyár elején büszke- vagy ribizlimártás. Télen paradicsommártás.

Vasárnap sütemény is volt: béles, mákoskürt, dióskürt.

8. Ünnepek érendje

Ünnepeken általában bőségebb és változatosabb volt az étkezés, vagy pedig az ellenkezője is jellemző volt, a naptári év egyes szakaszaihoz bőjtöt írt elő az egyház. Ennek megfelelően elég nagy volt a különbség a falu katolikus és református rétegének ünnepi érendjében.

A katolikusok adventi és karácsonyi érendjéről így emlékezett Sályi Józsefné: „Advent első vasárnapján (karácsony előtt négy héttel) ugyanúgy bőjt kezdődött, mint húsvét előtt. Azért az adventi bőjtöt megelőző napokban igyekeztek jól főzni. Ha ilyenkor vendég érkezett, akkor birkát vágtak. Adventbe reggelire legtöbbször komprit sütöttek, vagy lőkvaros kényeret ettek. Ebédre bableves vót szárazrántással. Odatették sós vízbe főni a babot. Egy kis fokhagymát tettek bele, hogy ízesebb légyen, aztán lisztlánggal berántották. De néha főztek zöccsögös bablevest is. Ebbe nem vót rántás, csak csipétketészta. Aztán csináltak lőkvaros tésztát vagy mákos tésztát, de zsír nélkül. Vacsorára déli maradék volt. Ha nem maradt ebédre sémmit, akkor komprit sütöttek.

Karácsony vigiliáján (dec. 24.) sovány ebéd vót. Olyan hely is akadt, ahol nem is igen ettek éjfél miséig. Legféljebb sütöttek egy kis komprit, és amikor éjfél miséről hazagyöttek, akkor ettek. Főtt étel akkorra sem vót, csak ünnepi sütemény. Karácsony szombatjára legtöbb helyen *gubát* sütöttek. Két kiló lisztet két déka élesztővel még langyos vízzel bedagasztottak. Mikor megkelt, elnyújtották hosszába és perecéket formáltak belőle. Tepsibe tették és kémencébe megsütötték. Aztán elvagdalták, beletették egy lyukas tálba, forró vízzel leöntötték. Ettől megduzzadt. Szórtak rá cukros, darált mákot. Sok helyen ez vót a karácsony vigiliai étel. Estére már megsült az ünnepi kalács, mákos patkó, diós patkó. Éjfél mise után ebből már lehetett enni. Karácsony első napján bundapájinkát (gabonapálinka) mézeltek, és mézes pájinkát ittak. Ebédre levágtak egy tyúkot. Húsleves vót csigatésztával, utána főtt hús valamilyen mártással. Karácsony másodnapján birkahússal vót töltötkáposzta, a csontosábul még leves.”

A reformátusoknál karácsony szombatján nem volt bőjt. Rendes hétköznapi érend volt. Ellenben még este elkészítették karácsony első napjára a töltötkáposztát, hogy akkor ne kelljen főzni.

Szilveszterkor a katolikusoknál megint guba volt, de akkor nem mákkal, hanem mézzel ízesítették. Újévkor csak disznóhúst volt szabad enni, „mert az befelé túr. Aprólékfélék nem, mert az még kifelé kapar és elviszi a szerencsét. Karácsony még újév azaz *nagy* és *kiskarácsony* között kását még babot nem vót szabad enni, mert azt tartották,

hogy attól kilisésék (pattanásosok) lesznek.” A reformátusok is tartották ezt a szokást. Azt is tartották a régiek, hogy karácsonykor, újévkor sült tököt kell enni, mert akkor lesz sok pénzünk.

A farsang vízkereszttel kezdődött és húshagyó kedd éjféljével befejeződött. „Ha farsang alatt nem tudott a jány férjhez menni, akkor szidták a papot, hogy rövidre szabta a farsangot.” Farsangkor az asszonyok is látogatták egymást. „Fogták a guzsalyat, oszt’ mentek egymáshoz fonni. Viszont annak is vissza kellett gyönni látogatóba, akinél vótak.” Akkor sült a pampuszka (fánk), herőce és azzal kínálták egymást. Balázs napján (febr. 3.) szokták vinni a gyümölcsöt szenteltetni, akinek még volt. „Ebből az édesanya egy-egy cikkét vágott a gyerekeknek, úgy osztotta széjjel.”

Hamvazószerdától húsvétig tartott a nagyböjt, de csak a katolikusok tartották. A reformátusoknál csak nagypénteken volt böjti ebéd. Ilyenkor mákos gubát ettek. A katolikusok étkezésében azonban igen régi böjti ételek is fennmaradtak. Ilyen régi böjti étel volt a *korpacibëre*. Ezt hamvazószerda és húsvét között, akkor is szerda-péntek-szombati napokon készítették. Hamvazószerdán még a fazekat is kilúgozták, kiforrázták, hogy zsír még abban se legyen. Mert böjtben hús és zsír nélkül volt csak szabad főzni. Csak a második világháború után engedélyezte az egyház, hogy böjti időben is lehessen zsírral főzni. „A korpacibëre úgy készült, hogy a korpát este lëforrázták és a kémencére tették. Ott a leve megsavanyodott. Mikor megsavanyodott, akkor lëszúrték. Száraz rántást készítettek (csak a lisztet magáiban pirították meg zsír nélkül), oszt’ korpalevel fëleresztették. Ebbe is gyúrtak tészta, elnyújtották, megsütötték laskának, és ezt tördelték bele. Csak a nagyanyám főzött korpacibëret, édesanyám már nem – emlegeti Sályi Józsefné –, mert az *nagyon éhës leves vót* és a gyerekek nagyon sok kényeret ettek utána. Így többre került, mintha olyan ételt ettek vóna, amivel jobban jóllaknak.” Böjti étel volt a kukoricakása is. A vizet bezöldségelték, krumplit tettek bele, s ha megfőtt, kukoricalisztet engedtek bele. Aztán egy kis olajban pirított hagymát tettek a tetejére, vagy a tányéron szëtterítették és tejet öntöttek rá. Böjti étel volt a zámiska is.

Ma már zsírral is főznek böjtben. De aki ragaszkodik a böjthöz, az inkább habart babot vagy lencsét főz.

Húsvét első napján a katolikusok sonkát, kemény tojást és fehér kalácsot vittek a templomba megáldatni. Mikor hazajöttek, akkor a családfő az asztalhoz ült, az anya fel-tálalta a megáldott ételeket, s ezekből a család minden tagja evett. Ezzel szünt meg a böjt. Étél előtt és után mindig imádkoztak. Étél előtt ezt mondták:

*Édës Jézus, légy vendégünk,
Áldd még amit adtál nekünk. Ámën.*

Étkezés után:

Hálát adunk az Úrnak, mert ő jó és örökké tart az ő irgalmassága.

Volt egy hosszabb étel előtti imádság is:

*„Mindëneknek szëmei tërëád néznek. Tëbenned bízunk Úr Isten. Të adsz nekünk
eledelt alkalmas időben. Të emelëd fël szënt kezedet és betöltesz mindën élölënyt
a Të áldásoddal. Ámen!”*

Húsvétra katolikusok, reformátusok egyaránt sütöttek kalácsot, diós és mákos patkót, meg kocsonyát főztek.

Ünnepi alkalomnak számított a disznóölés is. Ilyenkor reggelire hagymás zsíron megabált vért adtak. Ebédre gulyáslevest vagy savanyú levest főztek, húst sütöttek, melyet párolt káposztával fogyasztottak. Vacsorakor volt aztán valójában az ünnepi étkezés. Ilyenkorra vendégeket is hívtak. A vacsora mindig csigalevessel (húsleves

csigatésztával) kezdődött, melyet kakasból vagy kappanból főztek, de egy kis disznóhúst is tettek bele gerincből, oldalasból, vagy az első lábából levágott csontos részből, az ún. *katikönyökből*. Utána következett a főtt hús uborkával, majd töltöttkáposzta, hurka, kolbász és sült pecsénye. Vacsorára *hájas bogácsát* is sütöttek. Vacsora közben, megutána is aztán ment a poharazgatás.

Az élet legünnepig alkalma a lakodalom volt. Ehhez készült a leggazdagabb, szinte pazarlóan gazdag ebéd és vacsora. Pl. Mészáros József és Horváth Judit 1977. júli. 12-én tartott lakodalmához a következő anyagokat használták fel:

„A menyasszonyos háznál, Horvát Bertalanék portáján az ebédhez levágtak egy hárommázsás disznót, 80 darab aprólékot (baromfit). Az ebéd elkészítéséhez felhasználtak 400 Ft áru fűszert, éspedig: borsot (szegfűborsot, jóféle borsot, darált gömbölyű borsot), sót, piros paprikát, házi őrlött paprikát, majoránna, szegfűszeget. Kb. 25 fej káposztát 500 darab töltöttkáposztához. Főztek 4 üst húsleveset, két üst töltöttkáposztát. 13 és fél kilogramm csigatésztát, 40 kg rizst. A süteményekhez liszt, tojás, cukor, zsír, vaj, csokoládé kellett. Elfogyott 10 liter kisüsti pálinka, 2 hektoliter bor, 800 üveg sör, 1000 üveg márka. Azonkívül 2000 forintért vásároltak kendőket, surcokat a szakácsasszonyoknak, felszolgálóknak. Edényeket, evőeszközöket a mezőkövesdi kölcsönzökből hoztak 300 személyre. Az étrend a következő volt: húsleves csigatésztával, főtt húsok, töltöttkáposzta, paprikás hús rizzsel, sütemények, torták.

A vacsora a vőlegényes háznál volt. Levágtak egy 180 kilogrammos disznót, 50 tyúkot, 5 kakast. Hurkát főztek 30 kg kásából. Vásároltak még 20 kg belsőséget, 20 kg oldalast. A segítőknek már a lakodalom előtti napon gulyásleveset adtak ebédre, a lakodalom napján lagzis levest egy darab hússal. Este pedig a 300 főnyi násznépnek, vendégeknek vacsorát adtak. A húsleveshez főztek 10 kg csigatésztát. A hús mellé 8 kg csőtésztát. Krumpli, zöldségfélék kerültek a háztájiból. Vásároltak fűszereket, csomagoló papírt a sátor asztalaira, krepp papírt 300 forintért. Vettek négy hektoliter sört, 150 liter bort, 300 üveg márkát. 1000 Ft volt ide is az étkezés kölcsönzése. A segítőknek vettek 20 db kötényt darabonként 56 Ft-ért. Ruhát a két főző asszonynak meg a két keresztanyának, az idősebb segítő asszonyoknak 6 fejkendőt, 5 öltözet ruhát. A vacsora étrendje: húsleves csigatésztával, főtt hús savanyúsággal, fejes salátával, töltöttkáposzta, fasírozott, sült hús, sütemények, torták. Éjfélkor a menyecsketánc után pálinka, sült hurka, kolbász és pogácsa.

A haláleset is a szokásostól eltérő főzést követelt. „Ha halott van a családba, akkor az asszony igyekszik jól főzni, mert ilyenkor a sírásóknak is kosztot kell adni. Régen (húszas évek) »étkek-bérék« volt a sírásóknak. Tyúkot vágtak, sonkát főztek, azt adták nekik, ami a legjobb, nehogy sző érje a ház elejét! Reggelire pálinkát, szalonnát, kolbászt adtak. Ebédre húsleveset, főtt húst, sült húst nokedlival, újabban rizzsel. Régen te vagdalt gombócot is adtak a hús mellé. Meggyúrták a tésztát jó keményre és késsel összevagdalták olyasmire, mint ma a tarhonya. Vacsorára töltöttkáposztát, sonkát, káposztátésztát adtak, kinek mire tellett. A sírásókat a temetés után is ellátták vacsorával. A sír behúzásánál segédkezőket pedig pálinkával, kenyérral kínálták meg.”