

MENYASSZONY KALÁCSA, RÉTES, PAMPUSKA

AZ ÜNNEPI ÉDES TÉSzták SZEREPE ÉS KÖZÖSSÉGFORMÁLÓ EREJE RÁKOSPALOTÁN

ÍRTA: Chikány Judit

Az ünnepi sült tészták fajtái

Rákospalota táplálkozás-kultúrája a különböző néprajzi leírásokból, gyűjtésekből és a még ma élő palotaiak elbeszéléseiből rajzolódik ki. Az első adatok népszokásleírásokból maradtak fent a 19. század közepétől. Réső Ensel Sándor 1867-ben kiadott *Magyarországi népszokások* című gyűjteményében az emberélet fordulóihoz (születés-keresztelő, házasság, halál) kapcsolódó palotai szokásokról olvashatunk röviden. A lakodalom ismertetésekor az ételek közül csupán a kása került megemlítésre, s a halotti torról csupán annyit tudunk meg, hogy rövid étkezés és borozás történt. A gyermek születésekor vitt komatálról már részletesebb leírást kapunk: „*A komaasszonyok a gyermekágyashoz jöven, ki-ki két- vagy háromféle töltelékű, s nem száraz serpenyőben sült rétest hoz, melyeknél a nagyságtól függ a gazdasszony dicsősége, némelyik olyat hoz, mint egy kocsikerék.*”¹

A 20. század elején a *Rákospalotai Közlöny* hirdetésében bukkan fel egy apró, de annál érdekesebb adat, mely szerint a Magyarok Nagyasszonya templom toronyórájának javára (1901. június 29-én) népünnepélyt szervező bizottság elhatározta, hogy mielőtt feloszlanának egy társas vacsorát rendeznek augusztus 13-án kedden 8 órakor a Casinóban, ahol a vacsora menüje a következő: „*borju pörkölt, turós csusza és almás*

rétes”, jó borokról ők gondoskodnak. Egy teríték 1 korona 20 fillér.²

1910-es években Novák József Lajos közel 70 oldalas néprajzi leírást közöl Rákospalotáról: a község történetének bemutatása után a jeles napok, az emberi élet fordulóihoz, a gazdasági élethez kötődő szokások, állattartás, földművelés, táplálkozás, mesterségek, kendermegmunkálás, építészet, temetői fejfák ismertetését végzi el.³ Novák tüzetesebben járja körül a témákat és nála már alaposabb leírásokat találunk a különböző ünnepeken fogyasztott ételekkel kapcsolatosan is. A gyermekágyas időszakban vitt bőséges rétes ajándékozása még ekkor is hangsúlyos: „*Rákospalotán 8–9 komát is választanak, a mi a gyerekek számától függ. Olyankor aztán, mikor az asszony fekszik, mind a 8–9 komaasszony hordja az ennívalót. Szokás a rétest akkorára sütni, mint egy-egy kocsikerék, úgy hogy egy rétes 10–12 koronába is belekerül. Mákkal, túróval és káposztával szokták megtölteni. Egy-egy komaasszony annyit visz, hogy alig bírja, de szokás náluk az is, hogy az ilyen komaasszony döllöng az utcákon végig a sok ennívalóval, hogy lássák az egész faluban, hogy ő nehezét, sokat visz a komaasszonyának. De van is ilyenkor annyi ennívaló a háznál, hogy még a kutyák is rétesen élnek.*”⁴ Novák egy csigavonalban feltekert rétes rajzát is közli. A rétes a birkapörkölt után az eljegyzési vacsora részeként is megje-

1 Réső Ensel Sándor: Rákospalotai lakodalmi szokások. In: Uő (Verebélyi Kincső szerk.): Magyarországi népszokások. 2000, Osiris, Budapest 226-232. o. Idézet: 231. o. Kiemelés tőlem származik. Sajnos a palotai szokásismertetés forrása nem ismert.

2 Rákospalotai Közlöny 1901. augusztus 11. i. évf. 2. sz. 5-6. o.

3 Novák József Lajos: Rákospalota néprajzi leírása I. Néprajzi Értesítő, XIV. évf. (1913), 249-269. o. majd: Uő: Rákospalota néprajzi leírása II-III., Néprajzi Értesítő, XV. évf. (1914), 68-98, 217-235. o.

4 Novák 1914, 217. o.



Rákospalotai konyha, Kiss Ernő u. 36., 1960. a képen: Varga Vincéné, Prondvai Istvánné szül.:
K. Szabó Terézia, Sárhegyiné Prondvai Erzsébet
(A KÉP SÁRHEGYINÉ PRONDVAI ERZSÉBET TULAJDONA)

lenik.⁵ Azonban a lakodalom központi ünnepi sült tésztája a 20. század elején a kalács: ezt eszik vendégváráskor,⁶ ezt osztják a lakodalmi menetben, a vőfély fizetsége is kalács a sült csirke és bor mellett.⁷ A menyasszony kikérésekor a vőlegényes ház ajándéka a menyasszonynak és a lányos háznak a menyasszony kalácsa, amely egy „jó nagy vajas-tejes fehér búzalisztból sült kalács, rajta a menyasszony és a vőlegény tésztából kigyúrva, szemük borsóval kidugdosva, meg keresztet tésztából és csillagok a reformátusoknál.”⁸ A kalács átadásakor az alábbi verset mondták:

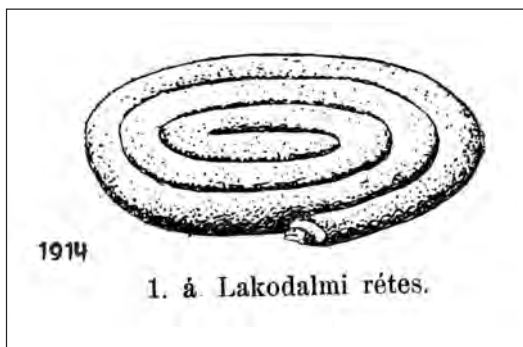
„Örülök, hogy látom friss jó egészségét,
E kiváló háznak lelki békességét.
Kívánom mindenben állandó szépségét,
Immáron átléptem a háznak küszöbét.
E háznak násznagya van-é egészségben?
Ennek szószólója kívánt békességben?
Nevezetesen e háznak élte párja
Kedves gazda ura, kedves gazdasszonya?
Házasságra méltó szerelmes leánya?
Hogy vannak mindnyájan? Isten áldás rája.
Víg lakodalmi nép, vidám mulatságot,
Örömet, víg kedvet, vidám nyájasságot,

5 Novák 1913, 77. o.

6 Novák 1913, 78. o.

7 Szoboszlai Istvánné Raffay Anna: Lakodalom. 1951. EA 2517 (Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattárában őrzött kézirat). 3-4. o., 14. Csernyik Pál (sz. 1890 k.) vőfélytől származnak a szövegek. A gyűjtő a kéziratban említést tesz arról, hogy a bornak és süteményeknek is külön köszöntő verse van, azonban ilyen nem jegyzett le és eddig nekem sem sikerült nyomára bukkannom a sütemények előtt mondott tálalóversre Palotán.

8 Novák 1913, 81. o.



**Novák József Lajos:
Rákospalota néprajzi leírása**

A MAGYAR NEMZETI MÚZEUM NÉPRAJZI OSZTÁLYÁNAK
ÉRTESÍTŐJE XV. ÉVF. 3-4. FÜZET (1914)
(FORRÁS: RÁKOSPALOTAI MÚZEUM)

Novák a jellegzetes palotai tészták sorában a kalács és a rétes mellett a szintén kerek formájú kemencében sütött túróslepenyt említi, a fogyasztás alkalmaira nem tér ki, azonban megjegyzi, hogy a rétesrel egyetemben nagy kerek tálon kínálták ezen süteményeket.¹¹

A fent bemutatott szokásleírások jól mutatják, hogy a 19. század közepe és a 20. század eleje között a különböző ünnepi alkalmakra milyen édes süteményeket készítettek Rákospalotán, a következő fél évszázad gyakorlatára az 1950-es években végzett néprajzi kutatások és a kortárs palotaiak emlékezete adhatja meg a választ. Az 1954–1959 között működő Nagy-Budapesti Néprajzi Munkaközösség egyik célkitűzése az 1950-ben Budapesthez csatolt környékbeli települések néprajzi kutatása volt, így került górcső alá Palota gazdálkodása, viselete, építészete is. Sajnos az akkori kutatások nagy része kéziratban maradt. Szintén ez idő tájt szorgalmazta Tálasi István az ELTE BTK Néprajzi Intézetének tanára, hogy diákjai szakdolgozati munkaként valamelyik Budapesthez csatolt terület néprajzi vizsgálatát végezzék el, s ennek eredményeként három dolgozat is született Rákospalotáról.¹²

Sergő Erzsébet dolgozata Rákospalota népi táplálkozásáról a 20. század fordulóján és az 1920-as években végbemenő változásokat próbálja megragadni.¹³ Sergő megannyi hatást ír le, amelyek változást hoztak Palota táplálkozásának rendjébe. Az 1890-es évek táján megjelent

*Adjon az Úr Isten maguknak vígságot.
Úzzön el maguktól minden komorságot,
Elhigyjék, hogy mi sem inni, sem enni
Nem jöttünk el ide, sem pedig véteni (véteni)
Hanem a beszédben hosszas nem akarnék lenni,
Mert minékünk még ma vissza is kék menni,
Nem kedveskedhetünk sem pénzzel, sem mézzel,
De azért nem jöttünk mink se üres kézzel.
Hanem, amit hoztunk, küldték tiszta szívvel,
Kívánom éljék el sok jó egészséggel
Mélyen tisztelt násznagy uram, a mi vőlegényünkkel
És vendégseregünkkel
Bátorkodtunk a maguk becses engedelmi folytán
Ezen tisztelt házat ilyen fölkeresni,*"

A köszöntővers után megtörik a kalácsot és a menyasszonynak, majd a násznépnek is adnak belőle kóstolót.

A lakodalmon kívül a húsvéti ünnepkör ételként jelenik meg meg a kalács Novák lejegyzésében. Nagyszombaton sütik meg a kalácsokat, a katolikus vallásúak húsvétvasárnap vizsik megszenteltetni az első misére, húsvét második napján a szeletelt sonka, húsok és bor mellé kalácsot kínálnak a locsolkodóknak, a fiatalabb gyermekek pedig kalácsot kapnak locsolkodásért cserébe.¹⁰

9 Uo. A Néprajzi Múzeum Ethnológiai Adattára (EA) őriz egy népszokás gyűjtést Rákospalotáról a 20. század elejéről. Itt ennek a versnek egy másik variánsa szerepel. ld. EA 26.853 Népszokások, Szoboszlai Istvánné-Volly István-Pataki Mária-Sikter László- Novák József, 1914, 1945, 1948, 1951, 1952.

10 Novák 1914, 71. o.

11 Novák 1915, 226. o.

12 Erről a témáról bővebben: Dömötör Tekla: Beszámoló a Nagy-Budapesti Néprajzi Munkaközösség 1954. évi munkájáról, Ethnographia 66. évf. (1955), 605-607. o., Létay Miklós: A Nagy-Budapesti Néprajzi Munkaközösség története, Tanulmányok Budapest múltjából 25. sz. (1996), 315-324. o. Boross Marietta: Rákospalota mezőgazdaságának termelési technikája és néprajza. In: Czoma László (szerk.): Tanulmányok Rákospalota-Pestújhely történetéből, Bp., 1974, 231-261. o. Jegyzetek.

13 B. Sergő Erzsébet: Rákospalota népi táplálkozása. Szakdolgozat. ELTE BTK Néprajzi Intézet, 1951. majd Uó: Rákospalota népi táplálkozása, Néprajzi Közlemények IX. évf. (1964) 1. sz., 190-256. o.

Az ünnepi édes süteményeknek áttekintő táblázata

1850-1900-as évek				
	kalács	rétes	fánk	újítás
újév	nincs adat			
farsangi ebéd				
húsvét	kalács			
püstkösd				
Luca nap	nincs adat			
karácsony				
gyermekágyasnak		mákos, túrós, káposztás		
lakodalom	menyasszony kalácsa, kínálás	✓ (eljegyzés)		
20. század első fele				
újév		káposztás		
farsangi ebéd		✓	✓	
húsvét	pusztakalács			
püstkösd	✓			
Luca nap	mákos kalács			
karácsony	✓			
gyermekágyasnak	✓	✓		
lakodalom	örömkalács, kínálás	mákos		piskóta pozsonyi kifli, habrolni, „fújtott kifli”
búcsú		✓ (almás, cseresznyés)		

Réső i.m., Novák i.m., Sergő i.m. alapján

az első pék Palotán, és ez a tüzelőberendezés (kemence) használatának változását indította el: a kemence sütő-fűtő funkciója lassan átalakult. A péknél kezdték el süttetni a kenyeret és süteményeket (kalácsot, rétest), és a kemence feladata főleg a fűtésre szűkölt. A kemence eltűnése és a

sparhelt, majd a gáztűzhely megjelenése a különböző ételek formaváltozását is okozták. Például a csigaformában sült rétes mellett (amit továbbra is a péknél süttettek) megjelent a rúd formában kisütyött rétes.¹⁴ Egyes újításokat a városban is szolgáló asszonyok hoztak. Az 1920-as években

14 Sergő i.m. 228. Vö. Bódi Erzsébet: Kalácsok és kalácsfélék (sült tészta) változó szerepe a 20. századi vidéki táplálkozáskultúrában. In: Romsics Imre - Kisbán Eszter (szerk.): A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században. A néprajzkutatók I. táplálkozáskutatói konferenciájának előadásai. Viski Károly Múzeum, Kalocsa, 1997. 89-96. o. (Kalocsai Múzeumi Értekezések 2.)

Rétestészta tölteléssel.
A képen Varga Pálné született
Stegmayer Mária
(FORRÁS: XV. KERÜLETI ÉRTÉKTÁR)

költözött először cukrász Palotára,¹⁵ és a különböző tojásos, vajos tészták készítését tőle tanulták el az asszonyok. A sokféle (otthon készített és cukrászdában vásárolható) édes sütemény megjelenése a lakodalmi étrendben is változás hozott.¹⁶ Sergő a kalácsot és rétest azonos rangúnak írja le a lakodalmi sütemények sorában, de jelzi, hogy az 1950-es évekre a távolabbi rokonok már inkább mindenféle cukrászsüteményeket vittek mint a pozsonyi kifli, „fujtott kifli”, minyon, habrolni és csak a közeli rokon vitt mákos rétest. A lakodalmi menyasszonykalács helyett örömkalácsot említ, amelynek a tetejét szív vagy madár alakú kalácsforma díszített. A mai palotaiak emlékezetében sem él már a menyasszonykalács, viszont az 1950-es évekből a templomi esketés alkalmára az oltárra vagy az úrasztalára helyezett készített kerek formájú örömkalácsot említettek, amely mellé bort és almába szűrt aranyozott és szalaggal díszített rozsmaringot tettek.¹⁷ Az '50-es években azonban már nem virágozhattak régi pompájukban a szokások, hiszen az élelmiszerjegy-rendszer idején a cukrot vagy lisztet úgy kellett kigazdálkodni, összeadni egy-egy esküvőre.¹⁸

A gyermekágyasnak vitt ételek között a 20. század eleji gyakorlatban rétes és kerekre sült kalács volt a tyúklevés és sült tyúk mellett, majd a 20. század közepére megjelent borlevés és a piskóta is.¹⁹

Boros Józsefné sz. Dudás Teréz, Varga Pálné sz. Stegmaier Mária, Virág Sándorné sz. Naszádi



Teréz elmesélése alapján tovább árnyalható a Sergő Erzsébet által rajzolt kép. Farsangkor Palotán is süttöttek fánkot, itt pampuskának, herőkének nevezik és porcukorral meghintve tálták. A disznóölések után lekvárral vagy dióval töltött hájas sütemények kerültek az ünnepi asztalra. A rétes-sütésnek még egy ünnepi alkalmá volt a katolikus vallású családoknál a templomi búcsú, melyet kétszer tartottak egy évben. Ilyenkor nagy vendégség volt a házaknál, mert hazajöttek a távolabb élő rokonok is. „Búcsúra tekerünk.” – mondták és általában almás, cseresznyés rétes került az asztalra.

„Ahány ház annyi szokás” **A rétes és a kalács elkészítési módja**

A rétes készítésnek minden családban kialakult a módja: kevert (rétes és finomliszttel) vagy csak finomliszttel készítik, tesznek-e bele tojást vagy sem, volt, aki újragyúrta a letekert tészta szélét és volt, aki nem.

Ha nagyobb mennyiséget süttöttek például lakodalomra, akkor többen összegyűltek, az csa-

15 Az 1930-as évekre több sütő- és cukrászmester is költözött Palotára. Név szerint közül iparosokat Zsemley Oszkár (pl. Cserekye József, Ecker Károly, Mahacsak Sándor) ld. Zsemley Oszkár (szerk.): Rákospalota és Rákosvidék, Magyar Városok Monográfiája 24., 1938., 359., 364., 393. o.

16 Sergő i.m., 231. Elsőként a kása marad el a lakodalmi fogások közül.

17 Ezúton is köszönöm Boros Józsefné sz. Dudás Teréz, Varga Pálné sz. Stegmaier Mária, Virág Sándorné sz. Naszádi Teréz, Artnerné Dudás Zsuzsanna és Sárhegyiné Prondvai Erzsébet szíves szóbeli közlését és segítségét.

18 Boros Józsefné emléke szerint az utolsó nagy lakodalm (Kis) Varga Ferenc és Szócs Erzsébet lakodalmá volt 1956. április 12-én.

19 Sergő i.m. 239.



A feltekert rétestészta.
A képen Varga Pálné született Stegmayer Mária

(FORRÁS: XV. KERÜLETI ÉRTÉKTÁR)

kalácshoz pedig az alábbi arányokkal kellett számolni egy lakodalomra: 50 kg liszt, 1 kg vaj, 5 kg cukor, 70l tej, 30 tojássárgája, 5 kg zsír, 2,5kg mazsola.²⁰ A nagy mennyiség miatt ezt teknőbe dagasztották és a péknél sütették meg.

patmunka volt. A rétestésztahoz a lisztet langyos (ecetes) vízzel, tojással és kis zsírral alaposan, hólyagosra kiverték ügyelve, hogy ne legyen kemény vagy túl puha a tészta, majd pihenni hagyták. Eközben elkészítették a tölteléknek valót, legelőkelőbbnek a dió és a mák számított. Egy lap töltéséhez körülbelül 1 kg töltelékre volt szükség, nagyünnepekre 3 lapot sütöttek. A mákot alapos mosást követően frissen törték a cukorral máktörő mozsárban. A rétes nyújtásához általában két asztalt összetoltak, majd ráterítették egy erre a célra őrzött abroszt, kendőt vagy lepedőt, amin majd kihúzták a tésztát. Ezen közösen dolgoztak, „szinte imádkoztak, amikor húzták”, hogy ne szakadjon el. Amikor papírvékonyra kihúzták a tésztát, bezsírozták, töltötték és feltekerték az abrosz segítségével. Ünnepi alkalmakra mákos vagy diós rétest vittek három lapot csigaformába tekerve. Általában péknél sütették meg, a hétköznapokra sült rétest otthon, rúd alakban készítették. Az asszonyok körében nagy dicsőség volt, ha valaki jó rétest tudott készíteni.

Sergő Erzsébet az alábbi receptet jegyezte le egy 42 cm átmérőjű tálra való réteshez: 1kg liszt, kis zsír, 1 tojás, 4 kg mák, 3kg cukor, 1l tej, töltelékhez: fél kg mazsola, fél kg zsír, fél kg alma, fél kg mézes kenyér. A három vagy négy ágba font

A rétest egy - csak erre a célra használt - nagy kerek tálon, rétestálon vitték az ajándékozottnak. Budai tányérnak is hívták, mert Budáról származott a porcelán. A régebbiek anyaga fajansz, mintázata közepén rózsza körben apró virággal, az újabbakon a nevet és évszámot élénk kék virágos dísz keretezte. Általában nászajándékba kapták a fiatalok, de volt olyan lányos ház, ahol már gyermekkorban elkészítették a névre szóló tálát, amelyet gyakran tálason vagy a falon tartottak. Nagyjából a 20. század első harmadáig tartott a rétestál ajándékozás, utána már csak öröklés útján kaphatott valaki tálát. A rétest szeletelés nélkül, egyben sütvé borították a tálra, a tepsiből kétszer forgatva, hogy a „színén legyen.” Még forrón megkenték fagyos zsírral, hogy ne törjön a tészta. Ünnepi tölteléknek a mákos, diós, túrós és almás számított. Káposztásat hétköznapokra készítettek. A letekert tésztaszélből volt aki „zsömlés rétest” készített: ennek a tölteléke kinyomkodott cukros tejbe áztatott zsemle tojással, fahéjjal keverve.

Lakodalomba a rétest a vendégek vitték, a kalácsot azonban a házasulandók családja készítette el. A lakodalom napján délelőtt látványos alkalom volt, amikor a nyoszolyó lány(ok) és a vőfély átvitte a rétest a vőlegényes házhoz.

²⁰ Sergő i.m. 236.



Rétestészta nyújtása
A képen Artnerné Dudás Zsuzsanna,
Dudás Anikó, Pusztai Emese,
Csokonai Művelődési Ház,
2018. április 27.

(A RÁKOSPALOTAI ÖRÖKSÉGÜNK EGYESÜLET PALOTAI RÉTESKÉSZÍTÉS ÉS HAGYOMÁNYÓRZÓ PROGRAMJÁN)

tavaszán a Hagyományok Háza Ízes hagyomány című hagyományos népi ételeket bemutató sorozatában, majd idén Rákospalota városi rangra emelésének 95. évfordulója alkalmából rendezett kerületi program során. Itt asszonyok és tizenéves fiatalok együtt készítették és nyújtották a tésztát. Vajon mi lehet az oka, hogy a házi rétes sütés napjainkig élő hagyomány maradt

A komatál vivés szintén reprezentatív alkalom volt, ugyanis a rétestálát slingelt szélű kendőbe, komakendőbe kötötték és vitték a gyermekágyas asszonyhoz.

A palotai rétes napjainkban

A palotai ünnepi tészták sora a palócokra jellemző ünnepi étrend mintáját követte, s a környező települések (pl. Fót, Mogyoród, Dunakeszi) hagyományaihoz is hasonlatos volt.²¹ A házi rétes sütés hagyománya napjainkig fennmaradt Rákospalotán, így méltán kapott helyett a 2014-es év elején megalakult kerületi értéktárban. Elsősorban azokban a családokban öröklődött nagyanyáról, anyáról lányára vagy épp unokájára a mai napig, akik fontosnak tartják elődeik tradícióit és próbálják továbbadni gyermekeiknek is. A 2013-ban alakult Rákospalotai Örökségünk Egyesület tagjai már két alkalommal is tartottak bemutatót a palotai rétes sütés fortélyairól. 2017

Palotán? Hiszen a tészta hólyagosra dolgozása és kinyújtása is sok gyakorlást igényel. A válasz véleményem szerint a palotaiak erős közösségi összetartó erejében rejlik. A rétes sütés gyakorlata folyamatosan alkalmazkodott a változásokhoz és a 20. század közepe után az ünnepi étkezésben terjedő cukrászati süteményválaszték sem tudta kiszorítani az étrendből és a bolti réteslapok megjelenése sem befolyásolta a régi hagyományt. A rétes több mint száz éve nemcsak a szűkebb családi ünneplések, hanem az egész közösséget érintő nagyobb ünnepi alkalmak részese, hiszen a komatál küldése, a lakodalmak és a búcsúk is fontos társadalmi események, közösségformáló alkalmak voltak. A komatál reprezentativitása (díszes rétestál, slingelt kendő) mellett az egymásra figyelmet is jelentette, ugyanilyen szerepe volt a lakodalmak során nézelődők kaláccsal, borral kínálásának is. Ezeknek a gesztusoknak is köszönhető, hogy bár lassan hetven éve Budapest része Rákospalota, mégis megmaradt egy erős közösségi összetartás.²²

21 Vö. Bakó Ferenc: Palócföldi lakodalom, Bp., Gondolat Kiadó., Cs. Schwalm Edit: A palóc lakodalmi kalácsok. Ethnographia XCII. (1981) 350-373. o., Farkas György: Gidres-gödrös Mogyoród, Mogyoród Község Tanácsa, 1988., Szóke Kálmánné: Dunakeszi lakodalmak I-II. Dunakeszi Helytörténeti Szemle III. évf. (2010) 2-3. sz., 8-9., p. 6-7. o.

22 Vö. Balatonyi Judit: Az édes tészták mint jólét- és etnikai identitás emblémák a gyimesi csángók lakodalmi rítusaiban, Studia Caroliensia XI. évf. (2010) 3-4. sz., 183-204. o., Gazda Klára: A kalács és rituális kontextusa, In: Uő: Közösségi tárgykultúra - Művészeti hagyomány., Néprajzi egyetemi jegyzetek 4., KJNT-BBTE Magyar Néprajz és Antropológia Tanszék, Kolozsvár, 2008., 345-384. o., Verebélyi Kincső: Minden napok, jeles napok, Timp, 2005.