

Viga Gyula

Tájak, ízek, ételek

Borsod-Abaúj-Zemplén megyében

Miskolc, 2004

Szerkesztette:
VERES LÁSZLÓ

Technikai szerkesztő:
FEKETÉNÉ BÍRÓ EDIT

Borító és színes technika:
SZUJÓ PÉTER

A borítón 19. századi konyhai szekrényke részlete
(Herman Ottó Múzeum tulajdona)

Lektorok:
DOBROSSY ISTVÁN
VISZÓCZKY ILONA

A színes mellékletben és a rajzokon szereplő tárgyak
a miskolci Herman Ottó Múzeum Néprajzi Gyűjteményében találhatók.
A színes felvételeket KULCSÁR GÉZA (36–44.), KÚTVÖLGYI MIHÁLY (45., 47–66.)
és LÁSZLÓ JÁNOS (46.) készítette.

A kiadvány megjelentetését támogatta:
Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
Magyar Közösségi Agrármarketing Centrum Kht.



Gyárfás Ildikó, Borsod-Abaúj-Zemplén Megye Közgyűlésének elnöke

ISBN 963 9271 42 X.

Kiadja a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Múzeumi Igazgatóság
Felelős kiadó: dr. VERES LÁSZLÓ megyei múzeumigazgató
Készült: KAPITÁLIS Kft. Debrecen
Felelős vezető: KAPUSI JÓZSEF

ELŐSZÓ

Az alapvető emberi szükséglet, az *étel* megkülönböztetett szerepet játszik minden kultúrában, függetlenül attól, hogy a népesség milyen hányada kapcsolódik bele közvetlenül az élelemtermelésbe. Ugyanakkor a táplálkozáskultúra történetében is jól megfigyelhető, hogy miközben a regionális termelőtevékenység, az élelmiszerek megtermelése és elosztása, az ételkészítés technikája, nem utolsósorban a lokális közösségekben az ételek elfogyasztásához fűződő szokások közvetlenül, láncszerűen kapcsolják össze az egymást váltó generációk tudását és örökségét. A változás történeti folyamatában megfigyelhető, hogy a közösség – egyes tagjai révén – rendre a tradíció meghaladására, megismerhető egész elsajátítására törekszik. Nem csupán a táplálkozás feltételeinek módosulása, de divatok is befolyásolják, hogy mikor, mit, milyen formában fogyasztanak, nem beszélve az ételek mennyiségekről: az ínség és a bőség társadalmi ellentmondásain túl, a táplálkozáskultúra évezredek törvényszerűségei is érvényesülnek. Miközben minden egyén öröklő a megelőző generáció – családi közösségek által befolyásolt – táplálkozási hagyományait, s az ételek minősége a szülőföldhöz és a szülői házhoz való kötődés egyik kifejezője lehet, élete során elvileg végtelen számú más közösség effajta hagyományának részesévé is válhat. Hogy válik-e, az egyebek mellett egyéni irányultságán is múlik: vannak, akik előszeretettel kóstolnak meg mindenféle ismeretlen ételt, mások viszont mereven ragaszkodhatnak a megszokott ízekhez.

Jól megfigyelhető ez a kettősség napjaink étkezési szokásaiban is. Minden korábbinál több és többféle információ áramlik az életünkbe mind más kontinensek, tájak hagyományos konyhája, mind a különféle táplálkozási reformtörekvések felől, ugyanakkor kitüntetett érdeklődés kíséri a magyarországi vidékek tradicionális ételeit bemutató kiadványokat is. A *tájjellegű*, ill. a *helyi* – pontosabban a közbeszédben annak vélt – ételek, megismerése és megismertetése a lokális közösségek közös múltjának, nem utolsósorban, az abban gyökerező, közösen vállalt jelenének kifejezőjévé vált. A több települést, közelebbi vagy távolabbi tájak lakóit egybegyűjtő rendezvények kiemelkedő attrakciója a hagyományosnak tartott ételek elkészítése: ezek mintegy reprezentálják a készítőik hagyományának hasonló és eltérő vonásait.

Jelen kiadvány egyik alapvető célja is az, hogy a nagy területű, változatos földrajzi és kulturális arculatú Borsod-Abaúj-Zemplén megye tradicionális műveltségi csoportjait úgy mutassa be, hogy jellemzőikhez csatol néhányat az adott vidék

hagyományosnak, specifikusnak tartott ételreceptjeiből. Maga a hagyományos kultúra története és működése szolgál azonban magyarázattal arra, hogy a táplálkozás táji variánsai és történeti változásai nem egyszerű lenyomatai a népesség történetének és kultúrájának, s a különböző adottságú tájak ételei között legalább annyi hasonlóság van, mint amennyi egymástól eltérő, lokális vonás. Az ételkészítésben hangsúlyosan érvényesül a gazdálkodás és a fogyasztás regionális és övezetes jellege. Borsod-Abaúj-Zemplén megyében – túl a térség átmeneti, kontaktzóna jellegű kulturális arculatával együtt járó sajátosságain – idegen ajkú, különféle vallási felekezethez tartozó népcsoportok telepedtek meg. Hozzájuk a 19. század derekától a születő nehézipar és bányászat munkaerőigényének kielégítésére – a történeti Magyarország különféle tájairól származó, sokfelől verbuválódott - népesség társult. Az ő hagyományaik részben beépültek a regionális kultúra-változatokba, részben együtt változtak, formálódtak a helyi paraszti kultúrával a polgárosodás, urbanizáció, modernizáció folyamatában.

A negyedfélszáz települést magába foglaló megye táplálkozási hagyományainak rendszeres feltárása ma még várat magára, kevés a lokális feldolgozás is, így az itt közreadott anyag – a szerző szándékai ellenére – csak elvi vázlatként és mutatóként értelmezhető. Nem véletlen, hogy a táplálkozáskutatók nem igazán hívei az ilyen munkáknak: számos elvi és módszertani probléma nehezíti az ilyen közlések tudományos értelmezését. Egyebek mellett maga a feldolgozás dilemmája: nem derülhet ki, hogy egy adott ételféleség akár térben, akár a társadalom rétegei között milyen elterjedt, hiszen jószerével komplementerként, egy nagy – virtuális – egész egymást kiegészítő elemeként jelenik meg. Bár az egyes vidékekről kiválasztott receptek érzékeltetik a különféle ételtípusok helyi jelentőségét, adatsorunk mégsem tükrözi pontosan a kistérségek táplálkozási struktúráját. Azt is nehéz lenne érzékeltetni, hogy egy-egy étel fogyasztásában voltak-e különbségek az adott település társadalmi rétegei között. Csak speciális vizsgálódás adhatna választ egyes ételféleségek elterjedésének vagy a fogyasztásból való kikopásának kérdéseire csakúgy, mint annak megvilágítására, hogy a tűzhelyek, a sütő-főző eszközök változása, az elektrifikáció, a hűtőgépek elterjedése milyen módon formálja át egy-egy táj táplálkozási szokásait. Mindezekhez, s még számos indokolt szakmai kérdés megválaszolásához ma még szinte beláthatatlan gyűjtőmunkára lenne szükség. Úgy vélem azonban, hogy mégis van értelme az ilyen receptgyűjtemények megjelentetésének is: elsősorban az anyaggyűjtés, a feltárás szintjén, hiszen csak olyan adatokat jelenítenek meg, amelyek az adott helyen ismertek, léteznek, s legalább az emlékezetben élnek. Emellett természetes elvárás az is, hogy a receptek alapján az ételek elkészíthetők, reprodukálhatók legyenek. Ebben az értelemben viszont nem kevés ismerettel szolgálhat jelen kiadvány. A kötet végén található irodalomjegyzékben számos olyan munkát találhat az érdeklődő olvasó, ami a népi táplálkozás vizsgálatának általánosabb elvi és módszertani kérdéseiben is segíti eligazodni.

Nem törekedtem csupán a régies, vagy annak tűnő ételkészítése technikák, és receptek gyűjtésére, közreadására, figyelembe vettem az idegenforgalom, a turizmus elvárásait is. Számos olyan étel van ugyanis, ami – egy-egy kistáj vagy település nevét viselve – közzismert már a helyi táplálkozási kultúrában, alkalmanként megtalálható

az éttermek kínálatában is. Készítőik láthatóan igyekeztek meríteni a szűkebb környék hagyományos alapanyagaiból, sütési-főzési technikáiból, legalábbis a „hely szelleméhez” igazodóvá, azt kifejezővé próbálták tenni készítményeiket.

Ezen a helyen kell köszönetet mondanom azoknak, akik a kötet megjelenését támogatták. A kiadást az Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Magyar Községi Agrármarketing Centrum Kht. biztosította, személyesen is megköszönöm Farnady Éva fáradozását. A kéziratos gyűjteményekben, ill. a nyomtatásban is megjelent receptek forrását mindig közlöm, az információ az irodalomjegyzékben feloldható. Ezek gyűjtésében megköszönöm *Mann Viktorné* fáradozását, valamint *Szigeti Andor* támogató figyelmét. Az általam közreadott receptek összegyűjtésében segítségemre voltak: *Barcsi Ernő* (Győr), *Bencsik János* (Tokaj), *Berta Zoltánné* (Pácin), *Béres Edina* (Cigánd), *Bodnár Mónika* (Putnok), *Bődi Erzsébet* (Debrecen), *Csirmazné Cserenyák Ilona* (Mezőkövesd), *Endrész György* (Rátka), *Fábián Ágnes* (Harsány), *Halász Rezső* (Bükkszentlászló), *Kárpáti Eszter* (Miskolc–Görömböly), *Kiss Ivett* (Sajószentpéter), *Kútvolgyi Mihály* (Budapest), *Mátrai Károly* (Répáshuta), *Mihályi Bertalanné* (Miskolc), *†Nagy Géza* (Karcsa), *Patkó Csaba* és *Patkó Csabáné* (Cigánd), *Siska József* (Miskolc), *Viszóczy Jánosné* (Komját), *Wachsler Tamásné* (Miskolc). Fáradozásukat ezen a helyen is köszönöm.

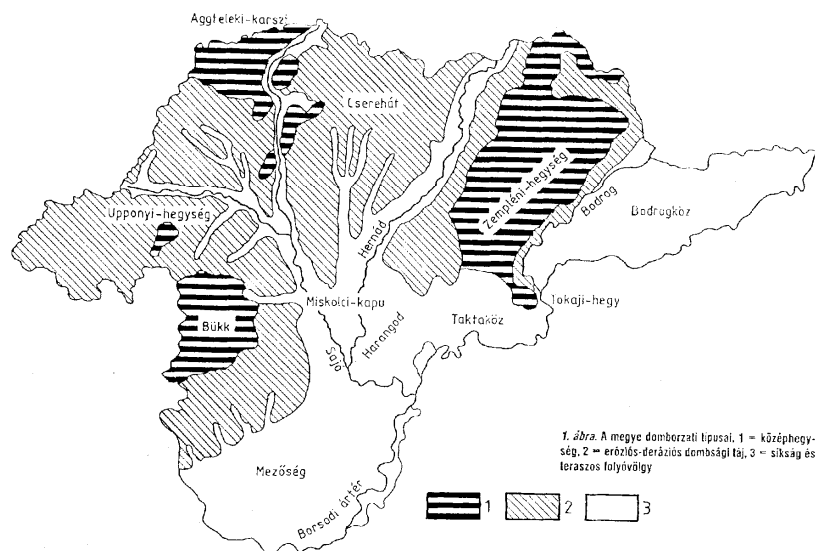
Miskolc, 2004. október 1.

A HAGYOMÁNYOS KULTÚRA TÁJI-TÖRTÉNETI TAGOLÓDÁSA BORSOD-ABAÚJ-ZEMPLÉN MEGYÉBEN

(A regionális életmód-stratégiák feltételei és változatai)

A 7248 km² kiterjedésű, az ország területének 7,8%-át elfoglaló Borsod-Abaúj-Zemplén Magyarország második legnagyobb megyéje. Az 1950-ben végrehajtott területi-közigazgatási reform által létrehozott mesterséges képződmény, amely tájilag változatos, gazdasági-társadalmi fejlődésükben is erőteljesen különböző területeket integrált. Határai azonban csupán államigazgatási keretek, és nem tükrözik a kultúra regionális tagolódását. A mai Borsod-Abaúj-Zemplén Magyarország egyik legtagoltabb, legváltozatosabb táji adottságokkal rendelkező területe, s a különböző természeti feltételekhez való alkalmazkodásuk, eltérő történetük és társadalmi fejlődésük révén egymástól hol markánsan elütő, hol csak árnyalt differenciákat mutató műveltségi csoportokat foglal magába.

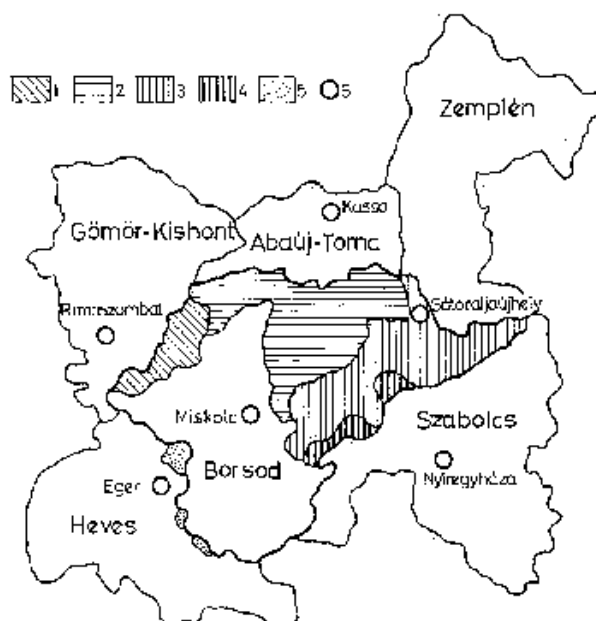
A mai megye az egykori *Borsod* vármegyét, *Abaúj-Torna* és *Zemplén* déli részét, valamint *Gömör-Kisbont* vármegyék kisebb déli peremét egyesíti. Borsod egyike volt a legrégebbi vármegyéknek, névadó központja ma Edelényhez tartozik, s a Bódva völgyében fekvő földvárának gyűrűje őrzi az Árpád-kori központ emlékét. Az egykori Abaúj vármegyének hasonló központja található Abaújtörök község területén. Gömör és Zemplén névadó központjai ma Szlovákia területén fekszenek (Sajógömör, illetve a Bodrog partján fekvő Zemplén község területén). Gömör és Kisbont, illetve Abaúj és Torna vármegyék időszakos egyesítése és szétválasztása a 19. századi közigazgatási átszervezések része volt, csakúgy, mint a kisebb határkiigazítások Borsod és Heves megyékkel: 1807-ben Heveshez csatolták az Eger-pataktól keletre fekvő terület néhány községét és pusztáját (*Tihamér, Almagyar, Felnémet, Bekölce*), majd Borsodot 1812-ben *Ivánka, Farnos* és *Szibalom* átadásával kárpótolták. 1827-ben Abaúj vármegye Aszalót kapta meg Borsodtól Belső-Bőcsért. A már említett 1950-es közigazgatási átszervezéssel Borsod megyéből Hevesbe került *Andornaktálya, Balaton, Belpátfalva, Borsodszemere, Borsodszentmárton, Egerfarnos, Mónosbél, Nagyvisnyó, Noszvaj, Ostoros, Szibalom, Szilvásvár*, ugyanakkor a létrejövő Borsod-Abaúj-Zemplén megyéhez csatolják Hajdú vármegyéből az egykor borsodi *Tiszagyulabázát* és Szabolcs vármegye néhány Tisza menti faluját (a Bodrogtól



1. kép. Borsod-Abaúj-Zemplén megye domborzati típusai. 1: középhegység, 2: eróziós-deráziós dombosági táj, 3: síkság és teraszos folyóvölgy (Frisnyák Sándor 1994. 10. alapján)

Kenézlő, Viss és Zalkod, a Taktaközből Csobaj, Prigy, Taktabáj, Taktakenéz, Tiszaladány, Tiszatardos).

Nagyobb hatású volt az első világháborút követő határmódosítás, amely közvetlenül és közvetve kihatott a hagyományos népi kultúrára, annak átalakulására is. A trianoni béke Borsod vármegye területét érintetlenül hagyta, viszont Abaúj-Torna 3230 km²-nyi területéből 1551 km² a megszülető Csehszlovákia része lett. Gömör vármegye területéből alig maradt Magyarországnak (4279 km²-ből 3956 km² lett Csehszlovákiáé), míg a nagy kiterjedésű Zemplén vármegyének egyharmada maradt Magyarországon (6282 km²-ből 1775 km² – Csorba Csaba 1994.). Vizsgált témánk szempontjából mindennek két következményét kell megemlítenünk. A történeti vármegyék, elsősorban Gömör és Zemplén, a történeti Magyarország területének északkeleti körzeteiként egymástól eltérő életmódot folytató, különböző kultúrájú északi és déli területeket egyesítettek egy több évszázados táji munkamegosztás keretei között. Az etnikai és nyelvi határokat és a gazdasági kapcsolatokat egyaránt figyelmen kívül hagyó határmegvonás természetes központjaitól vágott el területeket. A 20. század elejéig a hagyományos életmód és műveltség kapcsolatrendszere által az északkeleti régió egységébe illeszkedő térség kiterjedt zónájának gazdasági, közigazgatási és kulturális központjai a mai Magyarország területén kívül voltak. A trianoni határok éppen a paraszti polgárosodás kritikus időszakában szakították meg ezeket a szálakat, befolyásolva ezzel az egyes tájak, népcsoportok esélyeit is a polgárosulásra, urbanizálódásra, elvágva az innovációk, divatok kiterjedését és határait. Korábban nyitott vidékek váltak elzártakká, ami nem csupán műveltségük szempontjából volt sorsdöntő, hanem máig hátrányos helyzetet teremtett számukra a határok megvonása.

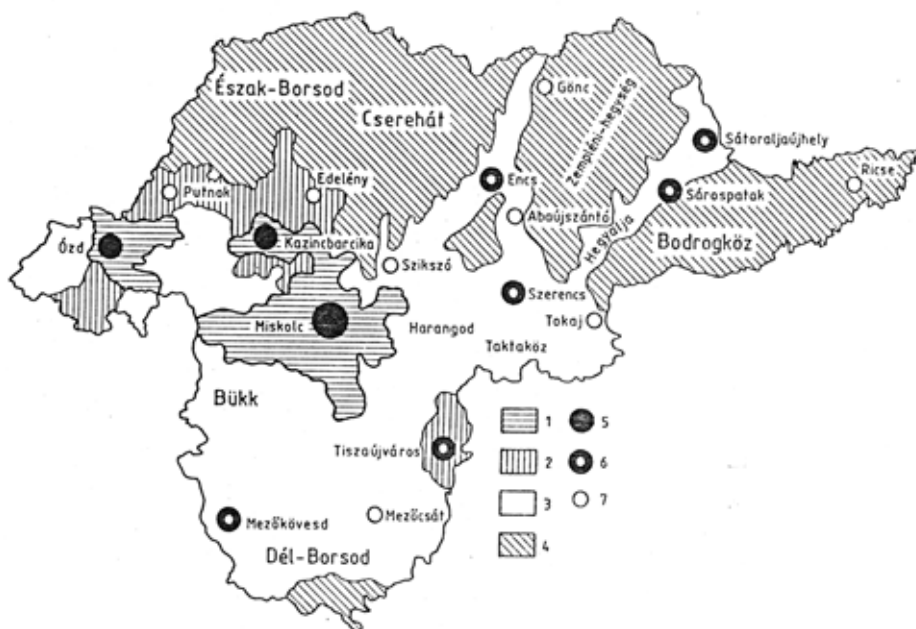


2. kép. Borsod-Abaúj-Zemplén megye kialakulása
(Frisnyák Sándor 1994. 116. alapján)

Természeti környezet – alkalmazkodó és tájformáló ember

A mai Borsod-Abaúj-Zemplén megyén földrajzilag két nagytáj, az *Északi-középhegység* és az *Alföld* osztozik. A megye területének több mint 2/3 részét a középhegységek és a dombságok alkotják, amelyek az Északi-Kárpátok belső medencepereme felől, elsősorban az őket felszabdáló folyó- és patak völgyeken át sajátos lejtőt képeznek a sík vidék felé – földrajzi és kulturális értelemben egyaránt. A sík vidék műveltsége évszázadokon át fokozatosan nyomult felfelé a természetes közlekedőfolyosót alkotó völgyeken, ugyanakkor a Felföld különféle népcsoportjai is magukkal hozták kultúrájukat az időszakos munkák vagy – a sík vidék folyamatos vonzására történő – áttelepülésük révén. A nagytájak közötti folyamatos kapcsolat éppen úgy természetes része az itt élő népcsoportok műveltségének, mint a domb- és hegyvidék adottságaihoz való alkalmazkodás, a mezőgazdálkodást kiegészítő sokféle kézműves foglalkozás.

Nyugaton a *Bükk* vonulata képezi a megye legmagasabb részét, egyben a legfelső térszint is, ameddig az ember termelő tevékenysége behatolt. Északon és északkeleten az *Upponyi-hegység*en, az *Ózdi-dombság*on és a *Bükklába* dombvidékén húzódik le a Sajó völgyébe, délen és délkeleten pedig a *Bükkalja* dombságán szelődül a sík vidék irányába. A megye északnyugati sarkában az *Aggteleki-karszt*, dél felé a *Borsodi dombság*on keresztül húzódik a Sajóig, keletre azonban már szűkebb, terméketlenebb völgybe szorul a táj a *Bódva* folyó völgyében. A Bódva és a Hernád völgyei a patakokkal tagolt *Cserhát* dombságát fogják közre.



3. kép. A megye térszerkezete. 1–2: a megye fejlettebb területei (a borsodi iparvidék),
1: agglomeráció, 2: az agglomeráción túlnyúló iparterület, 3: átlagos fejlettségű terület,
4: gazdaságilag elmaradott (hátrányos helyzetű) területek, 5: agglomerációs központ,
6: szubcentrumok (növekedési pólusok), 7: mikrokörzet központok
(Frisnyák Sándor 1994. 42. alapján)

A Hernád és a Bodrog folyók közé ékelődő *Zempléni-hegység* középhegyi zónája ugyancsak sajátos adottságú peremlépcsőn át fut le a völgyekig: közismert a Bodrog felé eső keleti oldal, *Tokaj-Hegyalja*, kevésbé az *Abaúji-Hegyalja*. Önálló tája a Zempléni-hegységnek északon – a *Bózsra* és mellékvizeinek medencéjében a *Hegyköz*, valamint a déli részen a *Szerencsi-dombság*.

A síkságok a megye déli és délkeleti részét foglalják el, felszínük ugyancsak a folyóvizek járásához igazodik. A Bükkalja és a Tisza vonala között terül el a *Mezőség*, ami a folyó mentén a *Borsodi ártér* mélyebb fekvésű szakaszába fut. A Sajó és a Hernád összefolyásánál a *Miskolci kapuban* nyílik ki a táj a sík vidék felé, ettől keletre pedig a *Harangod* vidék és a Tisza ártéri síkját képező *Taktaköz* húzódik. Önálló egysége a megyének a Tisza és a Bodrog által határolt *Bodrogköz*, melynek területét kettészeli a szlovák–magyar határ.

A sík vidék felé lefutó folyók völgyei legyezőszerűen, egy körcikk szeleteiként tördelték szét Borsod-Abaúj-Zemplén területét. Az ember termelőtevékenysége történetileg éppen fordított utat jár, mint a tájak előbbi felsorolása: a sík vidék felől hatol felfelé a folyóvölgyeken, s csak fokozatosan jut be a dombvidékeken át a hegységek belsejébe. Ez azonban lassú, a népesség számának növekedésével és a termelőtechnika színvonalának emelkedésével párhuzamos folyamat. A rendelkezésre

álló eszközök, s a középkori termelési rend először az erdővidék kolonizálását teszi lehetővé: ez a folyamat a 16–18. században lezajlik, a 19. századra már csak kis területen húzódik át az erdők irtása. A vízjárta részek művelésbe vétele később történik meg: 17–18. századi próbálkozások után főleg 19. századi, de századunkra is átnyúló folyamat. A kétféle terület természetből való elhódítása váltja egymást: a vízrendezések megindulása szinte egybeesik az erdőirtások befejezésével. A kettő között jelentős kapcsolat van: a Kárpát-medence peremvidékén kiirtott erdőség hiánya változtatta meg olyan módon a vízelvezetés rendszerét a 18. század derekára, ami a 19. századra elodázhatalanná tette a folyók rendezését.

A honfoglaló magyarság – az ökológiai tényezőknek megfelelően – az ármentes vízpartokat szállta meg, de hasznosította az ártereket is. *Frisnyák Sándor* szerint ez az övezet a *löss* és a *tölgyerdő* területével esett egybe, s a 600 mm-es éves csapadékmennyiség vonala határolta. A benépesült síkságok és a teraszos folyóvölgyek erdős-sztyepp növényzete a gabonafélék termesztésének és a legeltető állattartásnak kedvezett. Ez a tevékenységi forma lényegében a jobbágyfelszabadításig meghatározója volt az ármentes sík vidékeknek, s fokozatosan hatolt be a folyóvölgyeken a dombvidékek irányába – követve az irtások munkáját.

Az állandóan víz alatt levő és az időszakosan vízjárta részeken a honfoglalás korától komplex ártéri gazdálkodás alakult ki, amelyben az extenzív állattartásnak meghatározó szerepe volt. A *Bodrogköz*, a *Taktaköz* és a *Borsodi-ártér* megtelepedésének történetét a vízjárás alapvetően befolyásolta. Bár a korai vízgazdálkodás, a fokok, erek, a Tisza mentén létrejövő halászfalvak mind az alkalmazkodás szervezett formái, e vidékek hasznosítása az állattartó és földművelő gazdálkodást igyekszik követni. Nagyobb népcsoportok megtelepülésére csak ott van mód, ahol a földművelés és a legeltető állattartás feltételei adóttak. Amíg azonban az árterek mentén az extenzív állattartás legelőváltó formája megmarad, addig az ármentes térszínek és a teraszos folyóvölgyek a korai feudalizmusban már földművelésre berendezkedett falvakat fűznek fel.

A 13–15. században a települések és a gazdálkodás mélyebbre hatol a közép-hegységi területeken is – elsősorban a patak völgyek és a kismedencék területén. Ezek azonban a mezőgazdálkodás másodlagos területei maradnak, igen korán részesesivé válva egy területi-gazdasági kapcsolatrendszernek. A gazdaság fő erővonalai a Sajó, Bódva, Hernád és Bodrog vízrendszeréhez, a folyóvölgyekhez és a sík vidéki területekhez igazodnak. A síksági tájak az Alföld gazdálkodásának részei: a 19. századig az árterek az állattenyésztő monokultúra, az ármentes területek a monokultúra jellegű gabonatermesztés területei.

A mai Borsod-Abaúj-Zemplén megye területén a mezőgazdálkodással egy időben jelent meg a kézművesség, ami a honfoglalás óta jellemzője és meghatározója volt az egyes kistájak népének, tevékenységének. A kétféle tevékenység igen korán összekapcsolódik egymással a tájak közötti munkamegosztás keretében.

Az Upponyi-hegység és a Rudabányai-hegység területén a 10–13. század folyamán a korabeli Magyarország egyik jelentős vasgyártó körzete működött (*Dédes, Imola, Szuhafő, Triş, Tornabarakony*), ami a nyersanyagbázis kimerülése után a Gömör-Szepesi-érchegység területére vándorolt tovább. Rudabánya környékén és a

Zempléni-hegységben (*Telkibánya, Szépbánya* – ma *Rudabányácska*) a 13–15. században nemesfém- (arany és ezüst), réz- és ólomérc bányászat folyt, Telkibányán egészen a 18. századig. Kőbányák szolgálták ki a nemesi és egyházi építkezéseket, s a 15. századtól működött Sárospatak (Megyer) malomkőbányája.

Az iparúzés következő nagy korszaka az erdők nagymérvű pusztítását hozza, de – közvetve – elvezet az erdők védelméhez, a tudatos erdőgazdálkodáshoz is. A 18. században a Bükk és a Zempléni-hegység területén manufaktúrális iparok honosodnak meg, amelyek a korábban még lakatlan, legmagasabban fekvő erdővidéket is bevonják a gazdaság vérkeringésébe. A Bükkbe vasgyártás és üvegipar települ, együtt az őket kiszolgáló szénégetéssel és mészégetéssel, hamuzsírkészítéssel, a zempléni erdőkben pedig üveg- és keménycserép készítés indul, kiegészítő erdei iparokkal (bükki és zempléni huták).

A 18. század derekától a sík vidéki és a dombsági műveltségi formák mellett a hegyvidéki is megjelenik, ami nem egyszerűen az emberi tevékenységek térbeli kiterjesztését jelenti. Feltételezi az egyes formák közötti kapcsolatok magasabb szintjét, ugyanakkor az egyes típusok tevékenységében – az alkalmazkodás mellett – mind nagyobb szerepet kap a tájformáló, tájátalakító tevékenység is. A sík vidéken, elsősorban a Tisza és a Bodrog mentén ez a folyószabályozás és a vízrendezés nagy munkájában öltött testet, a domb- és hegyvidéken pedig az erdőirtások utolsó szakaszában, amit éppen a hegyvidéki zónában a 18. század derekától a tudatos erdőművelés vált fel. Ez a folyamat párhuzamosan zajlik a lassú kapitalizálódással, a műveltség lassú polgárosodásával, a közlekedés kultúrára is ható infrastruktúrájának kiépítésével.

Az egyes műveltségi szintek lépcsőzetes összekapcsolódására több jellemző példát említhetünk. A Bükk hegység területén hármas övezetrendszer mutatható ki: a magyar Alföld felé kapcsolódó hegylábban át a 18. század derekáig lényegében lakatlan belső, magas térszíneket évszázadok alatt hódította meg a népesség – különböző tevékenységi formák révén. Hasonló a Zempléni-hegyvidék példája, ahol az ugyancsak a 18. században megszállt belső erdővidéktől az átmeneti dombsági zóna szintje fut le a Hernád sík vidéki jellegű völgyéig. Tokaj-Hegyalja ökonómiai egysége is lényegében hármas területhasznosítási rendszeren nyugszik, s a 16–18. század között alakult ki a szántóterületek, a szőlő- és gyümölcsövezet és az erdővidék hasonló művelési rendszerbe illeszkedő struktúrája a hegyaljai oppidumok és falvak gazdálkodásában (*Frisnyák Sándor* 1994.).

E rendszerek egyes elemei természetesen a feudális korban erednek, ám a térség török utáni gazdasági reorganizációja, az annak részeként, folytatásaként is értelmezhető iparosodás, a lassú kapitalizálódás és a jobbágy-paraszti társadalom lassú, nagy táji különbségekkel zajló polgárosulása új struktúrában szervezi meg a feudális termelési mód hagyatékát is.

A megye művelhető területeinek birtokbavétele, a manufaktúrális ipar, az erdőgazdálkodás, a mezőgazdálkodásra alkalmatlan területek megszállása egy fejlettebb területi és társadalmi munkamegosztás keretei között valósulhatott meg. Az alkalmazkodás formái a táj átalakításának tevékenységével ötvöződnek, s a természeti környezet egyre inkább az emberi tevékenység közvetítésével befolyásolja a

gazdaság és a műveltség állapotát. Az újjászerveződő térkapcsolatokban azonban megmarad a középkori központok vonzáskörzete, s melléjük fejlődnek azok a piaci, közigazgatási, vallási centrumok, amelyeket az adminisztráció polgári újjászerveződése is igényel. Ezek egy része szekunder jelentőségű központ, mégis kiemelt szerepet kap a mikrorégió gazdaságának, műveltségének szervezésében.

A kézművesség és a kereskedelem központjai is a tájak találkozásánál alakultak ki. A céhek nagyobb része a mezőgazdaság javait dolgozza fel, s bár történetük a 16–17. századra nyúlik vissza, nagy többségük a 18. században, illetve a céhvilág utolsó századában alakult. A sík vidék mezővárosaiban (Mezőkövesd, Mezőcsát stb.) jobbra feldolgozó iparok települnek (mészárosok, szűcsök, vargák, csizmadiák és más bőrfeldolgozó iparok), az erdővidék és a mezőgazdálkodó zónák találkozásánál nagyobb szerepet kap a fém- és faipar. Amíg a Bükk és a Zempléni-hegység völgyeiben a 17–18. században az alapanyagot adó fűrészmalomok létesülnek, az erdővidék peremén nagy hatású festőasztalosok dolgoznak (Miskolc, Sátoraljaújhely). Borsodban – a kézműves központ Miskolc mellett – *Mezőcsát, Mezőkeresztes, Mezőkövesd, Sajószentpéter* és *Szendről* elsősorban a bőrfeldolgozó iparok (szűcs, varga, csizmadia) központjai. Abaújban – *Kassa* középkori eredetű kézművessége mellett – rendkívül gyengén fejlett a kézműipar: *Gönc, Szántó* és *Székely* mesterei a mezőgazdálkodás javainak feldolgozására szakosodtak (varga, szűcs, csizmadia, molnár). Zemplén vármegyében a hegyaljai mezővárosok céhei a kézművesség műhelyei: 10 mezővárosban működtek céhek. Az alapvetően feldolgozó jellegű iparok mellett szolgáltató ágak elégitették ki a mezővárosi polgárság igényeit: szinte minden mezővárosban voltak például szabók. Kiemelkedő szerepe volt a kádáriparnak, ami négy településen céhekbe is szerveződött. Meghatározó itt *Sárospatak* céhes kézművességének szerepe. Gömör megye ma Magyarországhoz tartozó részén elhanyagolható a kézművesség szerepe – csak *Putnok* csizmadiái alkottak céhet –, ami a vármegye sajátos táji-gazdasági szerkezetéből fakad: a déli rész hagyományosan mezőgazdálkodó jellegű, szemben a felső részek iparosodott tájaival.

A nyersanyaglelőhelyeken sajátos funkciójú központokká alakult az agyagipar: *Miskolc* és *Sárospatak* mellett elsősorban a díszkerámiájáról híres *Mezőcsát*, valamint *Gönc* érdemel említést, de működtek fazekasok *Ónodon, Szomolyán, Mezőkövesden, Mezőkeresztesen*, s más, lokális jelentőségű műhelyekben is. A manufaktúrák termékei (üveg, keménycserép, vasárúk) már a tömegtermelés produktumai, s elterjedésüket alig befolyásolják a lokális ízlés elvárásai.

A céhek – székhelyükön kívül – nagyszámú vidéki mestert is foglalkoztattak. Pl. a miskolci kovács- és kerékgyártócéhnek az utolsó fél évszázadában, 1872-ig 79 településen voltak vidéki mesterei – a központ környékétől a Tisza mentéig (*Domonkos Ottó* 1991.).

A kézművesség sajátos térszerkezetében évszázadokon át erősen hatottak egymásra a megye területén lévő, s az azon kívül eső, főleg felföldi kézműves központok és vidékek. A dél-borsodi és miskolci céhek kapcsolatot tartottak az alföldi központokkal is (pl. miskolci, mezőcsáti és tiszafüredi fazekasok), de nagy számban bocsátottak ki legényeket a kassai, rimaszombati, rozsnyói céhek felé, ahonnan maguk is fogadtak iparosokat. Lüktető forgalom zajlott a Felföld és a sík vidék háziipar-

rának javaival is, több évszázadig tartó kapcsolatot tartva a tárgykészítők és tárgyhatalmasok között. A Felföldről sok és sokféle faáru (bútorok, mezőgazdasági eszközök, konyhai eszközök), fémeszközök, bőraru, s számos – továbbdolgozásra alkalmas – nyersanyag is érkezett. Ezek – a kisebb jelentőségű vándorkereskedelem mellett – ugyancsak aláhúzzák a piac- és vásárközpontok jelentőségét a tárgytípusok átadásában és átvételében, elterjedésében, a helyi ízlés alakulásában. Ezek a javak olykor hiánypótlók (pl. Gömör és Nógrád fazekasainak tűzálló cserépedényei), máskor a választékot bővítik, s divatot teremtenek (árvai gyolcs, zólyomi csipke, szalagok és más viselet-kiegészítők).

A feudális keretek között magas szinten szervezett céhes ipar, s a már említett újkori manufaktúrák persze csak egy részét állították elő a tárgyi javaknak. A 20. század elejéig kimutatható a háziiparok jelentős szerepe, melynek központjai olykor ugyancsak jelentős értékesítési körzettel rendelkeztek. A Bükk és a Zempléni-hegység fa mezőgazdasági és háztartási eszközei közönségesek voltak a sík vidéki parasztok kezén. Egyes faragóközpontok ízlése (pl. Cserépfalu, Répáshuta, ill. Regéc, Telkibánya) tágabb körben is hatott. A szövő-fonó háziipar a második világháborúig általános volt, bár díszítményükben, ízlésükben ennek is sajátos központjai alakultak ki (Bükkalja, matyóság, Cigánd stb.). A vizek, elsősorban a Tisza mentén a vesszőfonás termékei készültek értékesítésre, bár vevőköriük nem volt kiterjedt. A 19. század végén Tokajban vesszőfonó iskola létesül, ami a háziipar hagyományait szervezett keretek közé viszi át. A Tisza és a Bodrog mentén gyékényfonó települések szakosodnak (elsősorban Cigánd, Vajdacska, Tiszakarád).

A kézművesek, háziiparosok és a specialisták tehát együtt termelik meg azokat a tárgyi javakat, ami – elsősorban az elmúlt két évszázadtól, a lassú paraszti polgárosodás kísérőjeként – az eredeti helyén, még inkább a múzeumi gyűjteményekben fellelhető, s amelyik önmagában és társadalmi funkciójában a tárgyi univerzumot körvonalazza.

Az iparúzők jelentős része sajátos kettős műveltség hordozója: nem szakad el a mezőgazdaságtól, s az év egy részében földet művel. Különösen szembetűnő ez a tendencia a 19. század folyamán, amikor a Sajó-völgyben felvirágzik a barnaszénbányászat és vasgyártás, ami másfél évszázadra ipari centrummá teszi ezt a tájat, miközben a bányászok, munkások egy része odahaza továbbra is gazdálkodik, s nyáron a sík vidékre jár aratni. Ez az időszak már egybeesik a paraszti polgárosodás korai szakaszával, ami egyfelől új „paraszti” ízlést és mentalitást eredményez a földdel felszabaduló jobbágy-paraszti réteg számára, másfelől zsellérsorba taszítja a korábbi jobbágy-paraszság alsóbb rétegeit. Ekkor indul meg nagyobb mértékben az iparba, bányába, városba való áramlás is. Ezek a csoportok azonban, különösen a bánya- és iparvidéken kultúrájukban kettős kötődést hordoznak, és sajátos kapcsolatot is jelentenek a „hagyományos” paraszti műveltség és munkásság között.

A 18–19. század gazdasági és társadalmi fejlődése a korábbi századokétól eltérő szerves területi egységeket alakít ki, bár a természeti tájak továbbra is meghatározói a területi tagolódásnak. A településhálózat, a távolságok, a gazdasági és kulturális központok közelsége vagy távolsága a 19–20. század folyamán, a lassú polgárosodás időszakában is meghatározó marad, s befolyásolja magának a polgárosodásnak a

tempóját is. A megye déli része, különösen a Tisza mente a szemtermelés és a – dominánsan – legeltető állattartás területe marad, amihez képest a dombvidék, különösen a Cserehát, szekunder mezőgazdasági erőt képvisel. (A dombvidéki juhászatot – Cserehát, Észak-Borsod – a juhtartás hasznának a 19. század második felében jelentkező dekonjunktúrája után a helyi értékesítési lehetőségeknek hiánya is sújtja.)

A gazdálkodás eltérő szerkezetét a települések 18–19. századi alaprajzi formái is tükrözik. A kéziratok térképek adatai szerint Dél-Borsod nagyhatáru települései kétfeltelekesek (*Ároktő, Mezőcsát, Igrici, Gelej, Mezőkeresztes, Tiszatartján, Mezőkövesd* stb.). A dombsági terület falvai szalagtelkesek, Észak-Borsodban és a Zempléni-hegység középső részén csűrösek. A Bükk és a Zempléni-hegyvidék néhány településén az erdőtelkes, a Bodrogházban és a Taktaközben pedig a láptelkes forma őrzi az ember tájformáló tevékenységét (*Frisnyák Sándor* 1994.).

A Sajó-völgyön az iparosítással párhuzamosan alakul ki a mezőgazdálkodó települések és Ózd, valamint a bányatelek gazdasági együttműködése, valamint a kétféle foglalkozást űző, majd kétféle munkásság sajátos típusa. A gyenge termőhelyi adottságok és az ipar hiánya a 19. század derekára Abaúj és Zemplén megyékben relatív túlnépesedést eredményez, amit felerősít az egészségtelen birtokstruktúra, valamint az, hogy a jobbágyfelszabadítást ezek a vidékek nagyszámú zsellér, vagy életképtelen parcellával rendelkezővel érik meg (pl. Bodrogház). Ennek egyik következménye a jelentős számú mezőgazdasági idénymunkás, másik pedig a számottevő amerikai kivándorlás, ami különösen Zemplént, kisebb mértékben Abaújt érintette. (A 19. század legvégétől a Bükkalja és Dél-Borsod is nagy számban bocsát ki summásokat.) Ezek a vándorlások ugyancsak hozzájárultak a műveltségi képformáláshoz.

Bár a Tisza-völgy vízrendezése, az ugarterületek és a legelők feltörése, a kötött határhaználat fokozatos megszűnése (Abaújban igen sok településen a közös gazdálkodás bevezetéséig megmaradtak a forduló földek) tágitották valamelyest a mezőgazdasági területeket, Borsod iparának és bányászatának fejlődése a 19. század végétől mind nagyobb vonzást gyakorolt, s a 20. század első felében is egyértelműen a parasztnépeségből töltődött fel. A pénzgazdálkodás az iparok körül tevékenykedő napszámos, időszakos munkás rétegnél már a 18–19. század folyamán kialakult, s különösen a Sajó-völgyön és a Bükk nyugati oldalán a „hagyományos” műveltség nem csupán jobbágy-paraszti műveltséget jelent. A dombvidéki zónában a paraszti üzemek is komplex gazdálkodást folytatnak, aminek része – egyebek mellett – a tárgykészítés, használati tárgyak és eszközök piaca termelése, úgy is, mint a mezőgazdálkodás javainak csere ellenértéke. A domb- és hegyvidéki zónában a kézművesség, főleg a famunka, ritkábban a kőmunka és más kézműves tevékenység természetes része a parasztemberek tudásának is. Készítményeik egy részét még a két világháború között sem váltotta ki a gyáripar és a kereskedelem: pl. a Bükkvidék fafaragói (elsősorban a lokális központ Cserépfalu, valamint Répáshuta) járműveiket, fa mezőgazdasági eszközeiket, konyhai eszközeiket továbbra is készítették a sík vidék parasztjai számára.



4. kép. Miskolc – szüret az avasi szőlőhegyen. Színezett képeslap

Elsősorban a megye közlekedésföldrajzi helyzete és szerkezete, valamint az eltérő adottságú tájak gazdasági kapcsolatrendszere adhat magyarázatot arra, hogy a táji-felszíni tagoltság ellenére nincs valódi reliktum-terület, kistáj. Jóllehet vannak mikrorégiók, amelyek viszonylag nagy számban őriznek archaikus elemeket az alkalmazkodás formáiban (Bodrogköz lápi életmódja, Tisza mente legeltető gazdálkodása, Bükk és Zempléni-hegység erdei iparai és kézművessége stb.), a műveltség egészének állapotában mindenütt kitapinthatók a 19–20. század lassú polgárosodásának folyamatai. A nem néprajzi kategóriát jelentő szegénység, ami – a fentebb már említett okok miatt – e térségben igen gyakran és sok helyen jelen van, nem konzerválja a műveltség korábbi állapotát. A munkára elvándorlók, sokféle tevékenységet folytatók igen gyakran közvetítik az új műveltségi elemeket közösségük számára.

A gazdasági-társadalmi változások nemcsak a gazdasági, vallási, közigazgatási központok szerkezetét árnyalják, hanem máig hatóan formálják a lokális központok és a perifériák viszonyrendszerét is. A 18–19. század folyamán a térség többközpontú, ami befolyásolja a műveltség egész állapotát is. Az egyik központ Tokaj-Hegyalja centrális területe, ami sajátos gazdasági szisztéma, termelési egység, s amelynek hatósugarában fejlődik ki a „Bodrog-parti Athén”, Sárospatak műveltségi központ szerepe. A másik centrum a Sajó és a Hernád összefolyási területének az Alfölddel való találkozási zónája, az ún. Miskolci kapu, melyben maga Miskolc városa a 18–19. század folyamán válik gazdasági központtá. A 19. század folyamán megerősíti ezt a Sajó-völgy iparosodása is. A Felföld irányában két további, de nem egyformán markáns centrum található. Egyértelmű Kassa szerepe, központi funkciója, ugyanakkor önmagában is több alközpontra bomlik a gömöri térség gazdaság- és kultúraszervező centruma: elsősorban *Rozsnyó* és *Rimaszombat* szerepe a meghatározó.

A térség 20. századi gazdasági és kulturális térszerkezetében továbbra is kétirányú törésvonal mentén szerveződnek a központok. Az egyik a Magyar Alföld és az Északi-középhegység találkozási vonala, amelyet végigköt a *Mezőkövesd, Miskolc, Szerencs, Tokaj, Sátoraljaújhely* vásárvonal. A másik típust a folyóvölgyek „kapui” jelentik: pl. a Sajó-völgyön *Sajószentpéter*, a Hernád-völgyön *Szikszó*, lokálisabb a jelentősége a Bódva mentén *Edelénynek*, de erőteljesebb a Bodrog mentén *Sárospataknak*. (A trianoni határok előtt a völgyek felső szakaszain is erőteljes centrumok voltak: *Rimaszombat, Rozsnyó, Szépsé, Kassa*.) Másodlagos központtá szerveződnek a mezőgazdálkodó vidékek piachelyei (*Mezőcsát, Mezőkeresztes, Ónod*), de a folyóvölgyek mezővárosai is őrzik funkciójukat (*Putnok, Szendrő, Gönc* stb.).

A trianoni döntés után a felföldi központok elvesztése, valamint Zemplén megye középső területének hiánya okozta leginkább Borsod-Abaúj-Zemplén megye tájainak egyenlőtlen fejlődését, a határ menti térségek gazdasági és műveltségi elzártságát. Hozzájárult ehhez a fő közlekedési utakat alkotó Sajó-, Bódva-, Hernád- és Bodrog-völgy lehatárolása, ami természetes kapcsolataitól fosztotta meg a mai megye területének népét, gazdaságát, műveltségét.

Műveltségi csoportok

A kultúra integrációjában a 18. században lezáruló telepítési hullám befejezését korszakhatárnak kell tekintenünk, ami egybeesik a gazdaság reorganizációjának kezdetével és a táj és ember megváltozó viszonyával is. Az újjászerveződő települési struktúra, az azt megülő népesség és termelőtevékenysége fokozatosan szervezi meg a műveltség tömbjeit, amelyek a táji egységesülés irányában haladnak. Egybeesik ez a folyamat a nemzetté válással, a polgárosodás megindulásával, aminek eredményeként a megtelepült idegen csoportok többsége asszimilálódik a 19. század folyamán, s csak kisebb részük őrzi – inkább csak újjászervezhető formában – eredeti lakhelyéről magával hozott nyelvét és kultúráját. Ennek a folyamatnak a mélyén az egyes etnikumok kulturális változása zajlik, amihez képest a magyar csoportok műveltségi integrációja elsősorban a polgárosodás lehetőségével, történetükkel, térbeli helyzetükkel és helyzetükkel függ össze: termelési és értékesítési lehetőségük, a gazdasági szerkezetben elfoglalt helyük, életmódjuk újító vagy reprodukáló jellege a meghatározó, de úgy is értelmezhetjük a műveltség csoportjait, mint az innovációk, divatok terjedésének határait, szerkezetét.

A fentieknek megfelelően a műveltségben egyaránt zajlanak egységesülési folyamatok, amelyek a 19. század derekára a megye déli területeit a magyar Alföld anyagi műveltségébe olvasztják, a domb- és hegyvidéki zóna területe pedig a Felföld jellegzetes jegyeit mutatja. Ehhez képest szekunder tagolódást eredményeznek az idegen etnikumok szórványai, a felekezeti megoszlás, a tájnyelvi tagolódás, s a tradicionális műveltség számtalan eleme. Leszámítva azonban a népesség néhány csoportját, ahol több jelenség azonos – inkább közel azonos – területen való elterjedése figyelmeztet a kultúra integrációjára (palócok, matyók – lásd alább), a megye területének népi kultúráját a termelési technika és termelési viszonyok rendezik nagyobb csoportokba, amiből a polgárosulás során nőnek ki a műveltség egyes



5. kép. Mezőkövesdi matyó család, 1904. (Kóris Kálmán felvétele)

területének lokális önfejlődései. Ezek alapja azonban egy fokozatosan egységesülő műveltségi alapréteg.

A térség műveltségi arculatának formálásában igen jelentős szerep jutott az idegen etnikumokhoz tartozó népcsoportok migrációjának, amelyek részt vettek a terület gazdasági organizációjában majd reorganizációjában, s – létszámuktól, gazdasági-műveltségi állapotuktól, szerepüktől függően – hatottak környezetükre. Ebben a vonatkozásban több történeti réteget kell elkülönítenünk, amelyeknek eltérő volt a hatásuk is a műveltségre, ill. amelyek vélhetően különböző fokon integrálódott műveltségi csoportokban asszimilálódtak vagy őrizték meg magukkal hozott műveltségük különböző részeit, elemeit. A gazdasági-társadalmi fejlődésnek megfelelően, a migrációk történetében éles cezúrát jelent a kései feudalizmus, ill. a török háborúk kora, különösen a török alól felszabadult területek gazdasági reorganizációja. Számos telepítő tényező évszázadokon át folyamatosan hatott, s talán joggal feltételezhetjük, hogy a betelepülők különböző generációi között is kimutatható a folytonosság, a bevándorlás szándéka és öröksége. Ilyen tényezőnek tarthatók elsősorban a sík vidékek mezőgazdálkodó térszínei, amelyek kihívást jelentettek a hegyvidéki csoportok számára. Áttelepülésükhöz az időszakos telepítési hullámok mellett, útmutatóul szolgálhattak a sík vidéken végzett időszakos mezőgazdasági munkák is, amelyek elvégzésére a 16–17. századtól nagy számban áramlottak az Alföldre a Felföld magyar, szlovák, ruszin népességének csoportjai. Telepítő tényezők voltak a bányászat és a hegyvidéki iparok is, amelyek évszázadokon át pl. különféle



6. kép. Szomolyai család
köznap i öltözetben, 1904.
(Kóris Kálmán felvétele)

német vidékek csoportjait vonzották erre a tájra (Telkibánya, Ómassa, Gönc, Vizsoly, Sima stb.), s az erdei iparok, melyek különféle, elsősorban szláv csoportokat vonzottak. Sajátos ebből a szempontból is Tokaj-Hegyalja, ami a vallonok 11–12. századi csoportjaitól a 18–19. századi mezővárosok etnikailag vegyes arculatáig, évszázadokon át több etnikum munkaerejét és telepését akkumulálta.

A térség 18. századi gazdasági reorganizációját megelőzően, ami a jobbágy-paraszti tevékenység és műveltség újraszerveződését is jelenti, természetesen nehéz kimutatni a különféle etnikumok kulturális szerepét, az újabb telepések ideérkezése azonban nem független ezektől az előzményektől, s talán nemcsak a telepítő tényezők voltak közösek, hanem egy-egy csoport helye is az adott időszak termelési rendjében. Ilyen módon a térség gazdasági újraszervezését, a lassú polgárosodás megindulását, s a 18. század összetett etnikai és migrációs folyamatainak időszakát is úgy kell értelmeznünk, mint a korábbi korszakok örökségét, azok újrafogalmazását az új gazdasági-társadalmi feltételek között.

A 18. század első harmadának végétől különböző csoportok migrációja párhuzamosan zajlik a mezőgazdálkodó térszínnek jobbágy-paraszti népességének újjászerveződésével, más vonatkozásban annak kulturális integrációjával, s ezek a népcsoportok is egy új típusú társadalmi-területi munkamegosztásban kapnak helyet. Az etnikai arculat kialakulásában szerepe volt a vallásoknak is, ilyen módon a telepes csoportok műveltségének szükségképpen volt bizonyos integráló eleme.



7. kép.
Szomolyaiak ünnepelőben,
1904.
(Kóris Kálmán felvétele)

A török alól felszabadult területeken a mezőgazdálkodásra alkalmas sík vidék települései jelentik a migrációk elsődleges célját. A török alatt elnéptelenedett borsodi, abaúji, zempléni falvakba a földesurak már a 17. század végén jobbágyokat toboroznak. Bár a Tisza mente falvaiba Szabolcs megyéből is érkeznek jobbágyok, s a palóc vidék is ad telepeseket a dél-borsodi falvakba, a bevándorlók legnagyobb része a felföldi megyék szlovákok által lakott területeiről származik, s igen sok család érkezik a ruszin területekről is – elsősorban a munkácsi görög katolikus püspökség birtokaira. A szlovák, ruszin, olykor lengyel és más etnikumhoz tartozó jobbágyok gyakran együtt is megtelepedtek, de vándorlásuk sokszor kíséri a magyar jobbágyokét. Borsod, Abaúj, Zemplén, Gömör, Torna, Kishont vármegyék jobbágy-paraszt népessége a 18–19. században jelentős idegen ajkú csoportokat integrál. Az említett etnikumok különállásukat a parasztfalvakban és a mezővárosokban legtovább vallásukban őrizték meg, ám a 19–20. század folyamán az egyes felekezetek is különféle etnikumhoz tartozó csoportokat integráltak. A népesség török utáni átrendeződésének nagyon fontos következménye az, hogy a korábban protestáns többségű Tiszán inneni terület a 18. század folyamán katolikus többségűvé válik: a domináns római katolikusságot a népes görög katolikusság követi lélekszámban: a 19. század derekán a kettő együtt a népességnek közel 3/4 részét alkotta. A maradék 1/4 részen osztozott a jobbágyfelszabadítás időszakában a reformátusság és az evangélikusság, az abszolút kisebbségbe szorult görögkeletiek és más vallásúak alacsony száma mellett.

A szlovákok és a ruszinok azokon a helyeken őrizték meg jobban etnikai és nyelvi önállóságukat, ahol a magyarok által korábban nem hasznosított területeket

szálltak meg sajátos tevékenységük révén. A Zempléni-hegység belseje, valamint a Bükk magasan fekvő területei a 18. század középső harmadától újfajta hasznosítást nyertek. Az üveggyártás és annak kiszolgáló tevékenységei (favágás, hamu- zsírkészítés), valamint a Bükk hegység manufaktúrális vasipara (vele a mész- és szénégetés) az erdőmunkára és erdei iparokra szakosodott csoportokat vonzott erre a tájra – magánföldesúri, ill. kincstári (Bükk-vidék) kezdeményezésre. Nem csupán készítményeik újították meg az itt élők használati tárgyainak állományát (vaseszközök, fa mezőgazdasági eszközök, háztartási faeszközök), s választották külön a reprezentatív tárgyak sajátos csoportját (keménycserép-edények, hutai üvegek), hanem sajátos kézműves kiszolgáló tevékenységeket is meghonosítottak, mint e térség *service nomádjai* (üvegesek, drótosok, meszesek stb.).

A Bükk hegység 18. századi ipari centrumai a borsodi iparvidék magját képezték, ami a 18–19. század fordulójától a Sajó-völgyre helyeződött át. Az 1786-ban megindult barnaszénbányászat, majd – a helyi szénvagyonra, a gömöri és rudabányai vasércre alapozva – 1846-ban megnyílt ózdi vasgyár a történeti Magyarország kiterjedt felső és keleti régióiból vonzott idegen ajkú munkásokat, egyesítve őket a térség jobbágy-paraszti népének szegényebb rétegével. Ezek asszimilációja már párhuzamos a paraszti polgárosodás folyamatával, s a bányába, iparba vándorlás is a jobbágy-parasztság gazdasági-társadalmi átrétegződésének kísérője. (Hasonló folyamat zajlott a 19–20. század fordulóján a diósgyőri vasgyár munkáskolóniáiban is, ahol német, román, morva, szlovák és számos más nép szakmunkásai és segédmunkásai asszimilálódtak egy generáció alatt, jöllehet utódjaik számos műveltségi elemet öriztek meg az ő hagyományukból.)

Más erővonalak mentén szerveződik Tokaj-Hegyalja és körzetének etnikailag is tagolt népessége. A hegyaljai mezővárosok komplex mezőgazdálkodásában megkülönböztetett szerep jut a 16–17. századtól a kis területen is nagy értéket képviselő szőlőnek, ami rendkívül nagy munkaigényével jelentős munkaerőt koncentrált a szomszédos Bodroghöz, Hegyköz, Taktaköz és a Tiszántúl területéről, de Zemplén, Sáros, Ung vármegyék szlovák és ruszin jobbágyságából is. (Frisnyák Sándor szerint a szőlő a 18. században, 14 000 kh.-nyi legnagyobb kiterjedése idején 18–20 ezer szőlőmunkást igényelt.) A szőlőművelés és a bor értékesítése többféle nációnak tagjait vonzza a Hegyaljára. A bor értékesítésében a 17–18. században *görög* (balkáni), majd az 1790 után Galíciából nagy számban bevándorló *zsidó* kereskedők játszanak fő szerepet, amit tovább árnyal a felföldi városok nemeseiből és polgáraiból verbuválódott külső birtokos (extraneus) réteg kulturális hatása. A kis területen koncentrált tizenkét hegyaljai mezőváros a Kárpát-medencében egyedülálló gazdasági-kulturális tömböt alkotott.

A gazdaság vonatkozásában kiemelendő, hogy a 18–19. században a hegyaljai mezővárosok – piacaik mellett – évi 4–6 (összesen évi 52) országos vásárt tartottak, ami az eltérő adottságú vidékek termékcseréjét is biztosította. (Kulcsszerep jutott a kereskedelemben Tokajnak, az évszázadokon át meghatározó jelentőségű tiszai átkelőhely birtoklásával.) A kultúra területén Sárospatak szerepét kell kiemelnünk: az északkeleti protestáns tömb szellemi központja ugyancsak a hegyaljai mezővárosok erőterében fejlődött centrummá.



8. kép. Miskolci család

Madarassy László gyűjtése, 1921. (Néprajzi Múzeum Fényképgyűjteménye)



9. kép. Miskolci család

Tokaj-Hegyalja peremén sajátos műveltségi egységet képeznek, s napjainkig őrzik nyelvi és kulturális különállásukat Dél-Zemplén német telep falvai. Első csoportjaikat Trautsohn herceg telepíti le sárospataki uradalmában 1750 után Schwarzwald környékéről (*Károlyfalva, Hercegekút, Rátka*), majd 1785–1790 között érkeznek újabb családok (*Rátka, Józseffalva, Abaújszántó, Hosszúlás, Sima*). Műveltségük csak a zárt közösségeikben maradt homogén, más településeken már csak egyes műveltségi elemek őrzik egykori származásuk emlékét (pl. Erdőbénye bodnártánca).

A 19. század folyamán a városokban és mezővárosokban mind nagyobb teret nyer a zsidó polgárság, de sajátos műveltségi hatást gyakorolnak környezetükre a falusi zsidók is.

A 17. század második felétől, de főként a 18–19. században mind nagyobb számban bukkannak fel az összeírásokban a *cigányok* is, különböző csoportjaik más-más tevékenységre szakosodnak (zenészek, fémművesek, kovácsok, kupecsek stb.).

A 18–20. századi gazdasági és társadalmi folyamatok összefüggéseiben kell értelmeznünk a hagyományos műveltség integrálódásának azokat a folyamatait is, amelyek a *néprajzi csoportok, néprajzi vidékek* szerveződéséhez vezetnek. Ebből a szempontból másodlagosnak tekinthető korábbi történetük, mert műveltségük, beleértve a tárgyi javakban materializálódott anyagi és szellemi műveltségüket is, jobbra 19–20. századi állapotában ragadható meg.

A mai Borsod-Abaúj-Zemplén megye területe különböző fokon integrált műveltségi egységekkel fedhető le, s az egyes csoportok kulturális hagyatéka nem



10. kép. Tóth Imre és családja, Vajdaszka.
Györffy István gyűjtése, 1921.
(Néprajzi Múzeum Fényképgyűjteménye)

azonosítható csupán a paraszti műveltség hagyományával. A rendkívül tagolt térség hagyományos kultúrájának árnyalt differenciáltságát az eddigiek – beleértve a Magyar Néprajzi Atlaszt is – nem ragadhatták meg. Más vonatkozásban azonban a Felföld néprajzi csoportjainak eddigi kutatása arra figyelmeztet, hogy az analízáló vizsgálat szinte kizárja a műveltségi csoportok egyértelmű körülhatárolását, s az egyes műveltségi elemek elterjedési határai ritkán összegződnek egyértelmű kulturális határrá.

Elnevezésében és kutatásában is legrégibb, legmarkánsabb csoport a *palócok*, s a tőlük éles határral el nem választható *barkók*. Az utóbbi – Paládi-Kovács Attila szerint – a borsod-gömöri erdőhátság területére terjed ki, a kettő együtt pedig keleten lényegében a Sajó vonaláig alkot elsősorban nyelvjárástípust, s lazább műveltségi *kultúrterületet*. A terület népességének középkori kontinuitása, egységes római katolikus vallása, sok tekintetben archaikus műveltsége,

néhány jellemző tárgyi és szellemi műveltségi elem (nagy család, lakodalmi hajnaltűz, a morványkalács, a markoláb képzete stb.) elterjedésének területe nem azonosítható a Palócföld fogalmával. Borsodban és Gömörben mind a palóc, mind a barkó műveltség szorosan összekapcsolódott a kisenemesség társadalmi státusával is. A palóc vidékekről a 17–19. század folyamán erőteljes kirajzás folyt, ami a 18. században tetőzött, s érintette Borsod és Abaúj megyék területét is. (Pl. matyó települések 18. században felduzzadt népessége maga is újabb csoportokat bocsátott ki a Tisza-mente irányába.) A palóc-barkó tömböt a megye nyugati részén dél felé a Bükk vonala határolja, északnyugaton pedig az – a Rima, Bán és a Sajó mentén – a borsodi és gömöri református magyar tömbbel érintkezik.

Elsősorban viselete és hímző kultúrája révén ismert a *matyó* néprajzi csoport, jóllehet műveltségük ezen elemei a 19. század második felében fejlődtek ki mai formájukban, a matyóság integrálódása pedig a 18–19. század folyamán zajlott le. A kutatás *Mezőkövesd*, *Tard* és *Szentistván* településeket tartja matyónak, jóllehet ezek műveltségi összetartozását az újabb vizsgálatok egyre inkább megkérdőjelezzik, ugyanakkor egyre több rokonságot tárnak fel a *Bükkalja* falvainak hagyományaival. A néprajzi csoportot valójában Mezőkövesd középkori eredetű, lokális központi szerepköre integrálja, ami – sajátos fekvéséből következően – mind Dél-Borsod felé a Tiszáig, mind a Bükk előtere irányában kapcsot jelentett, s fontos állomása volt az

Északi-középhegység és a Magyar Alföld találkozásánál húzódó közlekedő útnak és vásárvonalnak is. A köztudatban matyónak nevezett csoport műveltségére a paraszti polgárosulásnak az a velejárója nyomta rá a bélyegét – amint Kósa László kitűnően összegezte –, amit a díszítőművészet, az ízlés „parasztosodása” jelentett. Ennek korszakait, jegyeit Fél Edit és Hofer Tamás a díszítőművészetben példamutatón feltárták.

A fentiek mellett említést érdemel még az egykori Torna és Gömör megye Borsoddal határos részének kistája, a *Galyság*, ami a Bódva jobb partján, *Aggtelek* és *Rudabánya* közötti falvakat jelent, de a szőlőtermesztés megszűntével a filoxéravész után (1880-as évek) elveszítette korábbi elkülönítő műveltségi jegyeit. Hasonlóan csak a néprajzi irodalom tartja már lényegében életben a Cserhát jellegzetes kistája, a *Száraz-völgy* elnevezését.

Igazából a földrajzi kistajak azok, amelyek – hol lazábban, hol szorosabban integrált – csoportok kereteit adják, s ezek a műveltségi tömbök elsősorban éppen az alkalmazkodás és a tájformálás, a termelő tevékenység, a gazdasági-társadalmi munkamegosztásban elfoglalt szerepük révén mutatnak fel egységesülő vonásokat. Kialakulásukban a természeti feltételek a 19–20. században már egyre áttételesebben érvényesülnek, ezek szerepe azonban továbbra is lényeges. A korábban vízjárta Bodroghöz, Taktaköz műveltségének 19–20. századi változásai elsősorban azzal magyarázhatók, hogy pl. 1895–1935 között mintegy 34 000 hektárral növekszik a szántóterület (*Frisnyák Sándor* 1994.), ugyanakkor megváltoztathatatlanul gyenge és közepes, s 1/3 részben erózióval sújtott a termőtalajok területe, s ma is erdő 1/4 része a megye területének. A tájszerkezet tehát még a 20. században is a műveltség alapvető térszerkezetét adja, s a tájnevek és a műveltségi csoportok elnevezései a parasztság polgárosodásának utolsó időszakában is adekvátak. Az egyes tájnevek ugyanakkor különböző fokon szervezett, s a műveltség bizonyos vonatkozásaiban hasonlóságot mutató csoportokra utalnak, másokat már csak az irodalom, a köznyelv, akár az újkori közigazgatás kapcsol össze az ott élő népesség csoportjával.



11. kép. Görömbölyi ruszin család
(a nők testvérek), 1920 körül. Magántulajdon

A MEGYE TÁPLÁLKOZÁSI HAGYOMÁNYÁNAK JELLEMZŐ VONÁSAI

Számos oka van annak, hogy Borsod-Abaúj-Zemplén megye táplálkozási hagyományának összegező feltárása ma még várat magára. A nagy területű, változatos, egymástól alapvetően különböző tájakat, azok nem ritkán idegen ajkú, betelepült népcsoportjait közigazgatásilag egyesítő megye vonatkozó tradíciójának rendszerelvű feltárását csak a történeti és a kartográfiai módszer egyesítésével lehetne elvégezni. Ez azonban egy munkaközösség több éves feladata lehetne – komolyan talán még fel sem vetődött a szakkutatásban. A korrekt tudományos vizsgálat nem nélkülözhetné a kitekintést a szomszédos Szlovákia határ menti magyar csoportjaira, amelyek 1920-ig a történeti vármegyék lakói voltak.

Hasonlóan a műveltség más területeihez, a táplálkozás kultúrájának vonatkozásában is hangsúlyozni kell térségünk *átmeneti* jellegét. Mindez egyaránt értendő a sík vidék valamint a domb- és hegyvidék létformáinak, életmódbeli stratégiáinak találkozására, mind pedig arra, hogy a sík vidék mezőgazdálkodása a közlekedő folyosót képező folyóvölgyeken évszázadok óta terjedt – vélhetően a fogyasztás szokásaival együtt – a Felföld irányába. Ugyanakkor a hegyvidékek felől különféle idegen ajkú csoportok hozták el szülőföldjük étkezési hagyományait. (Ezek például a különféle vallások ünnepi hagyományának kötelékében őriztek meg archaikus vonásokat.) A mai megye területének eltérő adottságú tájai között éppen az élelmiszerek jelentették a legfontosabb csereeszközt, velük bizonyára ételkészítési technikák és fogyasztási szokások is az átadás-átvétel tárgyát képezték. A Felföldről származtak évszázadokon át például a sütés-főzés kerámiaedényei, ugyancsak technikákat, ismereteket is közvetítve.

Mindez természetesen nem jelenti azt, hogy ne lehetne bemutatni a hagyományos táplálkozás számos jellemző vonását, meghatározó jegyét, hangsúlyosan figyelve a változás folyamataira. A térségben a változásokat összetett társadalmi folyamatok hordozzák: a paraszti népesség lassú és egyenetlen polgárosodása mellett, a 19. század derekától kialakuló ipari és bányavidékek népessége – nem ritkán a *kéllakosság* sajátos státusán át – fokozatosan szakít falusi hagyományával, s egyebek mellett étkezési kultúrájában is karakteresen keverednek az őt ért hatások. A falusi társadalom szegényebb rétegéből kikerülő vándormunkások – aratók, summások – számos műveltségi elemet közvetítenek, s egyebek mellett a máshonnan érkezett,



12. kép.
Cserépedények árúsítása a
sárospataki piacon, 1964.
(Bodgál Ferenc repr.)

nem ritkán más nyelven beszélő társaikkal is közös étkezéseik voltak az átadás-átvétel fontos helyszínei.

I. Borsod-Abaúj-Zemplén megye népének – az előző fejezetben bemutatott – táji-történeti tagolódása számos vonatkozásban eltérő tevékenységi formákat, a termelés és fogyasztás különböző típusait körvonalazza. Mindezeknek alapvető befolyása volt az élelmiszertermelés és -fogyasztás regionális formáira, és a lokális táplálkozási struktúrák változásának történeti folyamataira is. A korábbi századokban markánsabb differenciát jelentettek az ételkészítés alapanyagaiban a földrajzi feltételek által behatárolt mezőgazdálkodás táji formái: a dél-borsodi térség, s mai megye sík vidékei hagyományosan búzatermő területek voltak. A domb- és hegyvidék csoportjai is ezeken a területen juthattak a jó minőségű kenyérgabonához: vagy időszakos munkavállalás, főleg arató- és cséplőmunka révén, vagy saját háziipari termékeik, ill. kézműves javaik elcserélése révén. Az utóbbiak asztalán azonban általános volt a gyengébb minőségű gabona, tájaikon – különösen az újvilági kultúrnövények (burgonya, kukorica) termesztésbe kerüléséig – nem volt ritka az ínség sem. A kiterjedt ártéri legelők extenzív állattartása (főleg szarvasmarha, ill. a folyó menti galériaerdők makkos tölgyesein sertés) hússal is bőségesen ellátta a sík vidéki parasztokat, a domb- és hegyvidék marhatartásának és juhászatának lehetőségeit az erdők birtoklása és legeltetése erősebben behatárolta. A domb- és hegyvidéken említésre méltó szerepe volt például a kecske tartásának: tejét, húsát sokféle formában hasznosították. (A második világháború után a kecske a bányá- és iparvidékek használlata volt, újabban több kecskefarm jött létre tejének hasznosítására.) Ezeken

a tájakon az ételkészítés során jószerével komplementer volt a szarvasmarha, sertés és a juh húsa is, szemben az alföldi vidékek specifikus választásával.

A *komplex ártéri gazdálkodás* struktúrája azt is jelzi, hogy – a közvélekedéssel szemben – a vizek mellett élők nem csupán a halászat, pákászat és gyűjtögetés javait élvezték, hanem az extenzív mezőgazdálkodását is, vagyis táplálkozásuk lényegesen összetettebb lehetett annál, mint azt a kutatás jelzi. Erőteljes változást jelentett a 19. század második felének vízrendezése – folyószabályozás, mocsarak, lápok lecsapolása –, ami a korábbi legelők feltörését eredményezte, a nagy kiterjedésű rétek és a mezőgazdálkodás szerkezeti változásai egyaránt az állatállomány istállózásának irányába hatottak. Mindez a tej- és tejtermékek, tejes ételek korábbinál jelentősebb szerepét eredményezte. A táj átalakítása a megye több tájegységén (Bodroghöz, Taktaköz, Tisza mente) eltüntette a korábbi árterek és ármentes szintek különbségét, egészében a termelés és a fogyasztás egységesülésének irányában hatva.

Az ember tájformáló tevékenysége természetesen nem jelentette, hogy a vadon termő növényeknek, a gyűjtögetett javaknak ne lenne máig jelentős szerepe. A Bükk, a Cserhát, nem utolsósorban a Zempléni-hegység falvainak népe csakúgy, mint a turisták és kirándulók előszeretettel gyűjtik a különféle gombákat – az előbbieket táplálkozásában a naptári év egyik felében folyamatosan jelen vannak a gombafélék. A vadon termő gyümölcsök gyűjtögetése valamelyest alább hagyott a második világháború után, de például a som, a kökény pálinkája éppen az elmúlt egy-másfél évtizedben vált divatossá.

II. A változások másik vetületét a társadalom és a kultúra átalakulása: a polgárosodás, modernizáció hordozta, aminek hatása – némi időbeli eltéréssel – valamennyi tájegység táplálkozására is kihatott. Leglényegesebb vonása az „önellátás” megszűnése, a saját fogyasztásra előállított élelmiszer alapanyagok termesztésének erőteljes csökkenése. (Ez akkor is igaz, ha társadalmi kényszerek, szociális gondok, esetleg – a táplálkozásra is kiható – divatok alkalmasszerűen befolyásolják ezt a tendenciát.) A kereskedelem, a boltok szerepe ebben éppen úgy érvényesült, mint a közös gazdálkodás bevezetése, ami ellene hatott a paraszttüzemek korábbi önellátásra való törekvésének. De ezt a folyamatot erősítette a társadalmi mobilitás is, ami a táplálkozás területén sajátosan kétirányú folyamat: a faluból elkerülő, a mezőgazdaságot elhagyók egyaránt elviszik a tradíció elemeit új környezetükbe, ugyanakkor közvetítik a szülőföld felé a város, az új lakó- és munkahely ez irányú tudását. A bányászok és munkások táplálkozásában – hangsúlyosan persze a „kétlakiak” körében – egyaránt fellelhetők a parasztság táplálkozási hagyományai és a városias lakóhely hatásai. Vagyis a társadalmi és kulturális változások a korábbi műveltségi javak keveredését is eredményezik, nem csupán a táplálkozás hagyományos ismeretének leváltását. Mindez ma már világméretű folyamat helyi megjelenése: bár erőteljes törekvés tapasztalható a „helyi” ételek, a táplálkozás közösnek tartott hagyományainak megismerésére és preferálására, láthatóan feltartóztathatatlan az áruk, javak, köztük az élelmiszerek nemzetközi forgalma és elterjedése. Mindez – számos előnye mellett – ma még beláthatatlan kulturális folyamatok elindítója is.

13. kép.
Dinnyeárús a miskolci
piacon, 1957.
(Bodgál Ferenc felv.)



14. kép.
Lacipecsenyés sátor a
miskolci piacon, 1957.
(Bodgál Ferenc felv.)



III. A megye területének táplálkozási kultúrája, hagyományai számos hasonlóságot is felmutatnak. Az alábbiakban az egyes tájak és népcsoportok ételkészítésének néhány olyan vonását mutatom be, amelyek többé-kevésbé hozzátartoznak karakteres kulturális jegyeikhez is. Amint másutt is jeleztem, csupán a rendelkezésemre álló adatbázis alapján dolgozhattam, a részletező regionális kutatás bizonyára más elemekre is felhívja majd a figyelmet. Alább elsősorban a hétköznapi táplálkozásának elemeit hangsúlyozom: az ünnepi ételek, étkezési szokások elsősorban felekezeti különbségeket mutatnak.

A *palócok* nagy területen elhelyezkedő, kiterjedt népcsoport, ennek megfelelően változatos a táplálkozási hagyományuk is. Részben az eltérő táji adottságokhoz, részben más területek élelmiszerbázisához való alkalmazkodás különböző formái miatt, vannak eltérések – gyakran csak a változás időrendjében – a népcsoport vonatkozó tradíciójában is. Jellemző volt táplálkozásukra a *kenyér* nagy jelentősége,

amit az északi, elzártabb vidékeken a 19. században még rozsából sütöttek, de délebbre már a 19. század végén is a búza és rozsliszt keveréke volt jellemző. (Alkalmanként zab-, kukorica- és árpaliszt hozzáadásával.) Ugyancsak általános volt a burgonya használata a liszt szaporítására. A kenyérpótlók hagyományos formája a kelesztetlen *bodag*, *bodak* volt, amit gyakran forró hamu alatt sütöttek meg. Fogyasztották a kovásztalan, vékonyra nyújtott *luskát* is. A kenyértésztából készített egyéb tészták (*lángos*, *vakaró*, *lepény*, stb.) inkább csak elnevezésükben különböztek. A tejes ételek között a *kása* tejben főzött formája volt általános. A *pépes ételek* mind egyben megfőzve, mind szaggatva – mindkettőre használják a *számiska* és a *ganca* elnevezést – elterjedtek voltak. A gyúrt, főtt tészták legkedveltebb formája a *csíke* (túróval, mákkal, dióval) és a *nagykocka* vagy *haluska* (káposztával) volt. A *levesek* változatos formában készültek, ugyanabból az alapanyagból akár három-négy variációban is meg tudták főzni azokat. Általánosan ismert volt a gyúrt tészta levéből készült *magaleves*, a savóból főzött leves, igen régies technika emléke a korpaleből készült, erjesztett *kiszí* vagy *cibere*. Ugyancsak archaikus levesféle volt az olajpogácsából készített *zsúfa*. A húskok közül elsősorban a sertéshúsnak volt szerepe. A hús és a szalonna nagy részét felfűstölve fogyasztották. A kocsonya a 19. század közepén még a lakodalmi étrendben is szerepelt. Hagományos disznótoros étel volt az *abárléleves* vagy *abárléka* (*szarikása*). Az ünnepi fonott kalács neve általánosan *morvány*, *morvánkalács*. Jellemzőes palóc lakodalmi tészta a *fentő* (Cs. Schwalm Edit 1989. 478–481.).

A *Sajó-völgy* és *Gömör* (Barkóság) hagyományos táplálkozása számos rokon vonást mutat a palócokéval. A barkók böjti táplálkozása meglehetősen archaikus elemeket őrzött meg: Zabaron és Domaházán farsang után elmosták az edényeket, és negyven napig csak *kiszí* és *csóré* (juhsavó) kerülhetett azokba. Heti étrendjükben – amit a közelmúltig betartottak – minden „tésztás napon” (hétfő, szerda, péntek) az asztalra került valami *lé* (*leves*). Kedveltek voltak a savanyú, tejes vagy tejfeles habarással készült levesek. Kedvelték a salátából, sóskából és tökből készült leveseket is (Paládi-Kovács Attila 1982. 99.). Kedvelt étel volt a *káposztalé* vagy leves, karácsony böjtjén *cépével* (aszalással hasznosítható tinóru gomba) került az asztalra. A *kásalé* régen kölesből, a 20. században már rizsből főtt levest jelentett. A Barkóság belső, elzártabb falvaiban (Domaháza, Gesztete, Zabar, Cered) egészen a 20. század elejéig megmaradt a rozsliszt a kenyér alapanyagának, csak fokozatosan váltotta azt fel a búzakenyerek sütése. Tovább élt azonban a rozs- és árpalisztból készített *bodak*, *sós bodak* fogyasztása, amit minden kovászolás, dagasztás, kelesztés nélkül állítottak elő. A kenyeret *párral*, *kovásszal* kelesztették.

Több változatban fogyasztották a *kásákat*. A 20. század elejéig a lakodalmi étrendnek is része volt a *juhúsos köleskása*. Csemegének számított a *főtt búza* is: egy éjszakán át áztatták a szemeket langyos vízben, másnap megfőzték a duzzadt szemeket, és cukorral vagy mákkal fogyasztották. A babot, lencsét sűrű pépnek is megfőzték. Sokféle *ganca* készült burgonyából és kukoricalisztból. A lereszelt burgonyából készített *haluska* neve Ózdon és a bányatelepeken *trapauska*, a kisütött burgonyás lapocskáké pedig *tócsni*. Több helyi elnevezése él a krumplilángosnak (*dragus*, *fityegő*). A főtt tésztaételek az ünnepek, böjtök táplálékai között is szerepeltek.



15. kép.
Mézskalácsárus
Szerencsen, 1962.
(Bodgál Ferenc felv.)

Az általában díszítetlen, fonott ünnepi kalács neve ezen a vidéken (is) *morvány*. A Barkóság és a gömöri vidék jellegzetes süteménye a mákos *fentő*, a sokféle *lepény*, a *kürt* vagy *türt* és a *patkó*. Az utóbbiakat mákkal, dióval, lekvárral ízesítették (Paládi-Kovács Attila 1982. 103–106., É. Kovács Judit 2002.).

A húsfélék között nagy keletje volt a juhnak és az *apróléknak*. Október 1-jén, a jószág beszorulása után kezdődött a birkahús fő szezonja, és a december eleji disznóölésig tartott. A juhhúst – sertéshússal összedarálva – kolbászba is töltötték, a birka *boncabúsa* (comb) füstölésre is került. A disznóhúst szerették a barkók nagy darabokban belefőzni a levesbe (*kövesztés*) (Paládi-Kovács Attila 1982. 107–108.).

Az érintkező dél-gömöri térség táplálkozási hagyományából a tehéntej és juhtej felhasználásának gazdagságát kell kiemelnünk. A tej feldolgozásának termékeit összetett kapcsolatrendszer fűzi az – etnikailag összetett – vlach jogú pásztorok nagy múltú tejkultúrájához (Paládi-Kovács Attila 1977. 392–411., Ujváry Zoltán 1991.).

Abaij-Torna és a reprezentáns *Bódva-völgy* táplálkozáskultúráját a 19–20. század fordulójától annak ellenére nagyfokú hasonlóság jellemzi, hogy a folyó különböző adottságú tájakat és eltérő kulturális hagyományokkal rendelkező csoportokat köt össze. Gyakorlatilag azonos volt a településeken az ételek alapanyagát adó nyersanyagbázis is.

A növényi nyersanyagok közül a rozs, búza, burgonya, káposzta, kukorica, bab, lencse, tök, mák mindenütt megtermett, de számos emléke van a tönköly és a köles termesztésének és felhasználásának is. A tönköly (*Triticum spelta*) a kopár, terméketlen domboldalakon is termést hozott: vagy kásaételt főztek belőle, vagy őrleményét a kenyérliszthez keverték. A 19. század végén még a kölest (*Panicum*) is termesztették emberi fogyasztásra is: meghántolva kásás- vagy töltött káposzta készítéséhez használták. Az említett termelvényekhez járult a veteményes kertek zöldsége, valamint a gyümölcs és a szőlő.



16. kép. Matyó menyecske főz a kemence szájánál levő padkán, 1931. (Gönyey Sándor felv. Néprajzi Múzeum Fényképgyűjteménye)

A parasztüzemekben az állattartás – már csak a talajerő pótlásának kényszere miatt is – egyenrangú volt a földműveléssel. A szarvasmarha, sertés és a baromfi minden háztartásban közönséges volt, a juhászat jelentősége nem érte el azokét.

A hétköznapi ételek sorában nyáron sok növényi eredetű táplálékot fogyasztottak: a zöld növényi ételek, az egymást váltva érő gyümölcsök felhasználása dominált a konyhán. Télen viszont – csak kétszer étkeztek – többször készítettek nehéz, zsíros ételeket. Ezt erősítette a disznóölések rendje csakúgy, mint a jellemző liba- és kacsavágások szokása. Az eljáró munkások és iskolás gyermekek táplálkozása azonban a 20. század során egyre inkább megbontotta ezt a tradíciót, és a háromszori főétkezés vált jellemzővé. A reggeli (*früstitök*) sokat megőrzött az előző korok örökségéből: a kásák, pépes ételek, főtt tészták és lepények alkották a gerincét. Jelentős

volt a különféle darák fogyasztása: árpa, búza, rozs és kukorica őrleményéből készítették azokat. (A *kása* szó csak a rizs kapcsán általános.) A leggyakoribb daraétel a *zsumiska* volt. A pépes ételek sorában archaikus elemként maradt fent a *papcun*: a lengyel telepések fogyasztják. A főtt tészták sorában – a különféle ízesítésű *csikók* mellett – a *szipapacska* készítése és fogyasztása máig jellemzője a vidéknek. Általános a Bódva menti kistáj táplálkozásában a *pergelt leves* készítése, ám a hozzávaló szárított tészta nem minden háztartásban volt jellemző. Nem gyakori a tésztaleves főzése sem, jellemzőbb a rántással sűrített *gombóda*-, *köménymagos*-, *káposzta*-, *zöldség*- és *bab*leves fogyasztása. Nagyon régi múltra megy vissza a – ma már kevésbé ismert – *cibere* készítése, valamint a lengyelek által fogyasztott *domikat* nevű étel (túróleves). A köznapitáplálkozásban megkülönböztetett szerep jutott a burgonyának is.

Az abaúji falvakban általános volt a káposztalé savanyítóként való hasznosítása. Az emlékezet szerint, ha nem volt (savanyú) tej a habaráshoz, akkor a káposztalével helyettesítették azt. Sokféle levest főztek a füstölt húsból. Szegényebb családoknál tél végén már csak egy-egy csontos rész adta az étel ízét. Rakacai adatközlőm szerint: „Disznó vágáskor a gerincet (karajt) nem vagdosták fel, hanem egyben megfüstölték. Télen vasárnaponként ebből készült a leves. Nagymama kiszámolta, karácsonytól böjtig, hány vasárnap van, és annyi felé osztotta a gerincet.” A burgonya és a kukorica fogyasztása ott is változatos formákban jelenik meg az ételkészítés során.

A *matyóság* táplálkozási hagyománya elsődlegesen alföldi jegyeket mutat, ám felismerhetők benne a palóc konyha hatásai is – különösen a katolikus ünnepek, ill. böjtök ételkészítésében. A meghatározó jelentőségű kenyér búzalisztból készült, rozs- és kukoricaliszt hozzáadásával. A két világháború közötti időszakban már a búzakenyér dominált, amit főtt burgonyával szaporítottak. Elterjedtek voltak a kenyérpótló ételek is: elsősorban a *görbe* és a *málé*. A búzalisztból készült tészta és a kukoricamálé keverékéből sütötték a *bocskoros málét*. A levesek nagy változatosságát nem csupán a sokféle nyersanyag, hanem a tésztabetétek sokfélesége is okozta. A matyó asszonyok gyakran egész évre előre meggyúrták a *lebbencset* és a *gombótát*. Az ételeket főleg rántással dúsították. A *kásafélék* között megkülönböztetett szerepe volt az *abált kásának* vagy *abált*-nak. A tészták között – elsősorban lakodalomban és ünnepeken – a *herőce* volt a legnépszerűbb, de elterjedt volt a töltött *batu* (battyu) és a *pampucka* (fánk) is. Közkedvelt volt Mezőkövesden a *sült káposzta*. Változatos formában ették a gyümölcsöket, de elterjedt volt az aszalás és a lekvár-főzés is. A 19. század derekáig domináns volt az ételkészítésben a hús felhasználása: a matyók kiterjedt Tisza menti legelőin tartott állatállomány jelentős bázist biztosított ehhez. A legelők feltörésével gyakorlatilag megszűnt a juhászat, s háttérbe szorult a korábban népszerű juhhús fogyasztása is. Másodlagos volt a tej fogyasztásának jelentősége a 19. század végéig. A tejet vajjá köpülték, viszont az aludttejet szívesen fogyasztották (Zupkó Béla 1975. 641–646.).

A második világháború után az ételkészítésben bekövetkezett változások elsődlegesen nem a régi készítési technikákat alakították át. Az átalakulás inkább az alapanyagok, azzal együtt az ételek minőségében, nem utolsósorban mennyiségében mutatkozott meg. Az utóbbi különösen szembetűnő volt Mezőkövesden, ahol a 20. század első felében megfigyelhető társadalmi feszültségek megismertetésére éppen a matyók táplálkozásának bemutatása látszott alkalmasnak.

A *Bükkalja* hagyományos életmódja és kultúrája átmenetet jelent a Bükk-vidék és a magyar Alföld között, ugyanakkor jelentős hatások érték azt a palócság irányából is. Közvetítő szerepe kiterjedt a palócság és a matyók, ill. a dél-borsodi Mezőség kapcsolatrendszerére is. A táplálkozás hagyományainak részletező vizsgálata ennek bizonyára számos részletét feltárhatná, ezen a helyen csupán néhány tanulság említésére szorítkozom.



17. kép. Matyó asszony vászonfazékban főz.
Mezőkövesd



18. kép. Ebéd a szénán, Tard, 1900-as évek eleje (Kóris Kálmán felv.)

A táj településeinek táplálkozásában alapvető szerepet játszott a gabonatermesztés, valamint a szőlő- és gyümölcskultúra. Az esetleg hiányzó gabonát falvaink népe az alföldi parasztoktól részes munkájáért (aratás, cséplés, a 19. század derekától summásság) megkapta, vagy gyümölcsére, borára, esetleg kézműves javaira (míves fafaragás) és faszénre, mészre cserélte. A gyűjtögetés a Bükk lábánál nem volt elhanyagolható, szerepe azonban másodlagos volt a mezőgazdálkodáshoz, ill. a mezőgazdasági termelvényekhez képest. A kenyér, tej, tojás, termesztett zöldségfélék hasznosítása a bükkalji konyha közös eljárása volt. A sertéstartás, a szarvasmarha nevelése, helyenként a juhászat biztosította a konyhák hússzükségletét, amit a nagyszámú aprójószág, baromfi nevelése egészített ki. A levesekben vasárnap és ünnepnap friss hús főtt, a *főtt hús* a legáltalánosabb húsetel volt. A füstölt húsok is főleg a levesek ízesítői voltak (*kaszásleves*). A kásafélék kevés archaikus vonást mutatnak, jóllehet a köles fogyasztása – még a lakodalmi záróétel, a tejbe köleskása formájában is – megérte a 20. századot. A gyümölcsökből – frissen és aszalva is – sokféle habart mártást főztek, ezekhez járult a sóska-, torna- és paradicsommártás készítése. (Az utóbbiakat rántották is.) A főételek között alig szerepeltek viszont főzelékek. Nagy jelentőségük volt viszont a főtt tésztáknak: a jó minőségű búza változatos levesbetétek készítését tette lehetővé. A Bükkalja falvai a 20. században az ünnepi csigatészta-készítés központjai voltak. A gyümölcsrel töltött, burgonyás tésztából készült gombócok ugyancsak jellemzői voltak a lankás táj falvai táplálkozásának. A sült tészták között a *bélesek* és az ünnepi *kalácsok* érdemelnék megkülönböztetett figyelmet. Az előbbiekből készült – a legkedveltebb

túrós béles mellett – a *mákos*-, *diós*- vagy *lekváros keürt*, a *túrós*- vagy *lekváros batu* (batyu) (Barsi Ernő 1996. 647–664.).

A református és katolikus népesség ünnepi étrendjében természetesen ezen a tájon is jelentős különbség volt. (Erre később visszatérek.)

Témánk szempontjából meglehetősen nehezen értelmezhető *Miskolc* táplálkozáskultúrájának története. Kitűnő forrásanyag áll rendelkezésre a 18–19. századból, beleértve kéziratot receptgyűjtemény is, ennek nyelvezete, de különösen a felhasznált alapanyagok csak speciális jártassággal lennének újra használhatóak. Például a halak elkészítésének módjai – az *angolna olasz módon*, a *káposztás csuka*, a *potyka cseh lében*, *potyka sidó lével*, a *csukából készült karmonádli*, a *szőlő citrom szósztában*, az *elevenen megtöltött rák*, a *csuka kolbász* és társai – mára inkább egzotikumok, semmint aktualizálható hagyományok (Dobrossy István 1985.). A település mezővárosi társadalma, a 19. század első harmadától

beáramló ipari népesség, majd az 1949-ben – a környező települések összevonásával – születő nagyváros összetett népessége és műveltsége ebben a vonatkozásban is kutatást igényelne. Jól adatolt, s számos irodalmi és folklorisztikai forrásból ismert viszont a város élelmiszergazdaságának az a része, ami a pékek (kenyér, cipó és percc készítése), hentesek és sütögetők (lacipecsenye) és más mesterek, ill. a vendéglátás (miskolci kocsonya) történetéről szól. A 19–20. század fordulóján még képeslap is készült Miskolc nevezetességeiről: a tányérba fagyott kocsonya, a lacikonyha, a percces, a kenyér- és cipóárus képe szerepel a híres miskolci – ezredik – csizmadiaé mellett (Dobrossy István 2003.). Különösen híres volt a város a kocsonyába fagyott békáról: a „Pislog, mint a miskolci kocsonyában a béka” generációk során átöröklődött. Figyelmet érdemel, hogy ez a hagyomány 2000-ben új életre kelt: azóta a város évente megrendezi a Miskolci Kocsonya Fesztivált, ahol szakácsok és amatőrök sokféle változatban készítik el kocsonyájukat, mintegy megújítva ezzel egy tradicionális étel készítésének technikáját.

Miközben a város közelében levő, később azzal közigazgatásilag összezsugorított falusias települések (Görömböly, Szirma) akár 18. századi idegen ajkú telepeseik táplálkozási hagyományát is napjainkig őrzik, maga Miskolc az elmúlt két évszázad során egyértelműen a polgárváros jellegét hangsúlyozza ebben a vonatkozásban. Szembetűnő, hogy a városban az elmúlt másfél évtizedben örömdetesen szaporodó



19. kép. Az I. Miskolci Kocsonya Fesztivál győztes „műve” 2000. (Dobrossy I. nyomán)



20. kép. Ebédfőzés bográcsban, Mezőcsát,
1970. (Bodgál Ferenc felv.)

éttermek, panziók igyekeznek étlapjukon a tradicionális ételeket is kínálni, ám ebben nem elsősorban Miskolc, sokkal inkább a megye más vidékei – például saját szülőhelyük – ételkészítési hagyományából merítenek.

A *dél-borsodi Tisza mente* táplálkozási hagyománya három alapvető táji-gazdasági bázison nyugodott, amelyek – történetileg változó módon – befolyásolták a tradicionális ételkészítés történeti alakulását. Az egyik maga a folyó, a víz és közvetlen környezete, ami a zsákmányoló és gyűjtögető életmód számos formáját biztosította. Ennek révén a halaknak, vízi élőlényeknek sokféle válfaját ismerték és fogyasztották, de jelentős volt a gyűjtögethető növények szerepe is. A másik táplálék-bázist a Tisza mente kiterjedt legelőin extenzíven tartott állatállomány biztosította. A szarvasmarha és a legeltetett sertésállomány jelentős hatást gyakorolt a táplálkozás szerkezetére, de meghatá-

rozó szerepe volt a birkahúsból készített ételeknek is. A harmadik elem pedig az Alföld búzatermő tájainak közelsége, élelemforrása volt, ami közvetlenül vagy közvetve biztosította a kenyér és a tésztafélék változatos formáinak elkészítését. Mindez történetileg változó folyamat: ennek egyik fontos összetevője a *paprika* elterjedése az 1720-as évektől, ami mind a húsok, mind a halak készítésének minden korábbiánál változatosabb formáját tette lehetővé. A *gulyás*, *pörkölt*, *paprikás* válfajainak elterjedése mellett ez segítette a népszerű férfietel, a *halászlé* 19. században kezdődő – polgári indíttatású – karrierjét (Kisbán Eszter 1989., Szilágyi Miklós 1997. 117–132.). A másik fontos periódus a vízrendezés, ill. annak hatása: a 19. század második felében lezajló „második honfoglalás” nem csupán a vízhasznosítás formáit alakítja át, de megszünteti a korábbi árterek és ármentes térszínek differenciáját is. A legelők nagy részét feltörik, a gazdálkodás struktúrájának átalakulása, az istállózó, ill. fél-istállózó állattartás kihat a táplálkozáskultúra állapotára is.

A 20. század első felében még nagy szerepe volt az önellátásnak az ételek alapanyagának biztosításában: ősszel a birka, aztán december első felében – karácsonyig – a sertéshús, vasárnaponként pedig a baromfi adta a húsetelek alapját. Változatosságot jelentett a hal vagy a marhahús. Zsírozónak a füstölt vagy sós szalonnát, ill. a sertéssírt használták, böjtben – a katolikusok – vajjal és olajjal főztek. Az alföldi ember táplálkozásában a zöldségfélék nem játszottak nagy szerepet, s nem volt olyan nagy jelentősége a krumplinak sem, mint a domb- és hegyvidékeken.

A táplálkozásban korábban a *kásák* (köles, búza, árpa, kukorica) bírtak nagy jelentőséggel, s változatos formában és ízesítéssel kerültek az asztalra. A gyúrt vagy kevert kifőzött tészták a mainál nagyobb változatossággal készültek. Savanyúságnak a hordós káposztát fogyasztották. A befőzés – a cukor általánossá válásával – csak a 20. században jött divatba, a folyót övező, és a kertekben található szilvás ligetek termését azonban a korábbi századokban is lekvárnak főzték. A 19–20. század fordulóján az állattartásban lezajlott fajtaváltás a szarvasmarha tejhasznát erősítette, mindez érzékelhetően hatott a népi táplálkozásra is. A hagyományos tüzelőberendezések visszaszorulásával megszűnt a kemencében való főzés, gyakorlatilag befejeződött a cserépedények használata. A Tisza mentén is új sütő-főző eljárások, technikák, velük újfajta ételek jelentek meg (*Füvesy Anikó* é. n.).

Tokaj-Hegyalja ételkészítése ma még nem feltárt, a rendelkezésre álló adataink leginkább a polgári konyha technikáit, eljárás módjait tükrözik. Az írásos források elsősorban a mezővárosi polgárság, valamint a tájon élő, ill. ahhoz extraneusként kapcsolódó nemesség táplálkozási hagyományairól tájékoztatnak, ami természetesen sajátos történeti vonulatot képez. Csak sejthetjük, hogy a tokaj-hegyaljai táplálkozás számos eltérő vonást mutat a környező tájakétól, aminek okát a termelési táj gazdálkodásának jellegében, a sajátos mezővárosi, ill. paraszt-polgári fejlődésben, nem utolsósorban az összetett vallási és etnikai képben kell keresnünk. Ez a hagyomány azonban nem paraszti, ilyen módon a hagyományos táplálkozás sajátos rétegét képezi. A közvélekedéssel szemben, Tokaj-Hegyalja mezővárosai komplex mezőgazdálkodást folytattak, tehát mezőgazdasági termelvényeik jelentették az ételkészítés egyik alapját. Ehhez a középkortól a vásárok és hetipiacok jól szervezett rendje járult, amelyek számos vonatkozásban felvetik a falu–város közötti munkamegosztás kérdéseit is. A környező vidékek parasztjai – a 18. századtól már jól adatolhatóan – jelentős mennyiségű gabonát, baromfit, tejet és tejtermékeket szállítottak a mezővárosi piacokra. A mezőgazdálkodás javai mellett a tájat övező folyók halai, az árterek gyűjtögetett javai is megjelentek a hegyaljai mezővárosok piacán, s a felhasználók tradicionális étrendjébe (pl. böjtök, ünnepek) illeszkedtek.

A vidék ételkészítésének egyik sajátossága, hogy a halakhoz és fehér húsokhoz szívesen használták fel a Hegyalja nemes fehér borát, esetleg az édes mustot. Ezek azonban az úri és a polgári konyha jellemzői lehettek, a „paraszti” réteg táplálkozásáról alig tudunk valamit. Más kérdés, hogy Tokaj-Hegyalja hagyományosnak tartott ételei között az előzőek dominálnak, így az egész étkezési hagyomány a karakteres mezővárosi előzményeket hangsúlyozza.

A *Zempléni-hegyvidék* erdős, magas térszínei kevésbé voltak alkalmasak a földművelő gazdálkodásra, falvainak népe gyakran az alapvető gabonafélék hiányától is szenvedett. Szemléletesen fogalmazza ezt meg a zempléni falvakban közismert versike:

*Mogyoróska, Regécke,
mind a kettő szegényke.
Nincs is ottan kenyérke,
csak egy lapos lepényke,
az is nagyon szegényke.*

A zempléni hegyvidéki falvak népe sajátos szimbiózisban élt a természeti környezetével, ismerte és hasznosította a vadon termő növényeket. Ezek között megkülönböztetett helyet foglaltak el a különféle gombák. Az erdővidéken élők már kisgyermekkortól megismerték a gyűjtögethető fajtákat, biztonsággal eligazodtak a különböző évszakok gombatermésében. Jellemzően néhány fajtát hasznosítottak, ám annál többet ismertek. A gombából készült ételek fontos szerepet kaptak a hagyományos táplálkozásban, s számottevő részét adták az ételeknek is. A hóolvadás után legkorábban megjelenő *fagygomba* (*Morchella esculenta* L.) és a *fűzfagomba* (*sampion*, *szilvagomba*, *báránygomba*, *vajgomba*) (*Boletus enteus* L.) megtöltve és kirántva, a *rizjike* (*fenyőgomba* – *Lactarius deliciosus* L.) leginkább savanyítva volt kelendő. Az értékes *tinóru* (*tinóri*, *tinóra* – *Tubiporus edulis* Bull.) szárításra is került, de az őszi *pojypinka* (*Clitocybe mellea* Nahl.) felfűzve való konzerválása is gyakori volt. Levesnek leginkább az *úrígomba* (*Amanita caesarea* Scop.) volt kedvelt, a *szegfű-* vagy *har-matgomba* (*Marasmius oreades* Belt.) *csirke-* és a *galambgomba* ízletes paprikás és pörkölt alapanyaga volt, de készítettek belőle fasírtot is. A *keserű gomba* (*Lactarius pubescens* Fr.) zsírban sütvé volt önálló étel (Ujváry Zoltán 1957. 234–236.).

A Zempléni-hegység falvainak földművelését a közelmúltig az önellátó növénytermesztés jellemezte, a rossz termőhelyi adottságú falvak alig vittek piacra a termelvényeikből. A burgonya és a káposzta fogyasztása régi hagyományokat őriz. A kukorica későn, csak a 20. század elejétől honosodott meg a hegyvidéki falvak gazdálkodásában, a kukoricalisztből, ill. darából álló ételek csak akkor váltották a köles, pohánka és hajdina, később az árpadara alapanyagúakat. Az életnek nevezett búza elterjedése is újabb jelenség a kezdetlegesebb gabonafélék rovására. A gabonafélék megváltozásával azonban a hagyományos kásaételek nem szorultak ki a táplálkozásból, jobbára csak az alapanyaguk változott. A kásás ételektől nem csupán nyersanyagban, de a készítés technikájában is eltérő *lepények* fogyasztása jellemző volt (*laska*, *laksa*, *lángos*, *vakaró*, néha *pogácsa* elnevezéssel). Ezeknek utóbb egyértelműen kenyérpótló funkciójuk volt.

Az 1960-as évekig jellemző volt a házi kenyérsütés, bár a hozzávaló lisztet utóbb már a boltban vásárolták meg. Általában többféle gabona lisztjéből sütöttek: leginkább a gabona (rozs) és búza, árpa, kukorica, bab és burgonya valamelyikének hozzáadásával állították elő. Az utolsó időszakban rozsliszt és burgonya volt a kenyérsütés alapanyaga. Erjesztéséhez általánosan kovász szolgált, de a 19–20. század fordulóján még használták a korpából készült erjesztő anyagot is. *Komlópár*, *komlóspár*, *cök* volt a neve a komlóból készített erjesztőnek. A kenyérsütéskor többféle lángost is készítettek, amelyeket lekvárral, túróval, főtt darával, rizzsel, káposztával ízesítettek. A galuskafélék a legkedveltebb ételek voltak. Bár a levesek sűrítésére – a galuskafélék mellett – többféle tésztát gyúrtak, száraz levestésztát nem készítettek. A változatosan ízesített főtt tészták önálló ételként szerepeltek a táplálkozásban. A sült tészták között a kóttések a közelmúltig megőrizték vezető szerepüket. Jobbára a második világháború után terjedt el a kalácsok sütése (Bódi Erzsébet 1981. 147–160.).

A *Bodrogköz* hagyományos táplálkozása számos régies elemet őriz, az ételkészítés technikája pedig több egyező vonást mutat a szomszédos tájakéval. Ez utóbbiak

nem feltétlenül kulturális átadás-átvétel eredményei, sokkal inkább a tradicionális ételkészítés nagytáji egybeesései. A savóval való savanyítás (*Kisbán Eszter* 2003. 23–55.), a levesek dúsítására alkalmazott tejes habarás, a pépes ételek és a burgonya gyakori felhasználása inkább a Felföld hagyományával egyezik, míg a parázson, szabad tűzön készített ételek népszerűsége, a kukorica felhasználásának nagy szerepe, és a sült tészták nagy változatossága a keleti magyar nyelvterület felé mutat kapcsolatot (*Siska József* 1987., *Szigeti Andor* 2003. 68.). Jellemző volt zsírozóként az olaj használata, de a rántás készítéséhez kisütött vaját is használták.

Régies eljárásmodokat őriznek a halak sütésének és főzésének technikái csakúgy, mint az abálás, a húsok és tészták kemencében, kövön, parázson, agyagban, levélbe csomagolva, ill. a tűzhelyek vaslapján való sütése. A halászat és a csikászat – különösen a vízrendezés előtt – közönséges tevékenysége volt a bodrogi embernek, a sokféle módon sült, főzött hal a táplálkozás egyik pillére volt. Nem hiányoztak azonban a húsfélék sem: a legeltető állattartás a szürke marha, az ősszel ártéri tölgyerdőkben hizlalt sertés, nem utolsó sorban a baromfi – például jelentős liba- és kacsaállomány – tartásának kedvezett. A vízrendezés után lett nagyobb jelentősége a juhászatnak, a birkahús azonban hamar kedvelt ételek alapanyagává vált.

A gabonafélék között a köles a 19. századig megőrizte jelentőségét, inséges időben a takarmányként termesztett hajdina és zab is kenyérpótló lehetett, azonban a bodrogi kenyér már a korábbi századokban is búzalisztból készült. Ugyancsak inségeledelel, ill. csemege volt az ártéri életmód kapcsán a történeti forrásokban is többször említett sulyom. A Bodrogköz népszerű süteményei közé tartoztak a változatosan ízesített bélesek, egyes változataik jószerével jellegadó ételei a bodrogi falvaknak: *apróbéles* (Cigánd), *nagybéles* (Karcsa) stb. Nagy szerepe volt a táplálkozásban a főtt tésztáknak is: a többféle módon ízesített *derehyék* és *gombócok* általánosan ismertek voltak.

A 18. században elterjedt burgonya és kukorica alapvetően befolyásolta a bodrogi konyhát is, szerepük különösen a vízrendezés után nőtt meg. Jelentőségüket fokozta a Bodrogköz egészségtelen birtokstruktúrája, a szegénység széles rétegének igénye. A vízrendezés után lett nagyobb gazdasági jelentősége a kapásnövényeknek csakúgy, mint a zöldségfélék termesztésének. A főzelékek, köretek legáltalánosabb alapanyaga a burgonya, a Bodrogköz legismertebb főzeléke azonban a *tökkáposzta* volt.

A polgárosodás hatására bekövetkezett, de különösen a második világháború utáni változások alapvetően átalakították a Bodrogköz táplálkozásának szerkezetét is. A kemencék elbontásával megszűnt a házi kenyérsütés, ezzel együtt eltűntek a változatos bélesek is. A kukoricaliszt teljesen kiszorult a sütemények alapanyagai közül, általános lett viszont a cukor, vaj, kakaó, stb. használata, s a hagyományos süteményeket a torták váltották fel (*Szigeti Andor* 2003. 68–73.).

Borsod-Abaúj-Zemplén nemzetiségeinek ételkészítési kultúrájában sajátos egységben jelenik meg a hozott hagyomány és az új ökológiai környezet hatása. A kettő között organikus viszony van, mivel az idegen ajkú csoportok egy része domb- és hegyvidéken telepedett meg, tehát valamelyest a szülőföldjükhöz hasonló térszínen. Többségüknél gyenge megtartó erejű mezőgazdasági terület állt rendelkezésre,

gazdálkodásukat a 19. század végéig a régi, igénytelenebb gabonafélék (köles, hajdina, pohánka) termesztése jellemezte. Újabb jelenség a kukorica művelése is, a burgonya viszont valóban a korábban gyakori éhínség megszűnését hozta számukra, s ma is meghatározó szerepe van a táplálkozásukban. Nagy jelentőséggel bírnak a zöldségek és a káposzta, a répaféléknek – beleértve a marharépat is – a 19. század során az emberi táplálkozásban is fontos szerep jutott. A sík vidékeken, paraszti környezetben megtelepültek életmódja természetesen gyorsan átalakult, s táplálkozási kultúrájukban is inkább csak a vallás kötöttségeiben rögzült ünnepi ételek maradtak meg. (Ez lényegében azonos a környezetük azonos vallású magyar – vagy magyarrá asszimilálódott – csoportjainak hagyományával.)

A magas térszíneken megtelepült szlovákok, ruszinok és lengyelek korai táplálkozási hagyománya sok vonatkozásban rokon vonásokat mutat (*kárpátizmus*). Nagy jelentőségű volt étkezésükben a vadon termő növények, gyümölcsök, gombák gyűjtögetése, ételkészítésükben ezek frissen és konzerválva (szárítás, aszalás, különösen a cukor elterjedésével a lekvárfőzés) egyaránt fontos szerepet kaptak. A közhiedellel szemben a vadászat és a vadfogás az erdővidékeken tilalom alá esett, így a vadhúsnak nem volt igazán nagy jelentősége. Gazdálkodásukban a sertéstartás általános volt, a füstölt hús és szalonna az étkezések egyik alapját képezte. Bár ismerték a *rántásos* ételeket is, azok jelentősége lényegesen kisebb volt a *habarással* dúsítottakénál. A tej frissen vagy savanyúan a levesek, kásaételek nélkülözhetetlen kelléke, ill. kísérője volt. A kásaételek általánosak voltak az asztalukon, a rozsból, kölesből, hajdinából készített ételek megelőzték a kukoricadara felhasználását, majd a 20. században az utóbbi vált dominánssá. A kovásztalan rozslisztből vízzel és sóval készített *laska* (*loksa*) önmagában, vagy burgonyával szaporítva, a távolban dolgozóknak is állandó eledele volt. A másik fontos kenyérpótló étel a nyers krumpli felhasználásával készült *tócsni* volt, aminek kapcsolatai jól kimutathatók Köztes-Európa szláv vidékei felé. Változatos formában fogyasztották a *főtt tészta*kat, gazdagok náluk a különféle *galuskák*. A 20. századot megérte konyhájukon a különféle *lepények* készítése is. A kemencék eltűnésével fokozatosan elmaradt a korábban változatosan ízesített *lángosok* sütése is. A búzaliszt elterjedésével, szerepüket egyre inkább a kelesztett ünnepi *kalácsok* vették át. Bár ezek formája és funkciója azonos a magyarság ünnepi kalácsaival, fennmaradtak archaikus formák is: például a répáshutai szlovákok *bábakalácsa*, amit a tehén ellése után sütöttek a sárga tejből liszt, cukor és fahéj hozzáadásával (Márkus Mibály 1984. 199–209.). Amíg még szigorúbban tartották a böjti tilalmakat, általános volt a különféle *savanyú levesek*, valamint a kukoricalisztből készített *mucsanka* fogyasztása. Jószerével megfogalmazható, hogy éppen a böjtös ételek azok, amelyek az egyes népcsoportok ételkészítési hagyományát a legtovább megőrizték.

Kimutathatók etnikus jegyek a derenki (istvánmajori) lengyelek hagyományos táplálkozásában is. Más összefüggésben említettem már a *papa*, *papcun* nevű híg pépes ételt, de ide sorolhatók a *piroky*, *perogi* (főtt tészta), a *zur*, *kawasnica*, *kisiel* nevű savanyú ételek, a speciális répából főzött leves, a *zuzoki*, valamint a megsűrűsödött tehéntej (*sara*) fogyasztása. Ebbe a körbe tartozik a rituális jellegű, madár alakú sült tészta (*kukolka*), az ostya (*oplatki*), valamint a kontyoló kalács, kerek tészta (*kolacz*)

készítése, és az újévi kenyér (*novolatek*). A régió népeinek kapcsolatrendszerét összehasonlítva tükrözi a kenyér (*chleb*) valamint a tehéntej (*mlako*) és termékeinek (*kisle, slodke, maslo, tvorog, smetana*) előállítását. Kiterjedt északi-északkeleti kapcsolatrendszer mutat a *zsámiska* (*zomieska*) fogyasztása is (*macsanka, muzsa*). A kárpáti area térségével mutat kapcsolatot a lepénykenyér (*laksza, bugac*), a főtt tészták (*baluski*) egy része, a *zalota*, a tejeleves (*zvara*), a kenyér és túró összetételű leves (*domikat*) valamint a *dreicup* elnevezésű savanykás leves fogyasztása. Ugyanakkor a Borsod-Abaúj-Zemplén megyei lengyelség táplálkozásának nagyobb részében három évszázad alatt igazodott az őt körülvevő magyarsághoz (Bódi Erzsébet 1984. 259–265.).

Az előzőekhez képest keveset tudunk a németesség táplálkozási hagyományairól, aminek közismert és önálló részét képezik a *sváb* húskészítmények: a *sonka* és a *szalonna*. Hasonlóan a tiszántúli, szatmári német telepítésű falvakhoz, tájunkon is elsősorban ezek jelenítik meg a köztudatban e népcsoport tradícióját (Kárpáti György–Viga Gyula 2001. 242–243., Makay Piroska–Viga Gyula 2001a. 244–245.). A helybeliek *svábos* specialitásnak tartják a rátkaiak disznótorban készített *savanyú levest*, amit rántással sűrítettek, és főtt burgonyával tálaltak (Bencsik János–Birk Ignácné–Endrész György 1991. 115.).

IV. Bár több tájegység kapcsán is érinthető lett volna a téma, röviden megemlítem a munkások és bányászok táplálkozásának, étkezési szokásainak néhány jellemzőjét. Ide sorolom a hegyvidék erdőmunkásainak, favágóinak vonatkozó hagyományát is, ami ugyancsak megőrzött régies technikákat és ételeket is.

21. kép. Étkezés az ózdi durvahengerműben, 1970-es évek (Feldman Pál felv.)



A középhegységi területek erdősegei évszázadok óta rendszeresen munkát adtak a férfinépesség csoportjainak, de különösen a 18. század derekától növekedett meg az erdőmunka és az erdei iparok által foglalkoztatottak száma. Táplálékuk egy részét a természet szolgáltatta: a gyűjtögetés, a különféle gombák fogyasztása a közelmúltig jellemzője volt táplálkozásuknak. Emellett természetesen fel is készültek a távoli munkavégzésre, s rendszeresen pótolták otthonról az ételek alapanyagait:



22. kép. Szalonnasütés az
őzdi vasgyárban
(Feldman Pál felv.)



23. kép. Szalonnasütés
fatűzőn az őzdi vasgyárban
(Feldman Pál felv.)

szalonnát, hagymát, burgonyát, babot, kenyeret, száraztésztát. Az utóbbiak sorában általánosan ismert volt a tojás nélkül gyúrt, és vékonyra nyújtott *laksa* (*loksa*, *laska*), ami változatos formában volt elkészíthető a favágók, erdei munkások, szén- és mészégetők egyszerű tűzhelyén. Jellemzően kevés edényt használtak, a 20. század során már dominált a vasbogrács alkalmazása.

A *bányák, gyárak, üzemek munkásai* leginkább otthonról vittek magukkal hideg ételt, a meleg táplálék jobbára otthon várta őket. Nem volt azonban ritka – természetesen, ha a munkahely és a munkakörülmény engedte –, hogy zománcos ételhordóban (*diner*), ill. kisebb edényben élelmet vittek magukkal, amit ebéddőben megmelegítettek. A kohászok és más tűz körül dolgozók szalonnát sütöttek: a fém nyársakat, fémből hajlított kenyérpírókat maguk eszkábálták hozzá. Maguk állították elő azokat a fém tepsiket is, amelyekben ugyancsak szalonnát vagy kolbászt, hurkát sütöttek, egyszerűbb ételeket készítettek (Vass Tibor 1981. 271–283.). A további kutatásnak érdemes lenne figyelmet szentelni a gyári és üzemi étkezdék hatásának

vizsgálatára, valamint a különféle *magazinok*, *kantinok* szerepére is. Bizonyos, hogy az utóbbiak egyszerre voltak befogadói és átadói a különféle vidékekről érkező munkásság étkezési szokásainak, ugyanakkor közvetítői a polgári étrendnek, táplálkozási kultúrának.



24. kép. Baromfitisztítás a lakodalmi ebédhez, Kesznyéten, 1962. (Bodgál Ferenc felv.)



25. kép. Lakodalmi konyha, Mátyinka, 1957. (Lajos Árpád felv.)

V. Az *ünnepi táplálkozás* változataiban kevésbé ragadható meg a „táji” jelleg, a böjtök és a naptári ünnepek ételeinek tömbösödése erőteljesebben vallásokhoz kötött. Különösen a római katolikus és görög katolikus csoportok ez irányú tradíciója erőteljes, a reformátusságé kevésbé mutat egységes formát. Számos archaikus vonást őriznek a hosszú böjtök táplálékai. A 20. században, különösen az elmúlt évtizedekben az előbbi csoportok effajta hagyománya is változott: a böjtök korábbi kötöttsége sokat enyhült – például a vacsora helyett a karácsonyböjti ebéd honosodott meg –, s tovább egységesült az ünnepi ételek köre is.



26. kép. Lakodalmi kalács sütése, Cserépfalu, 1983. (Bánfalvy Ferenc felv.)

gombás káposztaleves, majd a mákkal, dióval ízesített *guba* (*gúnármayak*, *bobajka*, *doboska* és más elnevezéssel) többé-kevésbé mindenütt hagyománynak számít. A fő ételek mellett alma, dió, aszalt gyümölcs, fokhagyma, méz, palóc területeken a *molnárkalács* került az asztalra (Cs. Schwalm Edit 1989. 463–466.). A részletekben megnyilvánuló táji változatok – például a mezőkövesdi matyók karácsony éjfélikor fogyasztott *angyalburkaja*, vagy egyes bodrogi falvak *aranyvíze*, s még számtalan műveltségi elem – feltárása egy rendszerező szokásmonográfia lapjaira tartozna.

Hasonló a helyzet a húsvét vasárnapi ételekkel és étkezésekkel: azok jellegadó részét a *szentelmények* alkották, amelyeknek a fogyasztását is gazdag hiedelemanyag kísérte. Változott a megszenteltetett ételek köre, utóbb már csupán azok egy darabját tették a szentelő kosárba. A Bodrogi közben az 1930-as években a görög katolikusság még a 6–8 kilós ünnepi *pászka*t vitte el a szentelésre, az elmúlt évtizedekben már csak egy szeletnyi darabját viszik. Hasonlóan változott a helyzet az ünnepi *sonka* (*sódar*) esetében is. Feltáratlan a húsvéti – egyáltalán az ünnepi – kalácsok formája és funkciója a megye kiterjedt részein.

Hasonlóan csak töredékeket ismerünk a megye népcsoportjainak szilveszteri, újévi, farsangi táplálkozásáról. Nem sokkal jobb a helyzet az emberi élethez kapcsolódó szokásanyaggal sem. Az emberi élet fordulói közül korábban sem a keresztlő, sem a halotti tor nem tartozott a kiemelkedő ünnepek sorába, gazdag étkezéssel való megünnepük az 1950-es évektől általános. A legnagyobb ünnep a lakodalom volt, aminek étrendjében azonban ugyancsak megfigyelhetők a polgárosulás, a modernizáció

Az ünnepek étkezéseinek sorában megkülönböztetett gazdagságú kulturális hagyomány övezte a karácsony esti asztalt, a fogyasztott ételekben elvált a katolikusság és a reformátusok étrendje. A palócoknál a karácsony böjtjének jellegzetes, gazdag ételsora van, amelyek egy részéhez jelentős hiedelemanyag kapcsolódik. Ez utóbbi csak részleteiben különbözik a megye katolikus népességénél: a díszesen megterített asztal, az arra – változatos módokon – elhelyezett magvak mindenütt a következő évi termés gazdagságát igyekeztek biztosítani. Az asztal alá helyezett széna és szalma

– amit aztán az állatokkal etettek meg – a Szent Család misztériumát idézte, egyszersmind a termékenységvarázslás része volt. Ez ugyancsak általános volt a Palócföldtől a Bodrogi közig a katolikus családoknál. A karácsony esti vacsora fő fogásai is alapvető egyezést mutatnak: a



27. kép. Szentelésre váró kosarak Görömbölyön, 1972. (Bodgál Ferenc felv.)

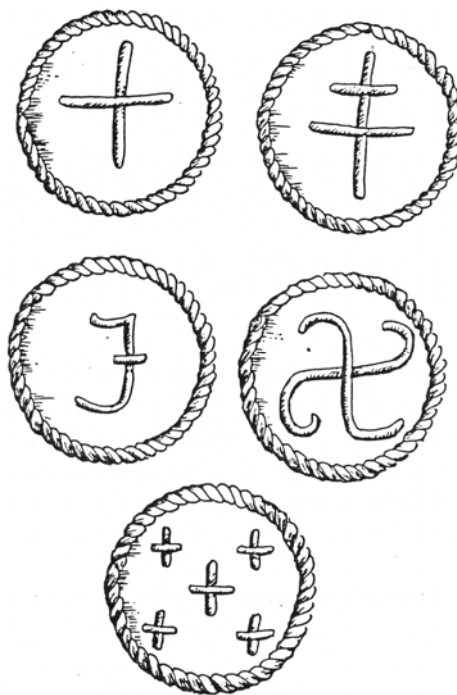
hatásai. Az új ételek először a lakodalomban jelentek meg, onnan kerültek át a többi ünnep étrendjébe.

Az ünnepi ételek és étkezés hagyományának rendszeres összegyűjtése kutatásunk halaszthatatlan feladata lenne.

VI. Az *étkezési rendek* és az *étrendek* kérdése a táplálkozási kultúra vizsgálatának lényeges problematikája. Az étkezések naponkénti száma, a meleg és hideg ételek aránya nagy régiókban egyezéseket mutat a történeti folyamat során, ugyanakkor megfigyelhetők táji változatai is. Az újkori magyar parasztkultúrában a kettős és a hármas étkezési rend, valamint a kettő társítása is előfordult.

A legelterjedtebb megoldás – a 20. századba nyúlóan – az év megosztása volt: a téli fél évben a napi kétszeri, nyáron a háromszori fő étkezés volt a jellemző (Vö. *Kisbán Eszter* 1997. 548.). A palócok a téli napokon hagyományosan kétszer étkeztek, nyáron háromszor vagy négyszer. A közös tálból való étkezés az első világháborúig volt általános (Cs. *Schwalb Edit* 1989. 481–482.).

A rendelkezésre álló adatok lényegében ezt erősítik meg a megye más tájairól is.



28. kép. Bodrogközi húsvéti kalácsok díszítése (Kárpáti László rajza)

Ugyancsak tanulságos a heti étrendek alakulása: ebben is lokális adottságok és nagytáji történeti folyamatok összegződtek. Érdekes ismertetnünk néhány hétköznapi étrendet a 20. század derekáról, ami sokat elárul a táplálkozás struktúrájáról. Az első adatsor a bükkalji Sályból származik, ahol a népesség nagyobb része református. A példa egy református család heti étrendjét tükrözi. A család minden tagja ugyanazt az ételt ette, általában a gyermekek is azt kapták, mint a felnőttek. Reggel rendszerint szalonnát ettek. Legfeljebb a gyermekek kaptak árpakávét, újabban (az 1940-es évektől) tejet. Ha nem volt szalonna, akkor kis kenyeret ettek, télen sült krumplit. Télen különösen kedvelt volt a fagyos szalonna, ecetes vereshagymával. Vacsorára mindig az ebédről megmaradt ételt fogyasztották. Nyáron, a nagy mezőgazdasági munkák idején viszont estére főztek. Az ebédek ételsora így nézett ki:

Hétfő: habart bab, túrós tészta.

Kedd: Krumplileves nokedlivel, palacsinta.

Szerda: Laposborsó leves, paprikás krumpli.

Csütörtök: Húsleves (télen disznóhúsból, nyáron baromfiból), *pampuszka* (fánk) vagy *puffancs*.

Péntek: Rántott bab vagy tésztás bab, tarkedli.

Szombat: Lebbencsleves (hogyan vasárnap szépek legyenek!).

Vasárnap: Húsleves, pörkölt nokedlivel vagy rizskásával, esetleg főtt hús, mártással. (Kora tavasszal sóska, nyár elején *büszke*- vagy ribizli mártás, télen paradicsommártás befőzött paradicsomból). Vasárnap sütemény is volt: béles, mákos- vagy diós kürt (*Barsi Ernő* 1996. 664–665.).

A Mezőkövesdhez közeli – önmagukat ugyancsak matyónak tartó – Szentistván római katolikus népénél a 20. század első felében így nézett ki a heti étrend.

Hétfő: *laskaleves* kolbásszal, estére kemencében sült krumpli.

Kedd: kemencében hússal együtt főzött borsó, néha csak üresen.

Szerda: pászkát sütöttek, valamit mindig tettek rá.

Csütörtök: bab vagy *kása* (köles, kukorica, árpa) vagy *laska* hússal.

Péntek: böjtös nap – *görbe*, tejberizs és leves.

Szombat: reggel sült krumpli, délben krumplileves, este ismét krumpli.

Vasárnap: nagy fazék káposztát főztek, minden reggel sütöttek alá szalonnát, és három napig rájártak. A vasárnapi ebéd még a tehetősebbeknél is alig különbözött a hétköznapiétól, de meleg étel volt, általában hússal (Morvay Judit gyűjtését idézi: *Szigeti Andor* 2003. 58.).

A bodroghközi Karcsán a második világháború utáni évekig megmaradt a hagyományos étrend.

Hétfő: habart leves és *vastag*- vagy *öreglángos*.

Kedd: a levesek napja volt, pl. *gombóda*- vagy gombaleves, hozzá főtt vagy sült tészta.

Szerda: habart étel és főtt vagy sült tészta.

Csütörtök: lehetőség szerint húsos levest főztek, hozzá sült tésztát.

Péntek: habart leves, lekváros gombóc, lángos, *lupcsánka* vagy valamilyen lepény.

Szombat: darás ételt főztek, amit hagymás zsírral vagy kolbásszal kínáltak.

Vasárnap: szárnyas-húsleves gombódával vagy kockatésztával, a húslevesből kiemelt főtt hús, a harmadik fogásként *galuska* valamilyen ízesítéssel (Nagy Géza nyomán. Vö. *Szigeti Andor* 2003. 81.).

A heti étrendekben is tükröződtek a vallási kötöttségek, annak megfelelően rögzültek például *téztás napok*, ill. húsmentes napok. Az abaúji görög katolikusság egyik központjának számító Rakacáról egyik adatközlőm jegyezte le: „Nagyszüleim egy héten háromszor tartottak böjtöt: hétfőn, szerdán, pénteken. Hétfőn és szerdán tojásételt fogyasztottak, de zsírral nem ettek csak olajjal. Péntek az szigorú böjt volt. Akkor tejet sem ettek, nem is főztek. Szerdán mindig habart bab volt az ebéd. Hétfőn savanyú habart *gruja* (krumpli), pénteken *lecskés* (kockatésztával egybefőzött) bab.”

A fentiek csupán néhány jellemző vonását mutatják Borsod-Abaúj-Zemplén megye hagyományos táplálkozási kultúrájának. Mindez számos összefüggésre világít rá, ugyanakkor a kutatás jelentős adósságára is figyelmeztet.

AZ ÉTELKÉSZÍTÉS ÉS AZ ÉTKEZÉS ESZKÖZEINEK VÁLTOZÁSÁRÓL

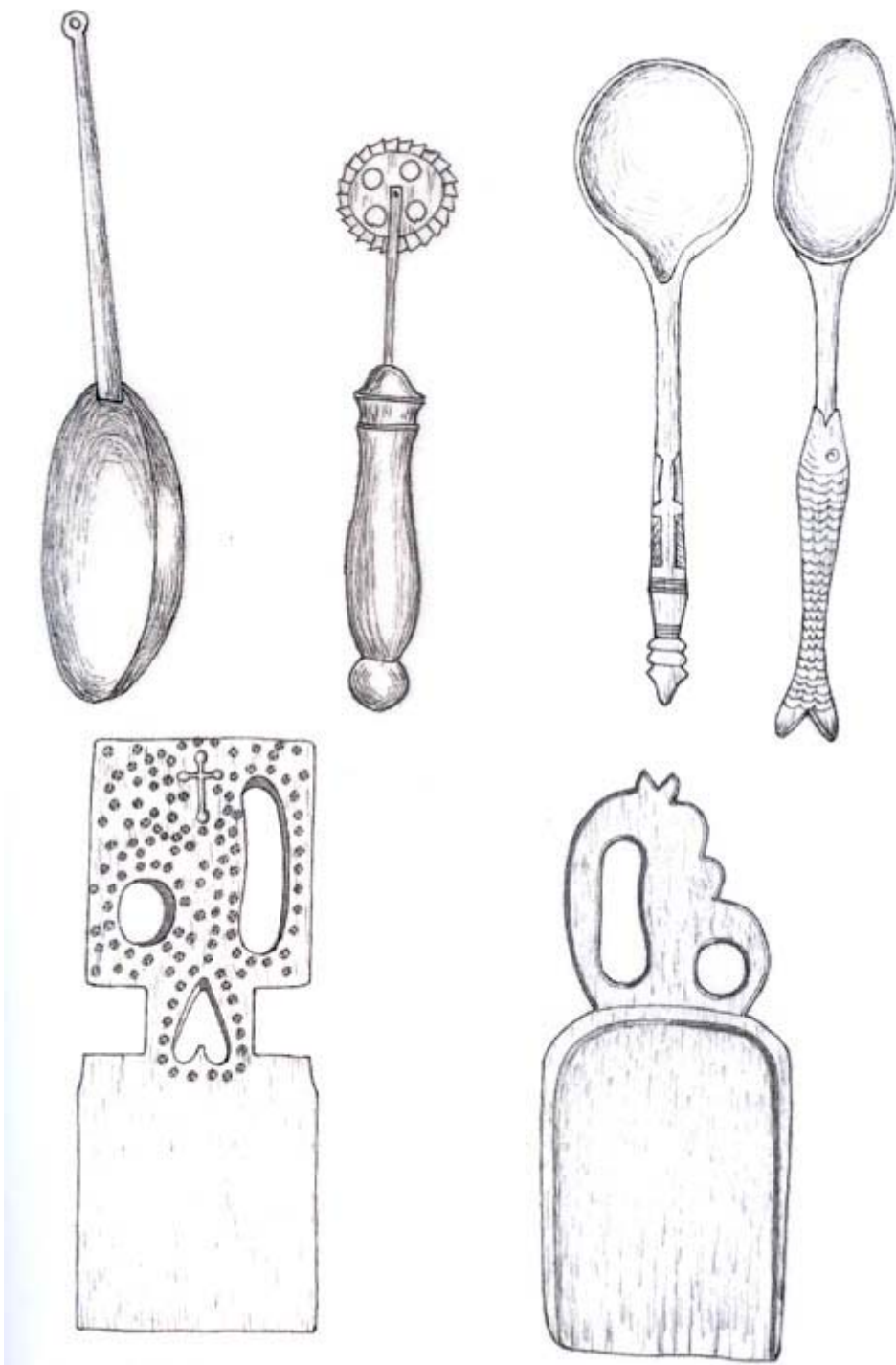
A tárolás, feldolgozás és fogyasztás tárgytypusainak halmazából lazán összefüggő csoportot alkotnak a *háztartás* eszközei és tárgyai, amelyek nem közvetlenül szolgálták a paraszti üzemek termelőtevékenységét. A háztartási eszközök elterjedésében szoros kapcsolat mutatható ki a paraszti, a polgári és a nemesi tárgyi kultúra között, ugyanakkor az egyes tárgytypusok, azok formája, díszítése, akár az egyes háztartásokban betöltött szerepe is lokálisan meghatározott és táji variánsokra is utal.

Az összefüggő tárgyi kollekciókról is megállapítható, hogy a parasztság háztartásában nem volt törekvés az egységes tárgyi együttesek beszerzésére és használatára, s legfeljebb a készítő központokban, műhelyekben, vagy azok közvetlen közelében mutatható ki a tárgyak azonos eredete. Mindez nem jelenti, hogy a különböző helyekről származó tárgyak hierarchiája, a háztartáson belül elfoglalt helye, funkciója ne alakította volna ki az összetartozó kollekciók belső rendjét, amelyben egységes esztétikai elvárások is megnyilvánulhattak.

A paraszti háztartások működésének megfelelően, ennek a tárgytypusnak a gerincét a női munka eszközei, tárgyai alkotják. A nők társadalmi helyzetéből és szerepéből fakadóan ez azt is jelenti, hogy a tárgyi univerzumnak ebben a tartományában igen sok a díszített, elsősorban ajándékként megszerzett tárgy, s a háztartás „profán” helyszíne a népművészet jeles alkotásainak is gyűjtőhelye volt. Ebben persze jelentős táji, vagyoni-szociális különbségek mutathatók ki, s szembetűnően gazdagabb a tárgyi kultúrának ez a rétege azokon a vidékeken, melyek népe maga is készítette ezeket a javakat.

A konyha eszközei

Az ételkészítés eszközei és technikái igen sok archaikus elemet őriznek, amelyekre a lokális táplálkozási szokásoknak és újításoknak megfelelően rakódnak az eszköz kultúra újabb rétegei. A konyhai eszközök, tárgyak együttese tagolt, melyből az adott háztartás működése funkcionális és formai egységeket képez ugyan, de csak ritkán alkot esztétikai egységet. Így is fogalmazhatnánk, hogy maga az egész konyhai tárgyegyüttes képez sajátos esztétikai egységet, ami egyedi, ám még a felületes kutatás is hamar feltárja e mikrovilág összetettségét.



29. kép. Serpenyő, derelyemetsző, fakanalak és lisztmerő kanalak (Homola Krisztina rajza)



30. kép. Tűzjekutyák, balsütő rost, csobolyó, fakanál és futál (Homola Krisztina zajra)

A konyha tárgyi anyagának rétegzettségét többféle módon kell értelmeznünk. Az egyik a különféle tárgytípusok története, ami részben azt fejezi ki, hogy az egyes eszközök, tárgyak mikor jelennek meg a magyarság népcsoportjainak használatában. Nem ritkán középkori, vagy akár az antikvitásig visszakövethető eszközök voltak a magyar és a közép-európai paraszti konyha kelléktárában. Ezek elterjedése, maga az innováció is történeti folyamat, beleértve azt is, hogy az egyes eszközöket, tárgyakat miképp rekonstruálják a falusi, mezővárosi, városi iparosok akár évszázadokon keresztül, lényegében hasonló formában és azonos funkcióban. Mindez a konyhai eszközök kultúra történeti alaprétégének nagy stabilitását is jelenti, lényegében a 20. századig, a hagyományos tüzelőberendezések eltűnéséig.

Rétegzett a konyha tárgyi anyaga az adott tárgyegetedek sorsát, történetét illetően is: miközben vannak olyan romlékony eszközök, tárgyak, amelyekből egy-egy generáció is több darabot „fogyaszt” (pl. kerámia, üveg, fa), addig az eszközök más típusai (pl. fém tárgyak) több generációt is kiszolgálhatnak. Egyes ételkészítő technikák eltűnhetnek, ám maguk a régi eszközök – megváltozott funkcióban – ott maradhatnak a konyhai tárgyak együttesében.

A parasztság lassú polgárosodása, főleg a 19. század derekától kezdve átalakította az ételkészítés és -fogyasztás eszközanyagát is. A köznapi és az ünnepi tárgytípusok különválása, önmagában a fokozatosan növekvő tárgyszám is tükrözi a lassú technikai változást, ami mellett számos dísz tárgy eleve esztétikai igényeket elégít ki. Ennek technikai feltétele a lakóház fűsttelenítésének változása, a pitar és a konyha térbeli elkülönülése, gazdasági-társadalmi feltétele pedig a piacra termelés, a társadalmi munkamegosztás fejlődése, ami felgyorsította az innovációk elterjedését. Mindez tájilag nagy eltérésekkel zajlott, s az egyes települések földrajzi helyzete, kapcsolatrendszere éppen úgy befolyásolta, mint az egyes családok vagyoni állapota. Szerepet játszottak benne étkezési szokások, a táplálkozás helyi struktúrája is: pl. az egyes vallások nem egyformán tették lehetővé az ételkészítés technikájának, ezáltal eszközanyagának váltását.

Amint a lakószobának, úgy a konyhának is kimutathatók funkcionális csomópontjai, amelyek ha esztétikailag nem is, de használatukban eszközcsoportokat gyűjtenek, s ezek a csoportok eredendően mégis magukban hordozták az egységesülés bizonyos lehetőségét. Ilyen csomópont volt elsősorban a tűzhely, ami a tüzelés technikájával, szerkezetével meghatározta az alkalmazható eszközök körét. Másik egysége a konyhának a háziasszony munkaasztalának környéke: az *asztalfia*, a fölötte lévő falsíkok, a különböző formájú *stelázyk*, *kredencek* őrzik az ételkészítés apróbb eszközeit. Lazán ehhez a csoporthoz tartoznak a kamara azon nagyobb tárgyai, eszközei is, amelyek csak periodikusan kerülnek használatba, de méretük miatt ott kapnak helyet (*dagasztó*- és *sózótekenők*, *káposztagyali*) és a tárolás különböző tárgyai. A harmadik nagy egység ünnepi tárgyakat tartalmaz: elsősorban a szabadkémény és a pitar elválasztását szolgáló íves falfelületeken sorakoznak a dísztányérok, tálak, kerámiák, de funkcionálisan hozzájuk tartoznak az ünnepi tálalás tányérjai, táljai is, amelyek leginkább a szobában levő *komódon* kaptak helyet.

Ez utóbbi tárgycsoporton jól megfigyelhető a parasztság tárgyi anyagának gyarapodási folyamata is: pár tálak, poharak, még inkább egy-egy új darab kerül a ház-

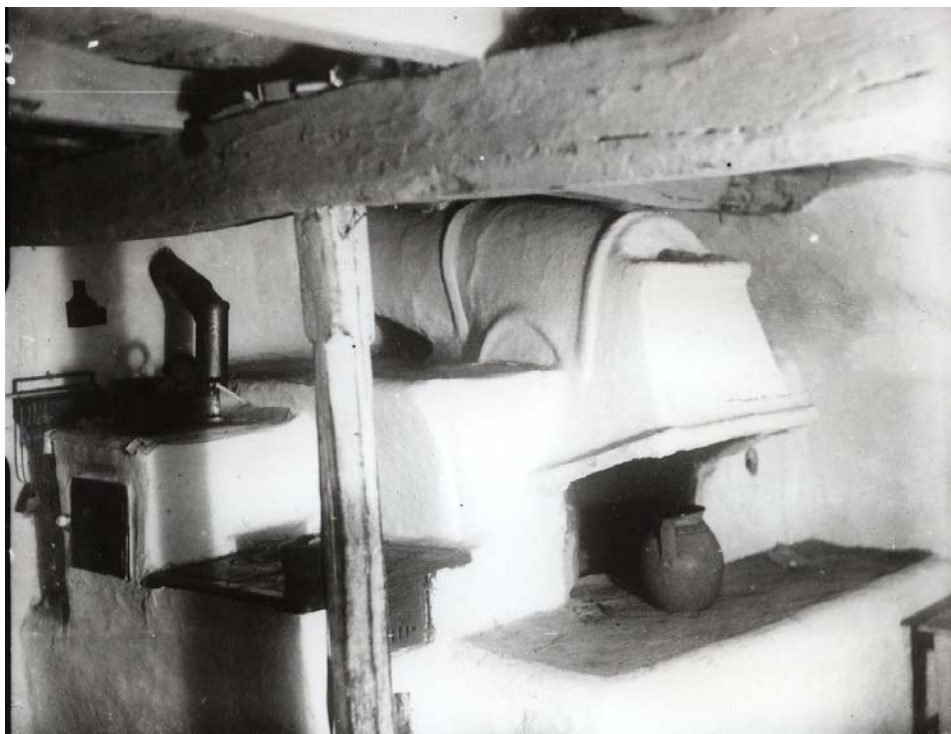
tartásba a vásárból, piacról, boltból, s csak a polgárosodással jelennek meg a fél tucat, ritkábban tucat tárgyak (pl. felírtos dísztányérok, evőeszközök stb.).

A konyha és a háztartás tárgyi anyaga rendkívül sokrétű, így elsősorban azokat a tárgytípusokat vesszük itt számba, amelyek közvetlenül a népművészet vizsgálati körébe vonhatók. Ez is a tárgyak több generációját alkotja. Az egyes tárgytípusok elterjedésében a nemesi és a polgári, más vonatkozásban a városi-mezővárosi műveltség hatása is kimutatható, amit elsősorban a tárgykészítők személye kapcsol össze egymással. A tárgye gyűttesek kialakítása, mennyisége, az egyes tárgyak egymáshoz való viszonya – a helyi hagyományok és a vagyoni helyzet mellett – háztartásonként is eltérő: elsősorban a háziasszony igényességét, jártasságát, háziasságát tükrözi.

A tűzhely és környéke

A tűzhely eszközeinek történeti-tipológiai rétegzettségét és táji differenciáltságát az okozza, hogy az a másfél évszázad, amelyből a tárgyi emléktárhely néhány generációja ránk maradt, a Felföld tüzelőberendezéseinek változását hozta. Ez a tájilag árnyalt folyamat (összegzően: Balassa M. Iván 1994.) a korábbi kemenceformák eltűnésében, a kemence kiszorulásában, a kemencék melletti takaréktűzhelyek megjelenésében, de különösen az Alföld felől terjedő szabadkéményes konyhák megjelenésében mutatható ki. E változások egybeestek a 19. század utolsó harmadában a parasztság táplálkozási kultúrájának átalakulásával, egyszersmind a konyha eszköz kultúrájának átformálódásával is. (A szabad tűzön való főzés technikája nem ment feledésbe, ahogyan megmaradtak az egyszerű tüzelőberendezések a lekvár-főzés, aszalás, húsüstölés, stb. technikája körül is.)

A konyha szerszámkészletének legkorábbi rétegét a nyílt tűzhelyek kellékei alkotják. Ezek zömmel kovácsmunkák, melyeknek az újabb generációit akár falusi kovácsok, olykor cigánykovácsok készítették, ám ezek formavilága követi a fémeszközök középkori, Európában olykor a kelták fémművességéig visszakövethető hagyományát. A *vasláb*, *háromláb* a tűzálló agyagedényt vagy fémedényt emelte a tűz fölé. Felülnézete általában háromszög, ritkább a kör formájú. Vidékünkön nem volt jellemző a díszes kovácsolása, többségük a középkor óta általánosan elterjedt formát követi. Hasonlóan több évszázados formákat őriznek a *rostok*, *rostélyok*, a hal- és hússütés eszközei: négy rövid lábukon a parázs fölé lehetett állítani őket. Egyszerűbb formákban maradtak ránk a *tűzpiszkáló*, *csíptető*, *vasnyársak*, *parázsfogók*, kétágú *húsvillák*. Gyűjteményeinkben szórványosan bukkan fel a szabad tűzhely érdekes szerszáma, a *tűzikutya*, *vasmacska*. A nyársak tartására, a fahasábok alátámasztására szolgáló kovácsoltvas eszközök a korai középkor óta állatformában ismertek Nyugat-Európában, s állatnévvel ismeri az európai népnyelvek többsége is. A magyarságnál a nemesi, főúri kandallók és tüzelők közvetítésével terjedhetett el (*Bátkey Zsigmond* 1909.; *Bátkey Zsigmond* 1938.). Tájunkon a négylábú típus ismert, melyek zömmel nyárstartók, s csak igen ritkán tűnik fel plasztikusan megformált, stilizált állatot idéző alak (*Viga Gyula* 1975.).



31. kép. Szabad tűzhelyes kemence, hozzáépítve a „masina”, Ziliz (Megay Géza felv., 1943.)

A Felföld vashámoraiból kikerülő, elsősorban öntöttvasból készülő *nyeles vaslábak* a 19. században még együtt voltak használatban a tűzálló gömöri és nógrádi agyagból készülő cserép *láb* *serpenyő*ekkel. Nem szorították ki azokat a konyhából, hanem együtt tűntek el a századfordulón, amikor megjelentek a zárt konyhai tűzhelyek, s velük a sima aljú *lábak*. A lekvárfőzés révén szinte napjainkig használatban maradtak azok a – főleg réz – *üstök*, amelyek korábban épített *katlan*okon, vagy nagyméretű, széles szalagként pántolt vaslábakon teljesítettek szolgálatot.

Maga a tűzhely, valamint a zömmel kovácsoltvas tárgyak plaszticitása, régies formavilága az, ami ezt a tárgycsoportot sajátos egységgé teszi. Egészüket tekintve bizonyára könnyen megérthető, hogy maga a tűzhely és ez a szerszámanyag miért vonzotta magához a hiedelmek egész sorát az európai néphagyományban.

Az északkelet-magyarországi tüzelőberendezések fejlődéséből következik, hogy vidékünkön nem volt olyan nagy hagyománya a kemencében való főzésnek, mint az Alföldön, ennek megfelelően egyszerűbb a kemence eszközanyaga is. A *piszkafa* mellett a *szívanó*, *szívonó* (szénvonó) az elengedhetetlen kelléke, valamint a *sütőlapát*, *vetőlapát*. Az utóbbit a Bükk-vidéken újabban két darabból, külön beillesztett nyéllel készítették. Külön figyelmet érdemelnek itt a bordázott oldalú *tepsik*, *pászkatepsik*: ezek többségükben bádogos cigányok munkái.

32. kép.
*Kenyérsütés cserepes
 kabolás kemencében, Füžér*
*(Gönyey Sándor felv.,
 1929.)*



A sütés-főzés eszközei

Az élelmiszerek előkészítésének, darabolásának – nagyobb fizikai erőnek kitett – eszközei ritkábban díszítettek. Vannak azonban kivételek is. Maradtak ránk a 18–19. századból datált, alkalmanként barokkos faragású tőkés *kézimalmok*. Ezek vályús, főleg sóórlésre használt példányai főleg a Bükkalja és a Zempléni-hegység kőfaragóit dicsérik. A fa *mozsarak* egyszerűek, *törőjük*, *verőjük* általában vasból készült. A kukorica törésére is alkalmas, a Tisza keleti partján ismert nagyméretű famozsarak vidékeinken – az emlékezet és a tárgyi emlékek alapján – nem voltak használatban. Kisebb méretű *borstörőke*, mozsarak fából inkább a polgári konyha felől érkeztek. Általánosabbak voltak az öntöttvas mozsarak, ill. az – ugyancsak nemesi és polgári hatást tükröző, nagyobb értékű – *rézmozsarak*. Ez utóbbiak századunkban jelentek meg, s generációkon átöröklődtek.

A hús darabolásának díszes emlékei az állatformájú, főleg lovat formázó *bárdok*, s felbukkannak díszesen megmunkált *kések*, *aprítók* is: húshoz, szalonnához, zöldségfélékhez egyaránt használták őket. A paraszti díszítőművészet remekei a 18. századtól datált *káposztagyáluk*. Díszítményeik között barokkos és klasszicizáló



33. kép.
Kemence és takaréktűzhely,
Erdőhorváti, 1951. (Bakó
Ferenc felv., Sárospatak,
Rákóczi Múzeum)

éppen úgy felbukkan, mint a sajátosan naiv, egyszerű képi megjelenítés. A barokkos formák tanult, mives faiparost sejtetnének, ha nem ismernénk ennek a stílusnak számos emlékét, pl. a Bükk falvainak faragóitól is a 19–20. századból.

A tárolás kellékei méretük csökkenésével válnak formájukban és díszítményeikben is egyre gazdagabbá, finomabbá, jóllehet nagyméretű tárolóeszközök készítése is a technikák hagyományosabb vonulatát őrzi. A *teknők* faragásának mesterei főleg cigányok voltak, de készültek azok a hegyvidékek faragóközpontjaiban is. Legnagyobb számban a Tisza mentéről származtak a háztartásokba. A nagyméretű *sózó*, aztán a *mosó*, *dagasztó* teknők nem díszítettek, de a tésztagyúrássra használt kisebb *fatálak*, vagy a kovász őrzésére szolgáló apróbb teknőcskék igényesebben megfartogattak. A lisztes *putinák*, *vannák*, egy fából készült *bödönök* (*bodonok*) formájukban hasonlóak a díszes *vékák*hoz és a juhászok *túrós vannái*hoz is. Előfordultak szórványosan a megyében fenyőfa liszttartók is, amelyek az északi és keleti fenyővidékről árucseré útján származtak, s vélhetően szlovák (ruszin, román) faárusok készítményei lehettek.

Vidékenként eltérő számú és formájú vessző- és szíjács *kosár* szolgálja ki a háztartást, legnagyobb számban és formai változatban a Tisza mentén készültek. A konyha, kamra körül főleg kisebb példányok voltak használatban, s azok formája



34. kép. Konyha, Cserépvárnya, 1936. (Leszib Andor felv.)

és funkciója általában rokon a rozsszalmából készült *kozupokkal* (gabona- és más magtartók), *kupulykókkal* (főleg tojás tárolására). A finomabb szalma alkalmas volt igényesebb tárolók készítésére is: kerek vagy ovális formájú *kenyértartók*, *kanáltartók*, *szakajtók* (*szakasztók*) a Tisza mentén és a Bodroghözben készültek *gyékényből* is.

A fafaragó központokban lokális stílusa alakult ki a kisebb-nagyobb tárgyak, eszközök tárolására készített tartóknak. A fából készült formák többsége falra akasztható. Legegyszerűbb közülük az, ahol a sűrűn átfűrt, téglalap vagy félkör formájú deszkalapba csúsztatták az evőeszközöket. Elsősorban a Bodroghözéből ismerünk olyan példányokat, ahol ennek a deszkalapnak a felfüggesztését is mives káva segíti, homloklapján karcolt vagy vésett növényi ornamentikával, forgórózsával. A Bükk-vidék és a Bükkalja kanalasai doboz formájúak, melyeknek a pereme, kissé magasabb hátsó oldala, ritkábban az előlapja karcolt vagy vésett díszítésű. Cserépfalun a kanáltartóhoz hasonló formájú, kisebb méretű *gyufatartók* is készültek, közöttük külön figyelmet érdemel egy kétfőkos, madarat formázó példány. Rokonok ezzel formailag a *sótartók* is, amelyek – szemben a pásztorfaragások közé sorolható asztali párjukkal – zömmel falra akaszthatók. Mind a palóc vidékről, ill. a Sajó-völgyből, mind a Bódva-völgyből és a Cserehátról ismerünk négy sarkukon apró oszlopocskákon erősített, oldalain áttört díszű, vagy szíjácsszerű lapokkal befönt példányokat is.



35. kép. Szilvalekvár főzése, Damak, 1967. (Bodó Sándor felv.)

A *fedőtartók* többségükben cigány fémművesek munkái, s egyszerűen megmunkált vaslemezek, de szórványosan felbukkannak a felföldi vándor drótosok igényesebb készítményei is.

A folyadékok, italok tárolásának általánosan használt eszközei voltak a dongás *csobolyók*, közöttük előfordulnak oldalukon datált, felírtos példányok is. Hasonlóan elterjedtek voltak a csikóbőrös *kulacsok*, szironyozott és varrott díszek között gyakran évszámmal. A megye számos fazekasműhelye igen sokféle cserépedényt (kulacsok, butykosok, korsók stb.) adott a paraszti háztartásoknak: mind köznapi használatra, mind ünnepi funkcióban. A konyha kerámiái között készítményeik mellett meghatározó szerepet kaptak a Felföld tűzálló edényeket készítő központjai, amik főzőedényekkel és díszkerámiával is évszázadokon át ellátták a mai Borsod-Abaúj-Zemplén területét is. Mellettük a 19. század második felétől mind nagyobb számban jelentek meg a bükki és a zempléni üveghuták készítményei is. Borsodbányavidéken – hasonlóan Észak-Magyarország más bányászterületeihez – a második világháború után az üvegek díszítésének sajátos technikája alakult ki: a szén robbantásánál használt gyújtózsínórok műanyag burkolatával fonták be a boros- és (családi) sörösüvegeket, demizsonokat. A többféle szín alkalmas volt – elsősorban geometrikus – minták, jelek, feliratok kialakítására. Ajándékozás révén ezek a tárgyak nagyobb távolságra is eljutottak a bányásztelepülésekről, s elsősorban dísz-
tárgyként jelentek ott meg.

Magának az ételkészítésnek, sütésnek, főzésnek, konzerválásnak az eljárás-módjai tájanként változó, háztartásonként is differenciált tárgye gyűttest akkumuláltak, s jelentős különbségek mutatkoztak a díszített tárgyak számát és minőségét illetően is.

A jó minőségű búzalisztból – különösen az Alfölddel érintkező vidékeken és a Tisza mentén – egyre többféle levestésztát gyúrtak, ahogy a húsleves fogyasztása meggyökerezett a paraszti táplálkozásban. A Bükkalján, főleg Cserépfalun századunk elejétől *csörgős síkálót*kat, *nyújtófáka*t készítettek, amelyeket főleg piacon, vásáron vettek ajándékba a lányoknak, asszonyoknak. Vidékünkön a lakodalmi és ünnepi húsleves elengedhetetlen része volt a csigatészta – palóc vidéken *bordás haluska* –, amit az ünnepek előtt társas munkában készítettek el az asszonyok. A csigát általánosan a szövőszék bordáján penderítették a fonóorsó szárával, de pl. a Bükkalján fából faragott, díszes csigacsináló táblácskákat készítettek, amelyeket elsősorban a legények ajándékoztak kedvesüknek. A díszítmények maguk is kifejezik az ajándékfunkciót: monogramok, szívek, tükröcskék, emlékfelirat, esetenként festés található rajtuk. Vannak plasztikusan kiképzett, pl. hegedű, ill. bőgő formájú példányok is. Bár a megyénkben – elsősorban Borsodban – fellelhető példányok a népi díszítőművészet kései korszakát képviselik, markánsan reprezentálják a Bükkalja faragóhagyományát, de kifejezik a kapcsolatot is e tárgy típus alföldi, elsősorban tiszántúli, Debrecen környéki előzményeivel. A Tisza mentén a cigányok rézből is készítettek csigacsinálót, s megformálták rézdrótból az eszköz tartozékát, a vékony *pedrőt*, *penderítőt*, tűt is (Viga Gyula 1991.).

A cserépfalusiak mives fafaragásának utolsó korszakában – 1930–1960-as évek (Lajos Árpád 1961.; Balázs Géza 1984.) – számos más, szépen megmunkált apró háztartási eszköz is készült (*kovászoló lapockák*, *kavarók*), tárgyaik lényegében egységes stílust képviselnek Dél-Borsod, Heves és az érintkező alföldi sáv falvaiban.

Változatos formákban jelennek meg a tejfeldolgozás eszközei, kellékei is. Ennek azonban önálló, s talán legarchaikusabb vonulatát a juhászok tejkonzerváló eszközei alkotják, amelyek csak ritkán tartoznak a háztartások kellékei közé. Külön kell megemlítenünk a dongás formák mellett szórványosan felbukkanó esztergált *zurbolók*kat, köpülőket, valamint az ugyancsak kis számban ránk maradt *vajformák*at, *vajnyomók*kat. Ez utóbbiak vidékünkön csak századunkban jelenhettek meg, s az, hogy a magyarságnál ritkább szétnyitható és hengerlő formákat ismerünk, tárgyait vásári beszerzését jelzi, s nem belső fejlődését (Viga Gyula 1987.). Gyakoribb volt vidékünkön a vajdarabok kanállal, fakanállal való díszítése: rozmaringág, egyszerűbb virágforma került rá díszként, s úgy vitték a piacra, ritkábban keresztet rajzoltak rá, és úgy került a katolikus falvak húsvéti szentelményei közé. Maguk a vajformák díszítményeikben egy tágabb európai nyomóforma- és matricakészítő hagyományban gyökereznek, ahová a mézeskalács ütőfák, tészta- és tortaformák, offer minták és még számos más eszköztípus is tartozik.

A tálalás és a fogyasztás eszközei közül az esztergált *fatányérok*, *fakupák* (poharak) már csak elvétve lelhetők fel a múzeumi gyűjteményekben is. Általános volt viszont még a második világháború után is a *fakanalak* készítése. 1898-ban a háziiparok törzskönyve az abaúji (*Hollóháza, Nagybózsza, Pálháza, Pusztafalu, Telkibánya*)

és borsodi (*Balaton, Visnyó, Szilvás, Ostoros, Felsőnyárád, Nádasd*) faragóközpont készítményei között megemlíti a fakanalakat (*Kovács Gyula* 1885.). Legtovább Cserépfalu fafaragói készítették nagy tömegben eladásra ezeket, de a félgömbölyű, mély formák náluk is elmaradtak a laposabb, egyenes *rántó-kanalak* mellől. Igényesebb, díszes darabok inkább ajándékként készültek, rendszeres használatukról nem tudunk vidékünkön.

A hagyományos kultúra változásai természetesen az ételkészítés eszközeit sem hagyták érintetlenül. A tüzelőberendezések átalakulása – a kemencéktől és takaréktűzhelyektől a gáz- és villanytűzhelyekig, a mikrohullámú sütőig – az ételkészítőkre éppen úgy hatott, mint az általuk előállított táplálékok jellegére. A kemencék mellé épített takaréktűzhelyek csakúgy, mint a nyári konyhák építése megosztotta a tüzelőberendezések korábbi funkcióját. A házi kenyérsütés megszűnése után a kemencék fokozatosan elveszítették szerepüket, ami azonban a kemencében készült ételek – például az egyes tájakra jellemző ünnepi kalácsok méretének és formájának – megváltozását is jelentette. De a kemencékkel együtt jószerével eltűntek a különféle lepények, a kenyértésztából kiszakított lángosok és cipók is. Ugyanakkor az új tűzhelyek megteremtették a gyorsabb sütés-főzés lehetőségét, ami az egész ételkészítés korábbi rendjére kihatott. A tűzhelyek sütőiben újfajta tészták jelentek meg, amelyek már jobbra az üzletekben vásárolt alapanyagból készültek.

Az eszközök és technikák egységesülésének folyamata ebben a hagyományos táplálkozás vonatkozásában is szembetűnő: a szállítás és a tárolás átalakulása valóban „forradalmi” hatást gyakorolt az elzártabb vidékeken is. A felhasznált alapanyagok ezek révén lényegében fokozatosan elveszítették korábbi „szezonális” jellegüket, a *táplálkozás* struktúrája – főleg a kínálatában egységesülő bolthálózat és a hűtőszekrények elterjedése révén – lényegében elvált a parasztüzemek korábbi időrendjétől, a termelés meghatározottságától.

A konyhai eszközök készítése a 20. század első harmadától lényegében kikerült a háziipar keretei közül, s a kereskedelem és az üzletek közvetítésével gyári termékek terjedtek el, többé-kevésbé uniformizálva a különböző tájak konyháját. Az ételkészítés és -fogyasztás tárgyi világában a második világháború óta egyre gyorsuló divatok követik egymást. Az újfajta edények és étkészletek formavilága egyre inkább nemzetközi trendekhez igazodik: az olcsó kínai javakkal csak a tehetősebbek háztartásában versenyezhetnek a hazai ipar drágább termékei.

A turizmus csakúgy, mint a hagyományos ételek és ételkészítés iránti érdeklődés néhány régies technika és tárgy aktualizálását eredményezte az elmúlt egy-másfél évtized során. Mindez természetesen nem változtat azon, hogy a táplálkozási hagyomány tárgyi emlékei alapvetően a múzeumi gyűjtemények polcaira kerültek, ahol nem csupán a megelőző korszakok sütés-főzésének és étkezésének, hanem régi tárgyakotok, kézművesek gazdag tradícióját is őrzi.

PALÓCOK

Levesek

Bableves kemencében főzve

(Szigeti Andor nyomán)

A tisztított szárazbabot vászonfazékba tették, belerakták a füstölt húst (csülök, sonka), vizet öntöttek rá és betolták a forró kemencébe. Amikor a bab félig megfőtt, a fazekat kihúzták, sárgarépát, petrezselyemgyökeret, egy szem krumplit, egy fej vöröshagymát, egy gerezd fokhagymát tettek bele és visszatolták a kemencébe. A bab általában másfél-két óra alatt főtt meg a kemencében. Mikor a fazekat kihúzták, a padkán vagy a takaréktűzhelyen elkészítették a rántást: zsírból, lisztből, vöröshagymából, fokhagymából és fűszerpaprikából. Kevés vízzel felöntötték, majd a bablevesbe öntötték. Az egészet együtt felforralták, esetleg ízesítették. Ha csipetkével kedvelték, azt is főztek bele, és együtt tálalták.

Gombaleves – aszalt gombából

(Szigeti Andor nyomán)

A megmosott aszalt gombát szeletelve főzni teszik sós lében. A főzőlébe apróra vágott hagymát tesznek. Ha megfőtt, tejfelbe kevert liszttel behabarják és felforralják.

Kiszi, kiszli, cibere

(Cs. Schwalm Edit nyomán)

Kenyérsütéskor meghagytak egy kis darab kovászt, amit langyos vízbe áztattak, szétmorzsolták és megsózták. 15–20 literes cserép- vagy zománcos fazékban készítették 0,5 liter vagy 1 liter korpából, 2 marék sóból és tenyérnyi darab kovászból. Az edény száját lekötötték, a kemence közelébe, meleg helyre tették. A korpa és a kovász leült az edény aljára, és néhány napon belül kellemes, savanykás ízű lett a lé. Ezt az alapanyagot aztán többféle módon tették tartalmasabbá. A leszűrt levet felfőzték, tejet öntöttek hozzá, vagy lisztes tejjel, tejföllel behabarták. Ez volt a habart cibere, amit beleaprított kenyérrel fogyasztottak. Ízesíthették olajjal készített fokhagymás rántással is (rántott cibere). A keleti palócok (barkók) kukoricakását vagy köleskását, másutt kockatésztát vagy csipkedett gyúrt tésztát főztek bele. Főleg böjtös étel volt, de a szegényebb családok máskor is készítették.

Reszeltkeleves

A forrásban levő sós vízbe beletesszük a megtisztított és lereszelt zöldséget, sós, szeletelt burgonyát és félpuhára főzzük. Belerakjuk a grízes lisztből tojással készített reszelt tésztát a levesbe és megfőzzük. Végül lisztből, zsíron készített rántással berántjuk, kiforraljuk.

Savanyú leves

(Gál Gyula nyomán)

Hozzávalók: friss sertéshús, sertésmáj és tüdő, vöröshagyma, zsír, liszt, fűszerpaprika, só, ecet, szemes bors, kenyérkocka.

A sertéshúst kockára vágva, a megtisztított májat, tüdőt is felkockázva, hideg sós vízben feltesszük főzni. Vöröshagymát, sót, borsot adunk hozzá és fedő alatt puhára főzzük. Zsíros, paprikás rántással berántjuk, jól kiforraljuk, ecettel savanyítva még pár percig főzzük. A kenyérkockákat a tányérokban elosztjuk, rámerjük a forró levest.

Régebben a disznótoros vacsora kedvelt étele volt.

Zsufa vagy zsupaleves

(Cs. Schwalm Edit nyomán)

Régi böjtös étel, amire már alig emlékeznek. Olajütéskor a kisajtott tökmagpogácsának (szak) még van némi olajtartalma. A szakot összetördelték, mozsárban porították. Cserép-

fazékba tették, forró vizet öntöttek rá, később leszűrték. Ezt a leszűrt levet rátették a meleg tűzhelyre, hogy sűrűsödjön, ott megtúrósodott. A gyerekek különösen kedvelték és többféle módon fogyasztották: tejjel behabarták és személyenként egy-egy tojást ütöttek bele, vagy egyszerűen kenyeret pirítottak hozzá. Tejfehér színe és olajtartalma miatt már nem kellett hozzá zsiradék. A szegények eledele volt.

Mártások

Gombamártás

(Cs. Schwalm Edit nyomán)

Hozzávalók: 15 dkg gomba, 6 dkg vaj, 4 dkg liszt, 1 dl csontlé, 1 kis fej vöröshagyma, 1 dl tejföl, csipet só, őrölt bors, néhány szál petrezselyemzöld.

Bármilyen gombából elkészíthető, a szezonnak megfelelően. A lereszelt hagymát vajon megpároljuk, hozzáöntjük a megtisztított, szeletekre vágott, megmosott gombát. Megszórjuk petrezselyemzölddel, sóval, borssal fűszerezzük. Amikor a leve elpárolgott, liszttel elkeverjük, kis idő múlva a csontlével felengedjük, jól kiforraljuk, és tejföllel dúsítjuk.

Sóskamártás

(Cs. Schwalm Edit nyomán)

Hozzávalók: 50 dkg vad vagy kerti sóska, 6 dkg zsír, 4 dkg liszt, 2 dl tejföl, kis fej vöröshagyma, 4 dkg cukor, csipet só.

A sóskát megtisztítjuk, megmosva lecsorgatjuk, 15–20 percig pároljuk. A finomra vágott hagymát zsíron pároljuk, rátesszük a cukrot, és addig pároljuk, míg a cukor elolvad. Ekkor rátesszük a sóskát és összepároljuk. Hozzáadjuk a liszttel elkevert tejfölt, jól kiforraljuk, sózzuk, és szitán áttörjük. Főtt húshoz tálaljuk.

Kásák, pépes ételek

Ganca

(Istvánffy Gyula nyomán)

Kukoricalisztet vagy árpalisztet tettek egy fazékba, leforrázták, majd – kemencében vagy szabad tűzön – a tűz mellé állítva, kissé rotyni hagyták. Fakanállal jól összetörték, hogy a liszt ne maradjon csomókban. Aztán kanálról vagy hosszú késsel apró darabokra kiszaggatták a nagy tál szélére. Mikor eléggé megszikkadt, zsírral vagy vajjal, ennek hiányában vagy bőjti napokon kender- vagy tökmagolajjal, íróval vagy tojás sárgájával és liszttel behabart forralt tejjel öntötték le.

Tejbekása

A palóc lakodalom elmaradhatatlan étele volt, sok helyen a *keitoló kását* az első világháborúig a vacsora utáni utolsó fogásként kínálták. Régen kölesből, később kukoricából, majd rizsből főzték.

Tejben, vagy kissé megvizezett tejben főzték puhára, sűrűre a kását. Cukorral vagy fahéjas cukorral hintették meg a tetejét, úgy kínálták.

Főzelékek, köretek

Hagymás burgonya

A karikára vágott, sós vízben megfőzött burgonyát zsírban párolt hagymával összekeverjük, és főtt húselekek köreteként tálaljuk.

Salátafőzelék

(Zsadányi Tünde nyomán)

A zöldsalátát leveleire szedik, vízben alaposan átmosás, fokhagymás zsíron megpárolják. Tejjel vagy savóval készített lisztes habarással behabarják, kiforralják, végül ecettel savanyítják.

Gombaételek

Gomba sütte (Borsodbóta)

Régi típusú, platnis tűzhelyen legjobb a vargánya. Lehet keserű gomba, csiperke is. A mennyiség függ a családtagok számától, a gombák nagyságától. Szükséges ízlés szerint só és zsír; nagyon ízletes füstölt szalonna zsírával.

A gombát alaposan megmossuk, a bogárrágásokat kivágjuk belőle. Eltávolítjuk a szárát, amiből pörköltet vagy aszalékot készítünk. A gomba kalapjának alsó részét 2x2 cm-es csíkokra bevagdalkuk, besózzuk és úgy helyezzük a platnira, hogy ez legyen fölfelé. 10–20 percig sütjük. Ezt követően megfordítjuk, így is kb. 10 percig sütjük. Ezután levesszük, zsírral, füstölt szalonna zsírával megkenjük, s lehet fogyasztani. Kovászos uborka, paradicsompaprika jó hozzá. (Ma már zsíros lábosban szokás sütni. Ez a fajta művelet egyezik az előbb leírtakkal.)

Gombafasírt (Borsodbóta)

Fiatal, keményebb gombákból készítik. A gombát megmossuk, lecsepegtetjük, apró kockákra vágjuk, majd sós lében kb. fél órát főzzük. A léből kiszedve hagyjuk kihűlni. Ugyanúgy fűszerezzük fokhagymával, sóval, borssal, fűszerpaprikával, mint a húsból készült fasírozottat. Forró zsírban, olajban kisütjük, kb. 15–20 percig. Főtt rizzsel és kovászos uborkával tálaljuk.

Gombapaprikás

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 4 dkg erdei gomba, 12 dkg zsír, 1 nagy fej vöröshagyma, 4 dl tejföl, 1 dl csontlé, só, őrölt bors, fűszerpaprika.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megfonnyasztjuk, rátesszük a kockára vágott gombát. Fűszerpaprikával ízesítjük, csontlé hozzáöntésével készre pároljuk, végül tejfőllel ízesítve felforraljuk. Nokedlivel tálaljuk.

Hústalan egytálételek

Paprikás krumpli galuskával

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg füstölt kolbász, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 evőkanál zsír, só, fűszerpaprika, 1 cseresznyepaprika.

A megtisztított burgonyát cikkekre, a kolbászt karikára, a hagymát finomra vágjuk. A zsíron megpirított, fűszerpaprikával elkevert hagymára rátesszük a burgonyát, annyi vízzel felengedjük, ami ellepi. Megsózzuk, belerakjuk a kolbászt, a cseresznyepaprikát, és majdnem puhára főzzük. Beletesszük a külön kifőzött apró galuskát, pár percig az egészet összefőzzük.

Tojás krumplival (Borsodbóta)

Nem volt elég tojás, ezért kiegészítették krumplival. Egy személyre 2–4 tojást, ugyanannyi tojás nagyságú krumplit számítunk. A nyers krumplikat meghámozzuk, a reszelő kis lyukú részével lereszeljük, a nyers tojást hozzáadjuk, alaposan összekeverjük, ízlés szerint sózzuk. A lábosba bőséges zsiradékot teszünk, erősen forrosítjuk és beleeresztjük a keveréket.

Ha felforrt, takarékpécsen 10–15 percig sütjük. Vigyázzunk, le ne égjen egyik oldal sem. Kovászos uborka, esetleg csalamádé illik hozzá.

Húsételek

Báránypaprikás (Domaháza)

(Molnár Balázs nyomán)

Hozzávalók: 60 dkg bányahús, 1 evőkanál zsír, 2 fej vöröshagyma, 1 dl tejföl, 1 evőkanál ecet.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megpirítjuk, a tűzről félrehúzával, belekeverjük a fűszerpaprikát, majd kevés vízzel felengedjük. A feldarabolt, ecetes vízben megmosott bányahúst bele rakjuk, megsózzuk és fedő alatt pároljuk. Galuskával tálaljuk.

Rántott bányahús (Domaháza)

(Molnár Balázs nyomán)

A fiatal bányahúsát gondosan megtisztítjuk, féltenyérenyi darabokra vágjuk. Sóval, borssal fűszerezzük, majd lisztben, tojásban és zsemlemorzsában megforgatva, forró zsírban mindkét oldalát pirosra sütjük. Ízlés szerinti körettel tálaljuk.

Tyúk vagy csirke rántottában

(Cs. Schwalm Edit nyomán)

Az egész palóc területen ismert volt. A tyúkot vagy a csirkét levesben megfőzték, a húst kiszedték, a levesbe tésztát főztek. A húsdarabokat először lisztben, majd tojásban megforgatták, és forró zsírban kisütötték.

Főtt tészták

Juhtúrós csusza

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 30 dkg juhtúró, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg zsír, 2 dl tejföl, 2 egész tojás, só ízlés szerint.

A csusza a búzatermő vidékeken a magyar konyha jellegzetes házi tésztája: a kevés víz hozzáadásával, jobbra csak tojással gyúrt tésztát elnyújtás után kézzel szaggatták szabálytalan darabokra.

A csuszatésztát sós vízben kifőzték, meghintették az apró kockára kisütött szalonnadarabokkal, kevés zsírával is meglocsolták. Ráhintették a túrót, ráöntötték a tejfölt, úgy forrosították meg a sütőben. Melegen tálalták.

Sült tészták

Juhtúrós lángos

(Szigeti Andor nyomán)

A megtisztított főtt burgonyát áttörték, vajjal, tojással, elmorzsolt élesztővel, sóval, őrölt borssal összegyúrták, s annyi lisztet adtak hozzá, amennyit felvesz. Simára gyúrták, kis cipókba formálva fél órát pihentették. Kinyújtották, lapokra vágták, és mindkét oldalát pirosra sütötték zsírban vagy olajban. A tetejét juhtúróval, finomra vágott kaporral szórták meg. Melegen fogyasztották.

Káposztás pacsoni

Kb. 0,5 kg lisztből 3 dkg élesztővel, tejjel, sóval cukor nélküli könnyű kelt tésztát dagasztunk. Megkelesztjük, utána kinyújtjuk és a kinyújtott tésztát négyzetes darabokra vágva,

mindegyikre ráteszünk egy jó evőkanál zsíron pirított, borssal, sóval ízesített káposztát. A négyszögletes lapokat gombóc alakúra formáljuk, és egyenként, vigyázva vékonyra kinyújtjuk. Zsírral kikent tepsibe rakunk egy sort, megsírozzuk, rárakunk egy másik sort, azt is megsírozzuk. Jó meleg sütőben sütjük. Tálra szedve újra megkenjük kevés olvasztott zsírral.

Egyszerűbben is készíthető (és kevésbé zsírosan!), ha a négyszögletes darabokat, benne a káposztával visszahajtjuk háromszög alakúra és így sütjük meg, mint a buktát szokás.

Kompéros (krumplis) kalács (Borsodbóta)

Búcsúk, lakodalmak, más ünnepek kalácsa volt. A tepsibe tett, lángosszerű kerek tésztát előbb a tejjel, savóval, sóval készített főtt krumpli, majd a tejjel, savóval, cukorral készített túrómasszával takarják be. Tojással megkenve kicsit kelesztik, és beteszik sülni a kemencébe. Főleg langyosan, kihűlve fogyasztják.

Molnárkalács, molnárlaska

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 1 liter tej, 2 dl tejföl, 1 csomag vaníliacukor, 15 evőkanál olvasztott zsír, 5 félmarék cukor.

A hozzávalókat összekeverjük, a tészta azonnal süthető. Az erre a célra készült, speciális ostyasütő vas mindkét oldalát meg kell kenni zsírral vagy szalonnával, úgy tesszük bele a tésztát. A kanalat, amivel a tésztát adagoljuk, minden adag előtt hideg vízbe kell mártani, hogy ne ragadjon hozzá a tészta. Van, aki fakanál nyelére hajtja fel a frissen sült lapokat, s kihűlve rudacska formában kínálja.

A *molnárkalács*, *molnárlaska* eredetileg holland sütemény, ami Nyugat-Európában is igen elterjedt. Sütővasát Magyarországon már a 16. századtól ismerjük. A sütés ma Észak-Magyarországon is szokás, de úgy tűnik, hogy készítése főleg a palóc vidékeken, a Sajótól nyugatra általános. Ezen a tájon az 1880-as évektől terjedt el leginkább a sütővasak készítése. Korábban a vashámorokban készítették azokat, gyakran feltüntették rajzuk a készítő nevét, a készítés helyét és idejét. A 19. század végétől falusi kovácsmesterek is előállították. Nem volt minden háztartásban, az asszonyok egymástól kölcsönkérték a vasakat a sütéshez. A sütők egyik-másika a népművészet remekei közé tartozik. Voltak települések, ahol szinte háziiparszerűen sütték az ostyát, s elhordták azt piacra is árulni. Pl. a mezőkövesdi matyók számára – ünnepekre, lakodalmakba, fonókba – a mezőtárkányiak vitték a molnárkalácsot.

Túrós kalács (Borsodnádásd)

(Zsadányi Tünde gyűjtése)

Grízes lisztből, túróval, főtt krumplival, tejfellel, mazsolaszőlővel és élesztővel készült. A lisztet tejjel és élesztővel megkelesztették, a megkelt tésztát gyúrótáblán kinyújtották. Tepsibe helyezték, rá kevés főtt, áttört krumplit tettek, majd tejfőllel elkent túrót, cukrot, mazsolát raktak rá. Tetejét tojással megkenve, sütőben szép pirosra süttették.

SAJÓ-VÖLGY, GÖMÖR

Levesek

Felvidéki gombóclevés

Hozzávalók: 30 dkg marhacsont, 20 dkg vegyes zöldség, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, szemes bors, 2 dl tejföl, 5 dkg liszt, só. A gombóchoz: 10 dkg sertéshús, 5 dkg marhahús, 5 dkg füstölt kolbász, 3 dkg füstölt szalonna, 25 dkg burgonya, 1 tojás, fél citrom, törött bors, só.

A csontokból és zöldségekből 1,5 liter vízzel tartalmas, jóízű csontlevest készítünk. Leszűrjük, majd ismét felforraljuk, behabarjuk a 2 dl tejjel és az 5 dkg liszttel. A gombócokhoz a húsokat ledaráljuk, a nyers reszelt krumplit jól kinyomkodva hozzáadjuk. Beletesszük a masszába a tojást, a sót, a borsot. Jól összedolgozzuk, és diónyi gombócokat készítünk belőle. Ezeket belefőzzük a levesbe (kb. 5 percig). Kevés citromlével savanyíthatjuk.

Ugyanez kicsit másképpen: 25 dkg nyers füstölt húst megdarálunk, összekeverjük 1 kg hámozott és nyersen megreszelt burgonyával, és annyi lisztet adunk hozzá, hogy jól formálható tésztát kapjunk. Zsíros vagy vizes kézzel kis gombócokat formálunk belőle, és lobogva fővő vízben kb. 10 percig főzzük. A megfőtt gombócokat szűrőkanállal kiszedjük. A tészta levébe néhány szem borsot, 1–2 babérlevelet, kanálnyi ételízesítőt teszünk, és jól felforraljuk. Szükség szerint még sózzuk. 1 kanál lisztet elhabarunk 2 dl tejjel, a főzőlébe öntjük, néhány csepp ecettel ízesítjük, felforraljuk és átszűrjük. Beletesszük a gombócokat, átforrósítjuk és tálaljuk.

Habart sóska

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 20 dkg sóska, 2 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál tejföl, 1 kávéskanál cukor, csipetnyi só, 2–4 egész tojás.

A megtisztított, gondosan megmosott sóska olajon, fedő alatt pépesre párolják. Liszttel kevert tejjel, kevés vízzel hígítva felöntik és felfőzik. Az elkészült sóska levesbe belecsorogatják a felvert tojást, vagy pirított kenyérkockákkal sűrítik.

Kecskegulyás (Múcsony)

Hozzávalók: 0,5 kg csontos kecskehús, 2 db burgonya, 1 fej vöröshagyma, kanálnyi zsír, só, fűszerpaprika, köménymag, őrölt bors.

Az apró kockára vágott hagymát a zsíron megpirítjuk, rátesszük a kockára vágott, előtte leforrázott kecskehúst, paprikával, sóval, borssal rövid ideig tovább pirítjuk. 2 liternyi vízzel felengedjük, köménymaggal ízesítve főzzük. Félfővésében hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát, együtt puhára főzzük. Szezonálisan paprikával, paradicsommal, lecsóval ízesíthetjük. Van, aki galuskával gazdagítja a levest.

Laksaleves

Hozzávalók: laska (laksa) tészta, amit tojás nélkül, vízzel meggyúrva, vékonyra nyújtva, feldarabolva és kilyukdalva a tűzhely platniján sütöttek meg előre. Szalonna, krumpli, só.

A laksa tésztát szalonna zsírján megpirították, bő vízzel feleeresztve, megsózva, néhány szem krumpli belevágásával gazdagítva megfőzték.

Az erdőn dolgozó emberek mindig vitték magukkal előre elkészített tésztát, amiből gyorsan elkészíthették ezt a levest.

Rántott bab

(É. Kovács László nyomán)

Hozzávalók: Erzsibab, 2–3 szem burgonya, só, vöröshagyma, szalonna, liszt, ecet.

A hagyomány szerint az erdei munkát végző emberek készítették. A beáztatott babot (fél litert 2 liter vízben) fazékban a parázsba állították, elfővő levét pótolták. Mikor félig megfőtt, beletették a meghámozott, nagy kockára vágott krumplit, sót, hogy szét ne főjön. Szalonna-kocka zsírján az apróra vágott hagymát megfonnyasztották, liszt hozzáadásával megpirították a rántást. Ezt kevés vízzel felelesztették, a levesbe öntötték, felforalták, és ecettel ízesítették.

Suhantott leves

Hozzávalók: kb. 5 dkg szalonna vagy 1 evőkanál zsír, 1 fej hagyma, pirospaprika, só, gombóta.

A zsiradékon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, teszünk hozzá egy kiskanálnyi pirospaprikát, felelesztjük vízzel, sózzuk és felforraljuk. Ezután beleteszünk 4 evőkanálnyi gombót, puhára főzzük benne, és máris tálalható.

Tárkonyos leves (Gömör)

(É. Kovács Judit nyomán)

Az apró kockára vágott füstölt sonkát feltesszük főni. Ízesítőként egy csokor apróra vágott tárkonyt teszünk bele. Ha a hús megpuhult, liszttel elkevert tejföllel és tejjel habarjuk be. Pirítós kenyeret kínálunk hozzá.

Tökleves

(Paládi-Kovács Attila nyomán)

A jobb minőségű sütőtök belsejét magvastól leforrázták. Rövid ideig főzték, majd leszűrték. A lét felforalták, híg rántással berántották, leveszöldséget és szárastésztát főztek bele.

Levesbetétek

Gombóta

Házilag készített tarhonyához hasonló tészta: a gyúrt tésztából egy maréknyi gömböcskét készítünk, és – állandóan lisztezve – késsel vagdossuk addig, amíg tarhonyához hasonló, de annál nagyobb tészta darabkákat kapunk.

Laska, laksa (Gömör)

(É. Kovács László nyomán)

Tésztáját tojás nélkül keverték, annyi vizet öntöttek hozzá, hogy keményre lehessen gyúrni. Vékonyra nyújtották, majd a tészta levelét nagyobb darabokra vágva, a tűzhely platniján megsütötték. Sülés közben villával vagy kés hegyével megszurkálták, hogy a tészta rétegei közül a gőz kiszüljön. Sülés után összetörték, szellős helyen vászonzacskóban tartották. A lakóhelyüktől távol dolgozó erdőjárók, munkások magukkal vitték, szabad tűzön főzték.

Mártások

Májmártás

(Istvánffy Gyula nyomán)

Lakodalmok alkalmával – mikor disznót vágtak – készítették a barkók. A megtisztított disznómáját és tüdőt apróra összevágták, hagymás zsíron megpirították. Kevés vízzel felöntötték, fűszereztek. Ha megfőtt, vastagon berántották, és ecettel ízesítették.

Paradicsommártás (Gömör)

4–5 darab közepes, érett paradicsomot összevágunk, megfőzzük és átpasszírozzuk. A paradicsomlevet feltesszük főni, tejjel hígított tejfeles lisztes habarással dúsítjuk. Kevés sóval és cukorral ízesítve, főtt húsok mellé kínáljuk.

Tormamártás (Gömör)

(É. Kovács Judit nyomán)

A tormagyökeret krumpolireszelőn lereszeljük. Olajon világos rántást pirítunk, kevés fűszerpaprikát szórunk bele, majd hideg vízzel felöntjük. Tejet, tejfölt adunk hozzá, sózzuk, s mikor felforrt, belekeverjük a megreszelt tormát. Főtt húsokhoz kínáljuk.

Kásák, pépes ételek

Coki kása (Gömörszőlős)

(É. Kovács Judit nyomán)

Egy szál sárgarépat és egy petrezselyemgyökeret kevés sós vízben puhára főzünk, majd besűrítjük a durva szemű kukoricakásával. (A házi őrlésű dara főzéskor kb. kétszeres, az apróbb szemű bolti három-négyszeres vízmennyiséget vesz fel a főzés során.) A megfőtt kását tányérra terítjük, sült szalonna zsírával és tepertőjével locsoljuk meg. (Fogyasztható tejföllel vagy kisütött vajjal is.)

Gánica

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 20 dkg liszt, 10 dkg sertészsír, 2 dl tejföl, só ízlés szerint

A burgonyát meghámozzuk, szeleteljük, sós vízben megfőzzük. Leszűrés után a főtt burgonyát a rászórt liszttel, fakanállal jól összetörjük és elkeverjük, sózzuk. Evőkanállal kiszírozott tepsibe szaggatjuk. Forró sütőben 10–15 percig sütjük, végül tejföllel meglocsoljuk, és még pár percig pirítjuk. Önállóan is fogyasztható, ilyenkor sült hagymás zsírral is meglocsolják. Párolt vadhúsokhoz, birkahúshoz is illik.

Kukoricakása

Az édes tejben megfőzött *tejbekása* a lakodalmi étrend elmaradhatatlan fogása volt. Kedvelt eledel volt a lakóhelytől távol dolgozók étrendjében is.

A kukorica megőrlése után kiszitálták a durvább, nagyobb szemeket, ezt tették el a kása főzéséhez. A főzés során a kását folyamatosan csorgatták a forró vízbe, hogy ne csomósodjon össze, fővés közben fakanállal is kavargatták. Mikor megfőtt és besűrűsödött, tálra, tányérra széthúzták. Sült szalonnával, tepertővel és zsírával, mások hideg tejjel vagy lekvárral fogyasztották.

Cinkepuliszka

A meghámozott, kockára vágott burgonyát sós vízben puhára főzték. Mikor megfőtt – a főzőlé egy részével – liszttel összetörték, felforralták. A masszát kiszírozott tepsibe szaggatták. Forró sütőben megpirították, ízlés szerint. Leginkább úgy szerették, ha az alja a tepsiben ropogósra pirult. Sütés közben a tetejét zsírban vagy olajban pirított apróra vágott hagymával meglocsolták.

Főzelékek, köreték

Törtbab (barkók)

(É. Kovács László nyomán)

A gömri favágók, szénégetők, erdei munkások, fuvarosok kedvelt étele volt, de ma is készítik.

Többnyire tarkababból főzték, de készítették fehérbabból is. A babot sós vízben megfőzik, a főzőlevet külön leöntik. A babot összetörik, majd lisztet kevernek bele, közben a leszűrt bablé egy részét is hozzáadják, és az egészet összeforralják. A tetejére szalonnás-hagymás zsírt sütnek, azzal fogyasztják.

Húsételek

Gömöri töltött káposzta

Hozzávalók: 1 kg szálas hordós káposzta, 8 szép nagy hordós káposzta levél, 3 dkg félzsíros darált sertéshús, 20 dkg rizs, 5 dkg szárított gomba, 1 tojás, 1 evőkanál zsír, 1 fej vöröshagyma, 30 dkg füstölt kolbász vagy sonka, csontlé (esetleg húsleveskockából), 2 dl tejfel, só, törött bors, 1 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanálnyi piros-paprika, késhegynyi majoránna, a rántáshoz 1 evőkanál zsír, 1 púpozott evőkanál liszt.

Egy jókora lábas aljára terítjük a szálas káposzta egyharmad részét. Összegyúrjuk a darált húst a félig főtt rizzsel, a kanálnyi zsíron megfonnyasztott apróra vágott vöröshagymával, a zúzott fokhagymával, a tojással, sóval és piros-paprikával, majoránnával ízesítve. Az összegyúrt masszát a káposztalevelekbe göngyöljük, szélüket jól benyomkodva. A káposzta „ágyra” egymás mellé fektetjük, és befedjük a szálas káposzta második harmadával. Erre karikákra vágott házi kolbász vagy felszeletelt füstölt sonka kerül, és az egészet beborítjuk a maradék káposztával, leöntjük a csontlével. Fedő alatt, lassú tűzön kb. 40 percig főzzük, majd a töltelékeket tűzálló tálba szedjük, a kolbásszal vagy sonkával körülrakva. A visszamaradt szálas káposztát a szokott módon berántjuk, és a töltelékekre öntve, a sütőben kissé megpirítjuk a tetejét. Tálaláskor tejfölözzük.

Gömöri kolbászos gombóc

Hozzávalók: 60 dkg főtt, áttört burgonya, 20 dkg liszt, 30 dkg házi füstölt kolbász, 2 tojássárgája, 10 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, só.

Nagyobb darabokra vágjuk a lebőrizött kolbászt, és egy kevés vízben megpároljuk. Levétől lecsepegtetve apróra vágdaljuk, összedolgozzuk a burgonyával, a liszttel meg a tojássárgákkal, és ha a kolbász nem túl sós, meg is sózzuk. A szokottnál kisebb gombócokat formázunk a masszából és lobogva fővő sós vízben kifőzzük. Közben kiolvastjuk az apró kockákra vágott szalonnát, arany-sárgára pirítjuk rajta a finomra vagdalt vöröshagymát, és ebben forgatjuk meg a főtt, hideg vízzel leöblített, lecsepegtetett gombócokat.

Gulyka (Gömör)

(É. Kovács Judit nyomán)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 20 dkg füstölt hús vagy házikolbász, 1 tojás, 1 fej vöröshagyma, 3–4 gerezd fokhagyma, kevés zsír vagy olaj, liszt, só, bors, majoránna.

Az előzőleg beáztatott húst a burgonyával együtt ledaráljuk. (A krumplit reszelhetjük is.) A krumpli levét leöntjük, hogy kevesebb lisztet vegyen fel. Az egészet megkeverjük, beleütjük a tojást, az apróra tört fokhagymával, sóval, borssal, majoránnával ízesítjük. Annyi lisztet keverünk bele, amit a massa felvesz, hogy kézzel apró gombócokat tudjunk belőle formázni. A gombócokat forró vízben átfőzzük, hagymás zsírra kiszedjük. Savanyú káposztával, párolt káposztával, vagy egyéb savanyúsággal tálaljuk.

Kecskepörkölt (Múcsony)

Hozzávalók: 75 dkg vegyes kecskehús, 2 nagy fej vöröshagyma, 10 dkg zsír, evőkanálnyi liszt, 3 evőkanálnyi lecsó, só, fűszerpaprika, őrölt bors, őrölt kömény.

A zsíron megpirítjuk az apró kockára vágott hagymát, a tűzről félrehúzával hozzátesszük a paprikát. A kockára vágott húst leforrázzuk, a vizet lecsöpögtetve róla, rátesszük a hagymára. Pár percig együtt pirítjuk az egészet, majd felengedjük annyi vízzel, ami ellepi a húst. Borssal, köménnyel ízesítjük, félfőzésben hozzátesszük a kanál lisztet és a lecsót. Zsírjára sütve, friss kenyérrrel vagy főtt burgonyával kínáljuk.

Krumplis fasírozott (Gömör)

(É. Kovács Judit nyomán)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg füstölt hús, 1 tojás, 3–4 gerezd fokhagyma, só, bors, fűszerpaprika, kevés zsiradék.

A héjában megfőtt, megtisztított burgonyát összetörjük, hozzákeverjük a megfőzött, ledarált füstölt húst. Beleütjük a tojást, sóval, borssal, paprikával és az apróra zúzott fokhagymával ízesítve, jól megkeverjük az egészet. Ha a massa túl sovány, kevés zsiradékot keverünk bele. Apró fasírozottakat formázunk belőle, azokat tepsibe rakjuk, sütőben pirosra sütjük. Savanyúsággal tálaljuk.

Szepesi burgonya

Hozzávalók: 25 dkg liszt, zsír, 1 kg burgonya, 1 egész tojás, tej, 10 dkg gomba, 20 dkg füstölt hús, 1–2 kemény tojás, zsemlemorzsa, 3 dkg vaj, tejfel. A gyúrt tésztához: 25 dkg liszt, 1 tojás, só.

A lisztből és a tojásból tésztát gyúrunk, amit kinyújtva középnyagyságú kockákra vágunk, sós vízben kifőzzük, és forró zsírban megforgatjuk. A burgonyát nyersen megreszeljük. 1 egész tojásból, tejjel, liszttel és kevés sóval palacsintatésztát keverünk, párolt gombát, apróra vágott füstölt húst, és összevagdalt kemény tojást teszünk bele. A kifőtt tésztát, a reszelt burgonyát és a palacsintatésztát összekeverjük, megsózzuk, és beleöntjük egy vajjal kikent, zsemlemorzsával meghintett hosszúkás pecsenyesütőbe. Néhány vajdarabkát, kb. 2–3 dkg-ot teszünk rá. Tejfellet meglocsoljuk, és sütőben megsütjük. Hosszúkás szeletekre vágva, melegen tálaljuk.

Főtt tészták

Nudli, pucski (Gömör)

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 25 dkg liszt, 5 dkg vaj vagy zsír, 1 tojás, só, zsemlemorzsa, porcukor.

A héjában megfőzött burgonyát meghámozzuk, áttörjük, hozzáadjuk a lisztet, tojást, sót. Puhára gyúrjuk, majd elnyújtva, kisujjnyi vastagságú szeletekre vágjuk. Ezeket hengeresre sodorjuk, majd kisujjnyi darabokra vágjuk. A tésztát forró vízben kifőzzük, leszűrjük, jól lecsepegtetjük. Vajban vagy zsírban megpirított zsemlemorzsába forgatva, porcukrozzva tálaljuk.

Sült tészták

Görhő (Serényfalva)

(Molnár Mihály nyomán)

1 liter kukoricalisztet 10 dkg vajjal vagy zsírral elmorzsolunk. Kevés citromhéjat reszelünk bele, ízlés szerint cukrot, és késhegynyi szóda-bikarbónát adunk hozzá, majd annyi tejjel összegyúrjuk, hogy ne kelljen síkálni, hanem kézzel pogácsákat tudjunk szaggatni belőle. Kizsírozott tepsibe rakjuk, a pogácsákat távol helyezzük egymástól, hogy ne keljenek egybe. Forró sütőben pirosra sütjük.

Hájas tészta

(É. Kovács Judit nyomán)

Hozzávalók: 50 dkg darált sertésháj, 75 dkg liszt, 2 tojás sárgája, citrom, 2 dl szódavíz vagy fehérbor, só, az ízesítéshez lekvár.

45 dkg darált hájat 25 dkg liszttel kikavarunk, három részre osztjuk. A maradék 5 dkg hájat 0,5 kg liszttel, 2 tojás sárgájával, 2 dl szódavízzel vagy 1–1,5 dl fehérborral, és annyi sós vízzel összedolgozzuk, hogy lágy, jól nyújtható tésztát kapjunk. Kinyújtjuk, majd a tésztát háromszor *sorozzuk*. (A liszttel kevert háj harmadát a tésztára kenjük, összehajtogatjuk, 20 percig pihentetjük, s ezt háromszor megismétljük.) Az utolsó nyújtásnál a tésztát 3–4 mm vastagra formáljuk, négyzet alakúra vágjuk. Széleiket 2–3 helyen forró késsel bevágjuk, szilvalekvárt halmozunk a szeletekbe. Összehajtvá és tepsibe rakva megsütjük, majd porcukorral megszórjuk.

Krumplilángos

Hozzávalók: 1 kg liszt, 0,5 kg-nyi liszt, olaj vagy zsír a sütéshez.

A héjában megfőtt burgonyát megtörjük, kissé hűlni hagyjuk. Annyi lisztet teszünk bele, hogy jól formázható legyen. Henger alakúra formázzuk, a tésztarúdból olyan szeleteket vágunk, amelyek 2–3 mm-nyi, kerek formára nyújthatók. A palacsinta méretű tésztát a tűzhely vaslapján, vagy serpenyőben olajban megsütjük. A tűzhelyen sülteteket olvasztott zsíradékkal megkenve, sóval megpergetve kínáljuk. Van, aki szilvalekvárral megkenve szereti.

Mézes (általános)

(É. Kovács Judit nyomán)

Hozzávalók: 30 dkg méz, 30 dkg rétesliszt, 4 tojás, sütőpor vagy szódabikarbóna, fahéj, szegfűszeg, darabos dió.

A mézet megolvasztjuk és habverővel összedolgozzuk a 4 tojással. Hozzákeverjük a lisztet, amihez előzőleg kiskanálnyi sütőport vagy szódabikarbónát, valamint evőkanálnyi őrlött fahéjat és kevés szegfűszeget tettünk. A tésztát jól összedolgozzuk, majd kizsírozott, lisztezett tepsibe öntjük. A tetejére 10 dkg-nyi diót rakunk, majd közepes lángon kisütjük.

Nószeszelő

0,5 kg lisztet 35 dkg vajjal és 2 dkg élesztővel elmorzsolunk kéz között, aztán összegyúrjuk 3 tojás sárgájával, 2 dl tejjel, egy evőkanál rummal, csipet sóval és 10 dkg cukorral. Egy cm vastagságúra nyújtjuk, tepsibe tesszük, fél óráig pihentetjük, azután lassú tűznél megsütjük. Kivesszük a tepsit a sütőből, a tésztát megkenjük ízlés szerinti lekvárral (leginkább baracklekvár), azután vaníliás cukorral ízesített, 4 tojás fehérjéből vert kemény habot kenünk rá, ezt meghintjük durvára tört mandulával vagy dióval. Visszatesszük a sütőbe, és hirtelen sárgára sütjük a tetejét.

Pitemálé (Gömör)

(É. Kovács Judit nyomán)

Fél kiló lisztből, 2 tojásból, 3 kanál cukorból, pici sóval, fél dl olajjal, langyos tejjel palacsintatésztát keverünk. Ebbe 2–3 dkg-nyi, cukros tejben megfuttatott élesztőt teszünk. A bekevert tészta olyan sűrű legyen, hogy a kanálból ne folyjon, hanem leszakadva essen le. Meleg helyen kelesztjük. Mikor jól megkelt, kizsírozott tepsibe simítjuk, forró sütőben pirosra sütjük. Cukros vízzel megkenjük, majd porcukorral megszórva, kockákra szeleteljük. A még nyers tészta tetejére kanállal édesített túró- vagy mákhalmocskákat is rakhatunk, ami szépen belekel és belesül a tésztába.

Putnoki csók

50 dkg lisztet, 25 dkg cukrot, 3 tojást, 4 evőkanál langyos mézet, egy kávéskanál szódabikarbónát, kevés fahéjat, összevágott citrom- vagy narancshéjat, két kávéskanál törött szegfűszeget

gyúródeszkán jól összedolgozunk. Mogyoró nagyságú gömböcskéket formálunk a tésztából, kikent, kilisztezett tepsire rakjuk őket 3–4 cm távolságra. Felvert tojássárgájával megkenjük a gömböket s egy-egy fél mandulával díszítjük. Meleg sütőben hirtelen megsütjük. Hónapokig elálló tészta.

(A putnoki Gazdasági Leányiskola növendékeinek receptje 1931-ből. Új Idők szakácskönyve)

Putnoki tészta

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 10 dkg vaj, 3 dkg cukor, 2 dkg zsír, 2 dl tej, 2 tojás, 3 dkg élesztő.

Az élesztővel, liszttel, tejjel, tojással, csipetnyi sóval és a cukor egy részével rétestésztát gyúrunk. Ha már hólyagos a tészta, jól meglisztezett gyúrotáblán kinyújtjuk, és duplájára kelesztjük. Két kanál vaníliás cukrot vajjal habosra keverünk, a kinyújtott tésztát ezzel bekenjük, összesodorjuk és 4 cm-es darabokra vagdaljuk. Egy tepsit jól kikenünk fagyos zsírral, a tésztákat belerakjuk, és ismét kelesztjük. A tetejét megszórhatjuk durvára vágott dióval vagy mandulával és jó meleg sütőben szép pirosra sütjük. Lekvárt adunk hozzá.

(A putnoki Gazdasági Leányiskola növendékeinek receptje 1931-ből. Új Idők szakácskönyve)

Rózsafánk (Gömör)

(É. Kovács Judit nyomán)

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 3 tojás, 15 dkg porcukor, késhegynyi sütőpor, tejföl, vaníliás cukor, lekvár, a sütéshez olaj.

A hozzávalókból 3 evőkanálnyi tejföllel lágy, jól nyújtható tésztát gyúrunk. Pihentetjük, utána vékonyra nyújtjuk, nagy fánksgaggatóval kiszaggatjuk, a széleit körben bevagdaltuk. A lapokból 2–3 darabot egymásra teszünk, középen két ujjal jól összenyomjuk őket. Bőséges olajban fodorosra, ropogós pirosra sütjük. Vaníliás porcukorral hinthetjük meg, vagy lekvárt is tehetünk a közepébe.

BÓDVA-VÖLGY

Húsételek

Borsodi madárka (Edelény)

Hozzávalók: 50 dkg sertéscomb, 20 dkg füstölt kolbász, 2 tojás, 10 dkg csemegeuborka, kb. 20 dkg zsír, köreteként párolt rizs és sült burgonya.

A kolbászt félig megsütjük, ha kissé megdermedt, éles késsel hosszanti irányban vékony szeletekre vágjuk. A tojásokat időközben keményre főzzük, az uborkát pedig kis kockákra szeljük. A húsból négy egyforma szeletet vágunk, jó vékonyra kiklopfoljuk, megsózzuk, a kiterített hússzeletek közepére elosztjuk a kolbászszeleteket, a kockára vágott kemény tojást és az uborkát. Ezután a hússzeletek négy sarkát a tetején összefogjuk hústüvel vagy fogvájóval és bő, forró zsírban, erős tűzön átsütjük. Rizzsel és hasábburgonyával tálaljuk, kevés peccsenyélével meglocsoljuk.

Edelényi káposztás tyúk

(Soós Péter nyomán)

Hozzávalók: 1 másfél kg-os tyúk, 10 dkg zsír, 2 nagy fej vöröshagyma, paprika, só, fokhagyma, köménymag ízlés szerint, 1 kg savanyú káposzta, babérlevél, 2 dl tejföl, 10 dkg füstölt szalonna.

A káposztát kiáztatjuk, levét kinyomkodjuk. A vöröshagymát apróra vágva a zsíron üvegesre pároljuk, pirospaprikával megszórjuk, és a feldarabolt tyúkot ráhelyezzük. Rátesszük a káposztát, a fűszereket, tetszés szerint sózzuk. Mindig egy kis víz hozzáadásával addig pároljuk,

amíg puha nem lesz. Tálaláskor a szalonnából kakastaréjokat sütünk, majd az ételre helyez-
zük, és a tejföllel a káposztát jól meglocsoljuk.

Főtt tészták

Karalábés galuska

Hozzávalók: a galuskához liszt, tojás, víz és só, az ízesítéshez karalábé, hagyma, olaj, só, őrölt
bors vagy borsikafű.

Elkészítjük, és forró vízbe szaggatva, kifőzzük a galuskatésztát. Az apróra vágott hagymát
olajon megpirítjuk, hozzáadjuk a lereszelt karalábét, majd megsózva megpároljuk. Miután
megpuhult, összekeverjük a főtt galuskával. Borssal (vagy borsikafűvel) ízesítve tálaljuk.

Páron főtt gombóc

Hozzávalók: a tésztához: 0,5 kg liszt – ennek fele sima liszt, másik fele rétesliszt, 3 dkg élesztő,
kevés só, 1 csapott kanál cukor, 1 dl tej, amiben majd az élesztőt megfuttat-
juk, 1 tojás és még annyi tej, amit a tészta fölvesz, 2 evőkanál olaj, valamint
szükséges még: szilvalekvár; kb. 5 dkg pirított vaj, darált dió porcukorral édesítve.

A tésztához valót jól kigyúrjuk, összeállítás közben adjuk hozzá a 2 evőkanál olajat is. Az
összeállított tésztát 1–2 óráig kelesztjük, amíg szépen fel nem jön. Ezután kb. 0,5 cm vastag-
ra kinyújtjuk a tésztát, és közepes pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A kis korongokra szilva-
lekvárt teszünk 2 tésztalap közé. Így összeállítva a kiszaggatás után még 1 órát hagyjuk állni,
kelesztjük a gombócokat. Ez alatt vizet teszünk föl forralni egy nagyobb fazékban (úgy félig
legyen vízzel – fontos, hogy olyan méretű fazekat használjunk, amit egy tállal le tudunk fedni
majd.) A fazék szájára szorosan felkötünk egy tiszta szövetszalvétát – erre rakjuk majd sorba
a gombócokat, és a tállal lefedve pároljuk, illetve főzzük meg a forró gőzben.

A tészta pihentetése után, amikor jól forr a víz, a gőzbe fölrakjuk a kiszaggatott gombócokat
egy sorba, de kissé távolabb egymástól, nehogy összeragadjanak. A tállal lefedve 5–6 percig
főzzük. A kifőtt, még forró gombócokat megkenjük a pirított vajjal, és úgy melegen megfor-
gatjuk a darált diós porcukorban, majd tálaljuk.

Sült tészták

Pezsgős lángos

Hozzávalók: 1 kg liszt, 1 púpozott teáskanál szódabikarbóna, esetleg pici cukor, aludttej
(helyette esetleg író vagy savanyú tej), a sütéshez olaj vagy zsír.

A nyersanyagokat tésztává gyúrjuk, lángosokat formálunk belőle. Megzsírozott palacsintasü-
tőben mindkét oldalukat megsütjük.

Vízen kullogó (Komjáti)

Hozzávalók: 50 dkg sima liszt, 25 dkg zsír, 20 dkg kristálycukor, 3 dkg élesztő, 1 dl tejföl,
kevés citromhéj és só, a töltelékhez savanykás ízű lekvár.

A hozzávalókat összegyúrjuk, és kb. 1 órát pihentetjük. Azután textilszalvétába, kendőbe
kötjük, és az edényen keresztbe tett fakanál nyelén függesztve, hideg vízzel telt fazékba
teszük. Mikor feljön a víz tetejére, a kristálycukorral meghintett deszkára borítjuk a tésztát,
és vékonyra nyújtjuk. Pogácsaszaggatóval kiszúrjuk, lekvárral megtöltjük, és félhold formájú-
ra hajtjuk a tésztadarabokat. Tepsiben világosra sütjük.

A naptári ünnepek étele

Sárga túró – szirik (görög katolikusoknál általános húsvéti ünnepi étel)

Hozzávalók: 1 l tej, 10 db tojás, 10 evőkanál cukor, pici só.

A 10 tojást felütjük és a cukorral, pici sóval összekeverjük, kicsit felferjük. A tejet feltesszük főni, és amikor forr, óvatosan beleengedjük a tojást. Közben folyton keverjük, hogy ne fusson ki a tej és ne égjen le az alja. A tűzön tovább hevítjük a tejet, és amikor már kezd darabosodni, túrósodni, egy tiszta vékony ruhába merjük, összekötjük és hagyjuk lecsurogni, mint a túrót. Sokféle készítik a húsvéti ünnepi asztalra, az ételszentelésre készítik el, és kosárba készítve viszik a templomba a többi ételféleséggel. Van, ahol ezt az édes változatot készítik, de másutt inkább sós, kicsit édeskés változatban készítik.

Tartósítás, konzerválás

Hecsedli (csipkebogyólekvár)

1977-ben, a megyében végzett egyik első gyűjtőutam során volt alkalmam megfigyelni a csipkét gyűjtő asszonyokat a Bódva folyó medrére dőlő domboldalakon. A legelőkön, erdőszélen gyűjtögetett csipkebogyót lekvárnak csak akkor szedik le, amikor a dér már megcsípte, s a vitaminban gazdag bogyók valamelyest megpuhultak. A nehezen gyűjthető bogyókból fáradságos munkával nyert gyümölcsvelő cukorral összefőzve egészséges és nagyszerű csemege.

Lényegében Magyarország valamennyi területén, de elsősorban a domb- és hegyvidék tájain, ahol a vadrózsa (*Rosa gallica* L.), csipkerózsa (*Rosa canina*) nagyobb mennyiségben terem (Észak-Magyarország: Észak-középhegység területe, Nyugat-Dunántúl: Zala, Vas, Győr-Sopron-Moson megyék, Közép-Dunántúl: Vértess, Gerecse, Bakony, Dél-Dunántúl: Somogy megye) gyűjtik e növények termését. Északkelet-Magyarország domb- és hegyvidéki tájain általános a csipkelekvár *hecse*dli elnevezése, de a magyar nyelvterület más vidékein számos más néven ismert (hecsepecs, hecsenpecs, hecserli, hecsetli, hecsli, hęcsełli stb.).

A hecsedli kifejezés első említése 1847-ből ismert. A szó rokon az ugyancsak felsőnémet, bajor osztrák eredetű, a magyarban kevésbé elterjedt hecsepecs (1787) kifejezéssel, vélhetően együtt került a magyarsághoz – hazai és ausztriai német nyelvjárási közvetítéssel – magával a terméknek a készítésével. Magyarországon ugyanis a 20. századot megelőzően a lekvárkészítés csak a szilvalekvár főzésére korlátozódott, s a cukor megjelenése és elterjedése tette lehetővé más gyümölcsök, köztük a vadon termő gyümölcsök konzerválását. A vadrózsa, csipkerózsa, parlagi rózsa termését a magyar nyelvterületen mindenhol gyűjtögetik, de általánosabban tea készítésére használják fel. A domb- és hegyvidéki tájakon azonban általánosan elterjedt a lekvárnak való feldolgozása is, mind a magyarság, mind az együtt élő kisebbségek között. (A magyarországi szlovákoknál *šíp*, *šípke* a csipke neve.) Közismert a Palócföldön is.

A szárától és száraz részeitől megtisztított termést átmossák, és vízben felteszik főzni. Amikor meglágyult, szítán – rendszerint két alkalommal – áttörik, passzírozzák, hogy az apró szűrő termésrészek kikerüljenek a főzetből. Ezután általában cukrot tesznek hozzá – ízlés és az eltartás szempontjai szerint 20–50 dekát egy kilónyi masszához –, s úgy főzik sűrűre. A megcukrozott főzet egészen addig a tűzön maradt, amíg a vizet/levét el nem főtte, ezután rakták befőttes üvegekbe. A kevesebb cukorral készült lekvár az üvegből önthető: ezt jobbára kenyérrel fogyasztották. A Bükk hegység szlovák falvaiban burgonyás lángossal ették. A sűrűbbre főtt változat főleg sütemények savanykás ízesítője. (*Szabó Erzsébet-Víg Gyula* 2001. 346–348.)

ABAÚJ-TORNA

Levesek

Borleves (Krasznokvajda)

Liternyi, kevés vízzel hígított asztali fehérbort ízlés szerint megcukrozva, néhány szem szegfűszeggel és kis darab fahéjjal, kevés citromhéjjal felforralunk. Egy külön edényben összekavarjuk 5 tojás sárgáját 3 kanál kemény tejföllel, és 3–4 kanál hideg borral. Ezután ezt a masszát – gyors kavarás közben – a forró borhoz öntjük, s állandó kavarás mellett a tűzön hagyjuk, amíg felforr. *Borsótészta*val tálaljuk.

(A borsótészta a galuskatésztaánál kissé keményebb állagú, amit a tésztaaszúron csorgatnak át a főzővízbe.)

Füstölt húsleves (Rakaca)

A jól megmosott füstölt karajt vízben feltették főzni, kb. háromszorosába, mint ami a húst ellepte. Bezöldségelték: sárgarépa, fehérrépa, zeller, karalábé, hagyma került bele. Ezt 3–4 óráig kell főzni. Tálaláskor, aki akarta, paradicsomlével ízesíthette. *Lecsével* (kockatészta) fogyasztották. Aki gazdagítani akarta, tett bele főzéskor tölteléket vagy lábatlantúrókat.

Gerslileves füstölt hús levéből (Krasznokvajda)

0,5 kg füstölt húst, egy fej vöröshagymát, egy babérlevelet, néhány szem borsot és személynként két evőkanálnyi apró gerslit annyi vízben megfőzünk, ami éppen ellepi. Gyengén sózzuk, a húshoz igazodva. Ha megfőtt a hús, kivesszük, a levest savanykás tejföllel készült habarással sűrítve újra átforraljuk.

Habart bableves (Rakaca)

Feltesszük a babot vízben főzni sóval és babérlevéllel ízesítve. Ha megfőtt, 1 liter tejben 1 tojást és 3 kanál lisztet felfelve, behabarjuk. Színesítésnek a tetejére olajban pirított hagymát lehet tenni, amelybe előzőleg csipet őrölt piros paprikát keverünk. Kenyérrel fogyasztjuk.

Karfiolleves (Krasznokvajda)

A szokásos módon húslevest főzünk. A megtisztított karfiolt apró ízekre szedve, sós vízben megabáljuk. A levét leszűrjük, a karfiolt a húslevesbe tesszük, és abban megfőzzük. Külön lábosba kevés zsírt teszünk, azon megpárolunk egy csokornyi petrezselyemzöldet, és néhány, apróra vágott gombát. Mikor a gomba megpuhult, egy kanálnyi liszttel megszórkjuk. Még néhány percig pároljuk, aztán rászűrjük a levest. Belerakjuk a karfiolt is, majd felforraljuk. Folytonos kavargatás mellett 1–2 elkavart tojást főzünk bele. 2–3 kanálnyi tejföllel tálaljuk. Ha nincs gombánk, anélkül is készíthetjük.

Kaszáslé (Krasznokvajda)

Hozzávalók: 1 kg friss sertéshús (tarja vagy lábszár), 4 kanálnyi liszt, 2 dl tejfel, 3–4 cikk fokhagyma, 2 tojás, kevés ecet és só.

A felszeletelt húst 3 liternyi, a fokhagymával és sóval ízesített vízben puhára főzzük. Leszűrjük, a csontokat eltávolítjuk. Egy tálban habarást készítünk a liszt, a tejfel és a tojások hozzáadásával, azt simára kikeverjük, és lassan hozzáadjuk a lassú főzésben levő húsléhez. Forralni nem szabad, mert a habarás összecsomósodik. Kevés ecettel ízesítjük, majd a levet a hússzeletekre merve, tálaljuk az ételt.

Korpacibere-leves (Krasznokvajda)

2 liternyi búzakorpát forrázzunk le egy 4 literes fazékban, aztán a fazekat töltjük tele, és a levet kissé sózzuk meg. Ha langyosra lehűlt, tegyük bele kevés kenyérbelet, állítsuk meleg helyre, ahol pár nap alatt megsavanyodik. Ekkor leszűrjük, felforraljuk, 1–2 maréknyi köleskását főzzük bele. Ha a kása megfőtt, 3–4 tojás sárgájával habarjuk be, óvatosan, hogy a tojás össze ne csomósodjon.

Kukorica-gölgödény leves (Krasznokvajda)

Hozzávalók: 30 dkg szitált kukoricaliszt, 1 csapott evőkanálnyi búzaliszt, 8 dkg zsír, 1 tojás, kávéskanálnyi só, fűszerpaprika, 1 fej vöröshagyma.

Az apróra vágott hagymát a zsír egyik felén megpirítjuk, kevés paprikával elkeverjük, vízzel felengedjük, és a hagymás levest felfőzzük. A liszteket a maradék zsírral, a tojással, kevés sóval, hideg víz hozzáadásával félkeményre összedolgozzuk, és diónyi gombócokat formálunk belőle. Ezeket a forrásban levő lébe rakjuk, és 10–15 percig – kavarással, a fazék mozgatásával – puhára főzzük.

Lábatlantyúk-leves (Rakaca)

Vizet teszünk egy fazékba, bezöldségeljük. Mikor forr, a lábatlan tyúkot beletesszük. Mire a zöldség megfő, a leves kész. Bármilyen gyúrt levestésztával fogyaszthatjuk. Tészta nélkül is fogyasztható, akkor csak a töltelék (lábatlantyúk) a betét.

Lábatlantyúk: 3 tojást elkavarunk, teszünk bele 3 kanál lisztet, 1 fej apróra vágott vöröshagymát, 1 kanál zsírt, apróra vágott zöldpetrezselymet, sózzuk, borsozzuk. Ezt a masszát kis zsírban (olajban) egyben, mindkét oldalán megsütjük. A levesben még rövid ideig főzzük. Magában is fogyasztható.

Lecskés bab (Rakaca)

A babot feltesszük hideg vízbe főni, ha forr, 3 szál sárgarépa, 2 petrezselyem, 1 cikk zeller, karalábé, 1 kis fej hagyma hozzáadásával bezöldségeljük. Ha megfőtt berántjuk: olajban megfonnyasztunk hagymát, melyben 1 kanál lisztet pirítunk, ha barnulni kezd, őrölt piros paprikát teszünk bele, és gyorsan felöntjük hideg vízzel. Ezzel berántjuk a bablevest. Ha a leves felforrt, *lecskével* (kis kockatészta) fogyasztjuk.

Mákleves (Rakaca)

Főzés nélkül készül. A megdarált mákot bő vízzel felöntjük, cukorral ízesítjük, és fehéredésig keverjük. *Lecskével* (kockatészta) fogyasztjuk.

Töltött csirke (galamb, nyúl) húsleves (Rakaca)

Lábasban feltesszük a vizet főni. Ezt bezöldségeljük: 2 szál sárgarépa, 2 szál petrezselyem, 1 cikk (ha nagy) zeller, karalábé, 1 fej hagyma. Közben megtöltjük a csirkét.

Töltelék: 5 tojást felforralunk, teszünk bele 1 nagy fej apróra vágott hagymát, 1 kanál zsírt, zöldpetrezselymet apróra vágva. Hozzáteesszük a csirke máját felaprítva, és 5 kanál lisztet. (Liszt mindig annyi kell bele, ahány tojást használunk.) Ezt a folyékony masszát a csirke üregébe töltjük, a nyakát előtte cérnával bekötjük. A csirke másik nyílását jól bevarrjuk. Azért kell varrni, mert a massa folyékony, és kifőne a levesbe. A forrásban lévő zöldséges levesbe tesszük. Addig főzzük, míg a csirke meg nem főtt puhára.

A levesbe *metéltét* (cérnametélt) teszünk. A húst kenyérrel fogyasztjuk. Esetleg a leves főzésekor 3–4 meghámozott, egész krumplit teszünk bele, és ezt találjuk a töltött tyúkhöz. Mielőtt levesszük a levest a tűzről, a tetejét meg lehet szórni őrölt piros paprikával (utána 5–10 percet még főzni kell, hogy a levesnek színe legyen).

Tüdőleves (Krasznokvajda)

A bárány- vagy borjútüdőt vegyes zöldséggel és borjú- vagy marhacsontokkal sós vízben megfőzzük. A megfőtt tüdőt apróra vágjuk. Apróra vágott vereshagyma hozzáadásával világos rántást készítünk, a tüdő levét rászűrjük, belerakjuk az összevágott tüdőt is, és 2–3 babérlevéllel ízesítve felforraljuk. Ízlés szerint ízesítjük ecettel, néhány kanál tejföllel tálaljuk. Adhatunk mellé zsírban pirított zsemlekockát is.

Veseleves (Krasznokvajda)

A sertésvesét hártájától megtisztítjuk, és megabáljuk. Vékony szeletekre vágjuk, és vegyes zöldséggel sós vízben megfőzzük. Tovább úgy készítjük, mint a *tüdőleves*.

Zöldséges fehérbableves

Hozzávalók: kb. ¼ liter fehér száraz bab (lehet apró szemű is!), 50 dkg sovány sertéslapocka, 2–2 szál sárgarépa és petrezselyemgyökér, egy kevés zeller vagy zellerlevél, 1 fej vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál zsír vagy olaj, 2 evőkanál liszt, pirospaprika.

Egy kb. 4 literes lábasba tesszük a kockákra vágott húst, a hosszában hasított tisztított zöldséget, a zellert, a fokhagymát, a vöröshagymát egészben, héjastól, a babot és a sót. Mérsékelt tűzön főzzük, mint a húslevest. Mikor minden megpuhult, vékony paprikás rántással sűrítjük. Tálalás előtt a vöröshagymát kivesszük belőle. Sertéslapocka helyett készíthetjük csülökhússal is.

Zöldséges paradicsomleves (Hamis húsleves) (Krasznokvajda)

Hozzávalók: 1 kg érett paradicsom, 2 sárgarépa, 2 szál petrezselyem, 1 zöldpaprika, 1 fej vöröshagyma, 1 kanálnyi zsír, szemes bors, fűszerpaprika, só.

Az egészben hagyott paradicsomokat a zöldségekkel, hagymával 3 liternyi vízben feltesszük főni. Lassú tűzön főzzük, és mikor a paradicsomok héja elkezd megrepedni, beletesszük a levesbe a zsírt. Megszórjuk kevés pirospaprikával, és egy csokornyi petrezselyemzölddel és 2 szál zellerlevéllel még 10 percig forraljuk a levest. Levesszük a tűzről, fedővel letakarva állni hagyjuk. Előre befőzött cérumeteltre szűrve tálaljuk.

Kásák, pépes ételek

Árvakása

Vízzel hígított savanyú káposzta levébe, ha lobogva forr, belefőzünk friss kukoricadarát, és simára keverjük. 1 liter lére 0,5 kg darát számítsunk! Lapos edénybe zsíros kanállal galuskát szaggatunk belőle, a tetejét meghintjük pirított hagymával, esetleg füstölt szalonna pörccével is megszórhatjuk.

Túrós zsámiska (Rakaca)

Kukoricazsámiskából vajás kanállal halmokat szaggatunk. A túrót elkeverjük 2 tojás sárgájával, 10 dkg cukorral. (Aki édesebben szereti, többel.) Végül belekeverjük a fehérje habját. Tepsit kikenünk vajjal, majd kanalanként felváltva zsámiskát és túrót szaggatunk bele. Következő rétegben, ahol túró volt, arra zsámiska kerül, ahol zsámiska, arra túró, míg az összes el nem fogy. Tetejére lehet tenni vajdarabokat. Sütőben aranysárgára sütjük.

Tejbedara (Rakaca)

A kukoricadarát megfőzték (ezt akkor ették, ha zsámiskát készítettek, és még mielőtt feltörték volna liszttel), egy szedőkanállal kivettek belőle, megcukrozták, és bőven leöntötték édes tejjel, úgy, hogy jól ellepte a masszát.

Főzelékek, köretek

Káposztalés macsanka (Rakaca)

Zsiradékban megfonnyasztunk egy fej hagymát, hozzáadunk 5 kanál lisztet, megsózzuk, felengedjük 1 liter savanyú káposztalével. Kenyérrel fogyasztjuk.

Ha zsír vagy olaj nem volt, száraz rántással is készítették. Megbarnították a lisztet, és felengedték káposztalével. Sózni csak utána kell, mert a káposzta leve néha sósabb a kelleténél.

Lucskos káposzta

Hozzávalók: 50 dkg sertésoldalas, 1 kg édes káposzta, 1 evőkanál olaj vagy 2 dkg zsír, 1 dl tejföl, köménymag, csombor (borsikafű), ecet, só.

A sertésoldalast besózzuk, és sütőben kevés vizet aláöntve pirosra sütjük. (Nem fedjük be!) Félretesszük. A megtisztított fejes káposztát ujjnyi széles kockákra vágjuk, és annyi vízben, amennyi ellepi, feltesszük főni. Hozzáadunk kevés köménymagot, apróra vágott borsikafüvet és sózzuk. Beletesszük a megsütött oldalast, ráöntjük a sült hús levét, és lassú tűzön az egészet puhára főzzük. Ekkor egy kevés liszttel elkevert tejföllel a káposztát besűrítjük, és a felszeletelt oldalassal együtt tálaljuk. Lehet belefőzni kevés bőrös húst is.

Paradicsomos burgonya (Krasznokvajda)

A megtisztított és kockára vágott burgonyát – mivel paradicsomban nehezen fő meg – kevés sós vízben megfőzzük. Csak annyi vízben főzzük, ami a krumplit ellepi, és vigyázunk rá, hogy ne főjön szét. Mikor a burgonya megpuhult, annyi átszűrt paradicsomlevet öntünk rá, ami ellepi. Apró kockára vágott vereshagyma hozzáadásával világos rántást készítünk, az ételt azzal berántjuk. Ha felforrt, tejföllel ízesítjük.

Paradicsomos macsanka (Rakaca)

1 kanál zsírban megfonnyasztunk egy kis fej vöröshagymát, megszórjuk piros paprikával. Az egészet behabarjuk 1 liter tejjel, fél liter paradicsomlével és 3 kanál liszttel, majd sózzuk és felforraljuk. Kenyérrel fogyasztjuk.

Húsételek

Borjúszelet, betegek részére (Krasznokvajda)

A borjúhúst megmossuk, vékonyra szeleteljük, és az inaktól késsel kissé megkaparjuk. Besózzuk, apró szeletekre formázzuk. Liszttel mindkét oldalán meghintve, a kés lapjával simára lapítjuk. Forró zsírban vagy olajban kisütjük. Hogy szét ne hulljon, a sütéshez használjunk lapátkát.

Málékásás káposzta

Hozzávalók: 1 db főtt füstölt csülök, 1 kg savanyú káposzta, 2 fél marék (kb. 20 dkg) kukoricaiszt, 4 vöröshagyma, kevés piros paprika, 10 dkg zsír.

A füstölt csülökről lefaragjuk a húst, és apró kockákra vágjuk. A zsíron az apróra vágott hagymát üvegesre pároljuk, rátesszük a káposzta felét, a darabokra vágott füstölt csülköt, rászórjuk a kukoricalisztet és a pirospaprikát. Lefedjük a káposzta másik felével, felöntjük egy kis vízzel, hogy a káposztát ellepje, és készre főzzük. Régen füstölt szalonnával (csülök helyett) főzték a káposztát, és főtt disznólabát adtak mellé.

Szalontüdő háziasan

Hozzávalók: 75 dkg sertéstüdő és sertésszív vegyesen, 1 fej vöröshagyma, 2 evőkanál finomliszt, 3 evőkanál olaj, 2 dl tejföl, fél citrom, 1 kisebb ecetes uborka, 1 babérlevél, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, cukor, mustár, törött bors és só, ízlés szerint.

A nyers tüdőről és a szívről letisztítjuk a hörgőket, a hártyákat és a zsírt, majd megmossuk, lecsöpögtetjük. Annyi sós vízben, amennyi éppen ellepi, a babérlevéllel puhára főzzük. Leszűrjük. (Kuktában kb. 1 óra alatt megfő.) Közben a hagymát finomra vágjuk, a citrom héját lereszeljük, az uborkát apróra metéljük. A megfőtt húst csíkokra aprítjuk. A forró olajon világosra pirítjuk a lisztet, hozzáadunk egy evőkanálnyi cukrot, és együtt pirítjuk tovább addig, amíg a cukor karamellizálódik a rántásban. A tűzről félrehúzáva a paprikát elkeverjük benne, majd azonnal felöntjük a tüdő főzőlevével. Kevergetve sima mártássá főzzük, és átszűrjük. Ezután beletesszük az összevágott ízesítőket, a hagymát és a húscsíkokat, majd citromlével, citromhéjjal és mustárral pikánsra ízesítjük. Jól kiforraljuk, végül elkeverjük benne a tejfölt, és már csak egy pillanatig forraljuk. Zsemlegombóccal tálaljuk.

Főtt tészták

Aludttejbe haluska (Rakaca)

A gyúrt tésztát elnyújtás után megszáritjuk, nagy darabokra törjük. Sós vízben kifőzzük, és melegen a langyos aludttejbe szedjük. Sózzuk, s amikor az aludttej már jó meleg a tűzhelyen, és elkezd túrósodni, az étel kész.

Savanyú káposztás tészta (Rakaca)

Zsíron vagy olajon apróra vágott hordós káposztát pirítunk, és ezt keverjük össze a kifőzött tésztával. Ugyanezt lehet elkészíteni krumplis alapanyagú tésztából is, de a tésztát nem nyújtjuk, hanem nokedliszagaton a forró vízbe szaggatjuk.

Túrós-lekváros haluska

A széles metéltkét vízben kifőzzük, leszűrjük. Pirított vajat teszünk rá. A vajás tésztára szilvalekvárral összekevert túrót rakunk. Cukorral ízesítjük.

Gyümölcsök és feldolgozásuk

A gönci magyar kajszi (Prunus armeniaca) és a barackpálinka

A kajszi Ázsiából, valószínűleg Kína területéről jutott kontinensünkre. A magyar kajszi már a 16. században nevet szerzett Európában. 1667-ben, Lippay János munkájában jelenik meg először a *kajszi-barack* név a sárgabarackfajták egyéb elnevezései után. Bár a 18. században számos francia fajta is termelésbe került, a 19. század második fele már a magyar kajszi igazi fellendülésének korszaka volt. Ezt – hasonlóan Gönchez és környékéhez – több, általánosan ható gazdasági tényező is segítette. A mezőgazdaság, különösen a paraszti réteg lassú polgárosodása, a megerősödő piac mindenütt erősítette a lokális gyümölcskultúrákat. Tokaj-

Hegyalja és más domb- és hegyvidéki szőlőterületeken különösen nagy lökést adott a filoxéravész: az elpusztult szőlők helyett vidékünkön is sok gyümölcsfát ültettek. Emellett a korábban jellemző szőlőterületet, a dombvidékek lejtőit átengedték a gyümölcsfáknak, s a szőlőtelepítések főleg a termékenyebb völgyekben zajlottak. A termesztés során a magyar kajszinak számos – különböző tulajdonságú, hozamú és minőségű – táji változata alakult ki, ezek egyike a *gönci magyar kajszi*.

A különböző országleírások szerint, Gönc az 1850-es évekig elsősorban a cseresznyéről volt nevezetes. Korponay János említette először 1871-ben, hogy a település és környéke híres a kajsziarackjáról, amit „szép mennyiségben” termesztettek. A baracktermelés igazi felfutása azonban az 1880–1890-es években kezdődött, amikor a filoxéra által elpusztított szőlőterületek egy részét is a biztos piacú gyümölcsrel helyettesítették. Az 1890-es években a kajszi még jobbára házikerti gyümölcs Magyarországon. 1895-ben Gönc 17 597 gyümölcsfájából még csak 1272 darab a kajszi, aminek háromszorosa a cseresznye és ötszöröse a szilva-fa. Ez a folyamat – részben a trianoni határok hatására átalakult gyümölcs piac hatására –, a 20. század első felében is folytatódott: 1895–1965 között Gönc határában 304 kh-ról 11 kh-ra csökkent a szőlőterület, ugyanakkor a kertek területe 215 kh-ról 284 kh-ra növekedett. Lényegében az egész Abaúj vármegyei szőlő- és borkultúrát leváltotta a filoxéra után a megerősödő gyümölcstermesztés. Ez utóbbi időszak volt az, amikor a tudatos tenyésztői tevékenység és a vidéken létrehozott faiskolák hatására megformálódott a legnagyobb gyümölcsű magyar kajszi, a gönci kajszi tájilegű fajta kiválasztása és hasznosítása. A *gönci kajszi* márkanevként különösen az 1950–1960-as évektől lett közismert, ami egybeesett a közös gazdaságok és – mellettük – a háztáji kisüzemek termelési profiljának megszilárdulásával. Előzetes elismerésére 1960-ban került sor (Magyar kajszi C. 235), majd 1976-ban lett elismert fajta. Különösen az 1970-es évektől lett híres a márkanevű, ami jobbára a belőle készült pálinka nagyobb volumenű előállításának és kereskedelmének volt a következménye. A gyümölcsöt nyersen, csemegeként fogyasztják. Az 1920-as évektől, a cukor széles körű elterjedése óta általános a befőzése: ritkábban egészben, gyakrabban meghámozva, felezve, kimagvalva dunsztolják. Ugyancsak a cukor felhasználása tette lehetővé a lekvárnak való befőzést: ízlés szerint, 20–40 dkg cukrot főznek 1 kg gyümölcshez. Az elmúlt évtizedekben fokozatosan terjed a pálinkának való kifőzés: a *gönci barackpálinka* Északkelet-Magyarországról fokozatosan országos és nemzetközi hírnévre tesz szert.

BÜKKALJA ÉS DÉL-BORSOD

Levesek

Csipetkés bableves

Hozzávalók: 25 dkg fehér bab, 4 szál sárgarépa, 4 szál petrezselyemgyökér, 1 fej karalábé, 1 zeller, 1 fej vöröshagyma, 4 cikk fokhagyma, fűszerpaprika, só. A csipetkéhez 1 tojás és annyi liszt, amennyit a tojás felvesz.

Előző este a babot kiválogatjuk (a hibás szemeket, a hozzákerült törmeléket eltávolítjuk), aztán beáztatjuk. Másnap odatesszük egy fazékba főni (kb. 3 liter vízben a felesleget elfővi). Hozzáteesszük vagy kockára vágva, vagy egészben a zöldségeket. Mikor a bab már kezd puhulni, vöröshagymás, fokhagymás rántást pirítunk (2 kanál zsírt felolvasztunk, annyi lisztet adunk hozzá, amennyit felvesz, kb. 3–4 evőkanál lisztet az apróra vágott vöröshagymával és fokhagymával együtt megpirítjuk). Ha megpirult, piros paprikát keverünk bele, vízzel engedjük fel, és hozzáadjuk a bableveshez.

Miközben a bab a zöldségekkel fő, elkészítjük a csipetkét. 1 tojást felütünk, lisztet adunk hozzá, és összegyúrjuk. Annyi lisztet adunk hozzá, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen. Mikor a leves a rántással együtt fő, a tésztát apróra elcsipegetjük, be a levesbe.

Daraleves

Hozzávalók: 30 dkg füstölt disznóhús, 30 dkg füstölt kolbász, 4 szál sárgarépa, 4 szál petrezselyemgyökér, 2 dl árpadara, bors, szerecsendió. (Sót nem adunk hozzá, mert a füstölt hús és a kolbász maga is sós.)

A kockára vágalt disznóhúst és kolbászt egy fazékban feltesszük főni. (Kb. 2–3 liter vízben.) Bezöldségeljük, beletesszük a megtisztított sárgarépát, petrezselyemgyökeret. Ízesítjük borssal, szerecsendióval. Általában a 2 dl árpadarát külön lábasban szokták megfőzni. Ha megfőtt, leszűrjük róla a vizet, átmoszák, hogy „ne legyen olyan maszatos”. Azután hozzákeverik a húsos léhez.

Gulyásleves (Harsány, Vatta)

Hozzávalók: 0,5 kg sertéslapocka, 1 kisebb fej vöröshagyma, 1 petrezselyemgyökér, 1 sárgarépa, zeller vagy a levele, 2 burgonya, köménymag, fűszerpaprika, só, a tésztához 1 tojás, liszt, só.

A sertéshúst kockára vágjuk, és az apróra vágott, diónyi zsíron megpirított hagymára tesszük. Késhegynyi paprikát szórunk rá, hozzáteszük a felaprított répát és petrezselymet, nyáron egy zellerlevelet, télen egy cikk zellert, fél kávéskanál köménymagot. Megsózzuk, fedő alatt pároljuk, azután felengedjük. Lassú tűznél főzzük. Ha a hús megpuhult, beletesszük a kockára vágott krumplit, ha az is megfőtt, eresztett tésztát csorgatunk bele.

Gyümölcsleves

Sokféle gyümölcsből készülhet, leggyakoribb a meggy, alma, szilva, köszméte felhasználása. A megmosott gyümölcsöt cukorral, pici sóval megfőzzük. Kellemes íze lesz, ha fahéjat, egy-két szem szegfűszeget adunk hozzá, de főzhetünk bele kevés vaníliás cukrot is. Tejjel és liszttel behabarjuk.

A Bükkaljai gyümölcstermesztés történetéhez

A Bükkalja Alföldre hajló domboldalai gazdagok voltak gyümölcsben. Nem csupán az itt élők táplálkozásában volt nagy jelentősége a gyümölcsnek, de kereskedtek is vele: a szilvával 60–80 km-re is elszekereztek a gyümölcsben szegény Alföldre, a Tisza menté felé. A vidék gyümölcstermesztésének legismertebb fajtája a *Szomolyai fekete cseresznye* (*Prunus avium*). Bár a Borsod megyében 1859-ben megalakult *Gyümölcsészeti Társulat* igen sokat tett a gyümölcstermesztés fellendítéséért, a Bükkalja karakteres gyümölcskultúrájának megformálódása a filoxéravész után, az 1880-as években kezdődött. A hegyvidék és a magyar Alföld síkjának találkozásánál fekvő, napsütötte hegyláb-felszínek kitűnő termőhelyet jelentettek a gyümölcskultúrának, ami a 20. század elején lett valóban fontos gazdasági tényező. Jelentős lökést adott ennek 1920-ban a trianoni döntés, ami leszakította Magyarországot gyümölcstermesztő peremterületeit, erős belső piacot biztosítva a lassan modernizálódó parasztüzemeknek. Az 1880-as években indult el a Bükkalja cseresznyekultúrája, aminek névadója *Szomolya* község lett, jóllehet a rövid szárú fekete cseresznyék évtizedeken át több termesztő településről kapták a nevüket (*egri fekete*, *noszvajai* stb.), s csak az 1930-as években ismerte el *somolyai rövidszárú cseresznye* néven a Pomológiai Bizottság a táj jellegadó fajtáját. Az emlékezet szerint Szomolyán az 1880–1890-es években, Tapolcsányi János nevű gazda szőlőjében álltak elő-

ször ilyen fajta cseresznyefák. Az 1920-as évekig főleg Eger, Mezőkövesd és Miskolc környete volt a Szomolya községben termesztett cseresznye piaca, a szomszédos Noszvajban megtermett pedig a Tisza mentén (Észak-Alföld, Jász-Nagykún-Szolnok megye), valamint a borsodi és nógrádi bányá- és iparvidékeken (Észak-Magyarország, Borsod-Abaúj-Zemplén és Nógrád megye) talált vevőre. Az 1930-as években messzebb terjedt a híre, s vagonszám szállították azt mindkét településről Budapest árucsarnokaiba. A második világháborút követlenül megelőző években (1936–1939) már lengyel és német gyümölcskereskedők is vásárolták a terméket: Szomolyán 1937-ben két gyümölcscsomagoló épült, ahonnan Németországba is szállítottak hűtővagonokban. A termesztés felfutása azonban nem változtatta meg a korábbi, extenzív művelést: a facsometék jelentős része magról nőtt, esetleg vad alanyba oltották őket, a permetezés az 1950-es évekig nem volt szokásban. A háború, majd a közös gazdálkodás visszavetette a nagyobb volumenű termesztést, de a helyi piacokon a szomolyai és noszvaji kofák az elmúlt évtizedekben is rendre megjelentek cseresznyéjükkel. 1968 óta hivatalosan elismert fajta.

Kaszásleves (Sály)

Hozzávalók: 1 db füstölt disznóköröm, 0,5 kg csontos disznóhús, félmaroknyi csokorba kötött tárkony, 3 l víz, 1 l tej, 3 evőkanál liszt, kevés ecet (ízlés szerint).

A megmosott körmöt, csontos disznóhúst, és a csokorba kötött tárkonyt háromliternyi vízben megfőzzük. Sót nem kell bele tenni, mert a füstölt húsok is sósak. Ha megfőtt a hús, habarást készítünk. Egy lábasba 3 evőkanál lisztet teszünk, s azt egy liter tejjel elhabarjuk. Először csak kevés tejet öntünk a lisztre, s azzal lassan elkeverjük, hogy ne legyen „csombókos”, s aztán állandó kavarás közben fokozatosan adjuk hozzá a többi tejet. Utána habaró kanállal (nagy fakanál) felferjük, és lassan, állandó keverés közben ráeresztjük a levesre, a húsos lére. Ezután kevés ecettel, ízlés szerint savanyítjuk.

Káposztaléves (Harsány)

Hozzávalók: 1 liter hordós káposztalé, 2 marék gyúrt levestészta (kocka), 1 liter tésztafőző lé, kevés só.

A káposzta levét felfőzzük. Vízben kifőzzük a tésztát, a tésztalevet a leves szaporításához használjuk. Ízlés szerint sózzuk.

Téli, bőjtös étel volt.

Krumplileves (Harsány, Vatta)

Diónyi zsírt olvasztunk, közepes fej nagyon finomra vágott hagymával és egy kanál liszttel finom rántást készítünk. Apróra vágott petrezselyemzöldet teszünk bele, fűszerpaprikával és sóval ízlés szerint fűszerezzük. Feleresztjük, tetszés szerint kockára vágott krumplit teszünk bele, és hozzáteszünk egy cikk zellert vagy egy zellerlevelet. Nyáron tehetünk bele egy zöldpaprikát és egy érett paradicsomot is. Amikor a krumpli megpuhult, tésztát csorgatunk bele.

Palócgulyás (Emőd)

(Kútvölgyi Mihály nyomán)

Hozzávalók: 75 dkg füstölt csülök, 25 dkg zöldbab, 0,5 kg burgonya, 2 fej vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál tejföl, 2 dl savanyú tej, csipetnyi fűszerpaprika, őrölt bors és só.

A csülköt kockára vágjuk, zsírára sütjük. Az apróra vágott hagymát zsíron üvegesre pirítjuk. Felöntjük vízzel, a csülköt hozzáadjuk, mikor félig megfőtt, beletesszük a kockára vágott burgonyát, és a már előzőleg megfőzött zöldbabot. Amikor kész, a lisztből, tejfölből és a savanyú tejből készült habarással sűrítjük. (A savanyú tejet néhány csepp citromlével helyettesíthetjük.)

Podlutka leves (Sály)

Hozzávalók: 0,5 kg füstölt disznócomb, 1 dl gersli (árpagyöngy), gyenge tormalevél (addig jó, míg a torma nem virágzik), 2 evőkanál zsír, 2–3 evőkanál liszt, 1 fej vöröshagyma, 3–4 cikk fokhagyma, 0,5 l tejföl, só, ecet.

A kockára darabolt füstölt disznócomb és a gerslit odatesszük főni egy fazékba. Ekkor még sót nem teszünk a lébe, mert a füstölt hús is sós. Majd egy másik fazékban a szárától megtisztított, 3–4 *tormalaput* (tormalevelet) megabáljuk. Mikor félig megfőtt, leszűrjük róla a vizet, és két-három lében kimossuk, hogy a keserű ízét elvegyük. Aztán hozzáesszük a húsos léhez, *metélt* keszerűen felvagdálva. Majd 2 kanál zsírral, 3–4 kanál liszttel, apróra vágott vöröshagymával, fokhagymával rántást pirítunk, tejfellel felengedjük, és a megfőtt hús levéhez hozzáadjuk. Ha kell, még sót tehetünk hozzá, és egy kevés ecetet (ízlés szerint).

Savanyú leves (Sály)

Hozzávalók: 1 fej vöröshagyma, 3–4 evőkanál zsír, 1 db zöldpaprika apróra vágva, fűszerpaprika, rántásba való liszt (amennyit a zsír felvesz).

Egy edényben sóval, kevés ecettel ízesített (kb. 2 liternyi) vizet forralunk. Közben jó zsíros rántást pirítunk. A zsírt egy lábasban felolvasztjuk, hozzáadjuk a lisztet, az apróra vágott vöröshagymát és zöldpaprikát. Állandó keverés közben megpirítjuk. Ha megpirult, egy kis piros paprikát is keverünk bele, majd nem vízzel, hanem egy csésze tejföllel (kb. 2,5 dl) fölengedjük, jól elkeverjük. A rántást aztán lassan, állandó kevergetés mellett a forró vízbe eresztjük. Majd személyenként 2 tojást ütünk bele, s keményre főzzük.

Készíthetjük kb. 0,5 kg sovány disznóhússal is a levest, vagy disznóbelsőségből (tüdő, máj, nyelv, szív). Ezt több vízben tesszük fel főni, mert a hús puhára főzése közben sok víz párolog el. Ha húst főzünk a levesbe, babérlevelet is teszünk a vízbe, meg tárkonyt. Ha a hús puhára főtt, akkor eresztjük bele a tejföllel fölengedett rántást. Ebben az esetben nem főzünk bele tojást.

Töltöttcsirke leves (Sály)

Hozzávalók: 1 csirke, 3–4 zsemle, tyúktojásnyi zsír, 2 fej vöröshagyma, őrölt bors, szemes bors, só, apróra vágott petrezselyemzöldje, fűszerpaprika, 3 tojás, 4 szál sárgarépa, 4 szál petrezselyemgyökér, 1 zeller, 1 fej karalábé, 3–4 darab meghámozott krumpli, szerezcsendió.

A levágott csirke nyakán a bőr alá libatollat dugunk, s azon keresztül úgy fűjük fel, hogy a bőre elváljon a hústól. Majd kivesszük a tollat, és fehér cérnával szorosan elkötjük a nyílást. Utána történik a csirke *kopózása* (kopasztása). Nem forrásban lévő, csak jó meleg vízbe mártjuk a csirkét (forró víztől könnyen kiszakadhat a bőre), tollait leszedjük. Aztán felbontjuk, felhasítjuk, beleit, máját, zúzáját kivesszük. Ahol nincs jól felválva a bőre, ott kiigazítjuk, hogy minél több töltelék férjen bele.

Ezután elkészítjük a töltelékét. 3–4 zsemlet beáztatunk kevés vízbe, majd egy tyúktojásnyi zsíron elmorzsoljuk, elkeverjük. Keverünk bele borsot, piros paprikát, apróra vágott petrezselyemzöldet. Ha elkevertük, három tojást is ütünk rá, és ezzel is jól elkeverjük. Ezzel a töltelékkel töltjük meg a csirkét, nemcsak a bőre alatt, hanem a belsejében is, aztán összevarrjuk. A csirkét azután fazékba tesszük, vizet öntünk rá, hogy jól ellepje (kb. 4 liter). Bezöldségeljük: teszünk bele 4 szál sárgarépát, 4 szál petrezselyemgyökeret, 1 zellert, 1 fej karalábét, 3–4 krumplit, 1 fej vöröshagymát, kevés szerezcsendiót (őröltet), vagy szerezcsendió virágot, kevés szemes borsot, sót (ízlés szerint). Rendes húslevest főzünk belőle. A csirke húst puhára főzzük. Ha megfőtt, kivesszük a fazékból és feldaraboljuk. A levesbe kockátésztát vagy zabtészta-t főzünk. A feldarabolt csirkét zöldséggel, krumplival, savanyúsággal vagy krumplipüré körettel tálaljuk.

Tojásleves (Harsány, Vatta)

Féldiónyi zsíron liszttel vékony rántást pirítunk, pirospaprikát, tejfölt teszünk bele, föleresztjük, egy babérlevéllel és sóval ízesítve felfőzzük. Ha jól felfőtt, személyenként egy tojást főzünk bele, pici ecettel ízesítjük.

Zöldborsóleves

Hozzávalók: 1 kg zöldborsó, 1 csomag friss sárgarépa és petrezselyem, 1 gyenge karalábé, 1 fej zöldhagyma, só, pirospaprika, 3 dkg vaj vagy zsír, a galuskához liszt és 1 tojás.

A kifejtett zöldborsót, a megtisztított és apróra vágott sárgarépát, petrezselymet és karalábét fedő alatt, gyengén sózva a zsiradékon fedő alatt megpároljuk. A megpuhult zöldségre rászórjuk a paprikát, felengedjük, beletesszük a zöldhagymát. Belefőzhetjük a friss petrezselyem összekötött levelét is. Ízlés szerint sózzuk, majd mikor minden zöldség megpuhult, a tojással lisztből kevés vízzel készített, gyenge galuskát a levesbe csorgatjuk. Ha a borsó és a zöldségek már nem gyengék, a levest – a zsiradékon megpirított lisztből – világos rántással be is ránthatjuk.

Levesbetétek

Csigatészta (Palócföldön bordás haluska)

A levestésztát tisztán tojással, víz hozzáadása nélkül gyúrjuk meg, majd vékonyra nyújtjuk. A csiga sodrásához kb. 1,5x1,5 cm-es kockákat vágunk, mindig csak annyit, amit frissen megformázunk: a többi letakarjuk, hogy ne száradjon ki. Van, aki csak vékony csíkot hasít ki a tésztából, és abból a sodráskor mindig leszakítja a szükséges darabot. A tészta lapocskákat az erre a célra készített bordás falapon, a *csigacsinálón* vagy a szövőszék *bordájának* darabján apró *orsóval* megpödrjük. A végén erősen megnyomjuk a tésztát, hogy a főzés során ne nyíljon szét a csiga. Az apró, egyforma csigatészta dicséri a háziasszonyt.

A csigát főzhetjük közvetlenül a leszűrt levesbe, de – főleg nagyobb tömegben – forró vízben előre kifőzik.

A Bükkalján a csigatészta a lakodalmi és az ünnepi levesek elengedhetetlen betétje volt. Az asszonyok a lakodalom előtt összegyűltek a *csigacsinálóban*, s elkészítették a nagy mennyiségű tésztát. Cserépfalu fafaragói az 1950-es évekig mives faragású csigacsináló táblácskákat készítettek, amit a legények jegyajándékként is adhattak a kedvesüknek.

Eresztett tészta

1 tojást 2 evőkanál liszttel jól kidolgozunk, picit sózzuk, és a fővésben levő levesbe csorgatjuk.

Kásák, pépes ételek

Krumplizsámiska

Hozzávalók: 1 kg krumpli, liszt (amennyit a megfőtt és megtört krumpli felvesz), kb. egy bögre 2,5 dl liszt, só, olvasztott zsír a kiszaggatott zsámiska meglocsolására, ízesítéséhez tepertő vagy túró.

A krumplit meghámozzuk, kockára vágjuk, és annyi sós vízben megfőzzük, hogy a krumplit éppen ellepje. Ha megfőtt, a vizet leszűrjük róla, megtörjük, hozzáadjuk a bögre lisztet, s jól összekeverjük. Majd kevés forró sós vizet öntünk rá, s a tűzhely szélén (gáznál kicsi lángon)

felfőzzük, hogy „pufogjon”. Levesszük a tűzről, s habaró kanállal törjük, míg szép sima nem lesz. Végül kanállal kiszaggatjuk egy tála. Teszünk rá tepertőt, vagy friss túrót.

Főzelékek, egytálételek

Kelkáposzta-főzelék (Harsány, Vatta)

A megmosott, cikkekre vágott kelkáposztát sós vízben feltesszük főni. Adunk hozzá pár szem köménymagot, egy cikk fokhagymát, és pár szem, kockára vágott krumplit. Diónyi zsírból kanálnyi liszttel rántást készítünk, egy kis fej kockára vágott vöröshagymát a rántásban rózsaszínűre pirítunk. A rántásba kevés fűszerpaprikát teszünk – esetleg tejfölt –, félrehúzzuk a tűzhelyen, hogy ne süljön (meg ne égjen). A megfőtt kelt szűrőkanállal kiszedjük, úgy tesszük a rántásba. Azzal a lével engedjük fel, amiben megfőtt, annyit felhasználva belőle, amit az étel kíván.

Krumplifőzelék (Harsány, Vatta)

Hámozott, karikára vágott krumplit sós vízben megfőzünk, a főzőlébe egy babérlevelet teszünk. Diónyi zsíron egy kanálnyi liszttel rántást pirítunk, ha megpirult, egy késhegynyi pirospaprikát és 2 kanál tejfölt keverünk bele. Feleresztjük, a burgonyához keverve felforraljuk. Ízlés szerint kevés ecettel, esetleg kevés cukorral ízesíthetjük.

Húsos ételek

Emődi tehéntánc szelet

Hozzávalók: személyenként egy szelet sertéskaraj, 20 dkg füstölt szalonna, 10 dkg reszelt füstölt sajt, 10 dkg reszelt trappista (vagy más félkemény) sajt, só, a panírozáshoz liszt, tojás, zsemlemorzsa, a sütéshez olaj.

A karajt kiklopfoljuk, besózzuk. A vékonyra vágott szalonnát a sajt felével összekeverjük, és a hússzeletekbe töltjük. A szeleteket bepanírozzuk, bő olajban aranyos barnára sütjük. A maradék reszelt sajtot ráhintve, főtt burgonyával vagy rizzsel tálaljuk.

Az étel – a helyi hagyomány szerint – a határban levő, Tehéntánc helynévről kapta a nevét. Úgy tartják, hogy egy tehén beleivott a megerjedt murciba, attól megittasodva dülöngélt, mintha táncolt volna. Valójában másutt is előfordul a magyar nyelvterületen Tehéntánc helynév: a patanyomokkal ledöngölt, összevágott területről úgy tartották, hogy az ördögök táncoltak rajta.

(A régi emődi Tehéntánc kisvendéglő receptje alapján)

Gerslis káposzta (Harsány, Vatta)

Egy lábas aljára fél kilónyi apró savanyú káposztát rakunk, kockára vágott sertéshúst, apróra vágott hagymát és fokhagymát, kevés őrölt borsot keverünk bele. Mikor már majdnem puha, a tetejére szórunk egy marék gerslit, és az egészet puhára főzzük. Ezután már nem szabad megkavarni, mert leég. Ha a gersli is puha, diónyi zsíron kanálnyi liszttel pirított rántással berántjuk, végül kissé az egészet felforraljuk.

Kacsás kása

Hozzávalók: A kacsza csontos részei: lábak, szárnyak, háta, nyaka meg a belsőségek, kacsatepertő, 40 dkg rizs, apróra vágott petrezselyemzöldje, szerecsendió, jóféle bors, só.

Zöldségek: 4 szál sárgarépa, 4 szál petrezselyemgyökér, 1 karalábé, 1 zeller, 1 fej vöröshagyma, petrezselyemzöldje apróra vágva.

A húst kb. 2 liter vízben odatesszük főni. Bezöldségeljük, megsózzuk. Mikor a hús megfőtt, kiszedjük, a megmaradt léhez 40 dkg rizst teszünk. Apróra vágott petrezselyemzöldet, darált borsot, szerecsendiót (őrölve), sót teszünk bele, aztán félig megfőzzük. Főzés közben kevergetjük, hogy oda ne égjen. Mikor félig megfőtt, lehúzzuk a tűzhely szélére, hogy ott magától megdagadjon. Ha megpuhult, kitaláljuk, rátesszük a megfőtt kacsahúst, belsőségeket, s megszórjuk kacsatepertővel is.

Töltött hús

Töltelék: 2 evőkanálnyi zsíron 1 fej apróra vágott vöröshagymát fonnyasztunk, beledobunk 2, tejben áztatott, kicsavart és átdarált zsemlet, 10 dkg apróra vágott gombát, ezeket együtt 5 percig keverjük. Mikor langyosra hűlt, hozzáadunk 2 tojás sárgáját, 10 dkg darált csirkemájat, sót, borsot, majoránát, 2 evőkanálnyi összevágott petrezselyemzöldet, végül belekeverjük 2 tojás keményre vert habját.

Akár a sertés felszúrt hasaaljába, akár csirkébe töltjük a masszát, a húst először mindig letakarva sütjük, hogy puhuljon, csak később vesszük le a fedőt, és úgy pirítjuk pirosra. Sütés után hagyjuk kicsit állni, úgy könnyebb szeletelni.

Töltött paprika

Hozzávalók: 0,5 kg sertéslapocka, 1 pohár (előre kicsit megpuffasztott) rizs, 1 tojás, fűszerpaprika, őrölt bors, só, 3 cikk fokhagyma, zsír, liszt, 10 db tölteni való zöldpaprika, egy üveg paradicsomlé.

A ledarált sertéshúst a rizzsel, az apróra zúzott fokhagymával, sóval, borssal, paprikával és a tojással összedolgozzuk. A keverékkel megtöltjük a kicsumázott paprikákat, azokat lábasba téve és paradicsommal leöntve puhára főzzük. Ha megpuhult, diónyi zsírral és kanálnyi liszttel rántást készítünk, azzal az egészet berántjuk. Ízlés szerint a paradicsomlét kevés cukorral ízesíthetjük.

Főtt tészták

Juhtúrós csülkös csusza (Emőd)

(Kútvölgyi Mihály nyomán)

Hozzávalók: 0,5 kg csuszatészta, 0,5 kg füstölt (mangalica) csülök, 30 dkg juhtúró, 2 dl tejföl.

A juhtúrót a tejföllel összekeverjük, és beleforgatjuk a kifőzött csuszatésztát. A csülköt kockára vágjuk, zsírjára sütjük, és a csuszára tesszük. A tetejére tejfölt öntünk.

Töltött galuska

Hozzávalók: 3 tojás, 2–3 marok liszt, langyos víz, só, kevés zsír. A tölteléknek lekvár vagy őrölt, cukros dió.

Egy kis hosszúkás teknőbe (vagy tálba) 2–3 marok lisztet teszünk, sót adunk hozzá, beleütjük a 3 tojást, egy kis langyos víz fokozatos hozzáadásával jó keményre gyúrjuk. Azután gyúródeszkára tesszük, és ott folytatjuk a gyúrást. Mikor a kezünk alatt a tészta egy kicsit elnyúlik, a szélét felhajtjuk, újra gyúrjuk. Ezt addig ismételjük, míg a tészta jól ki nincs dolgozva. Azután következik a tészta elnyújtása. *Sikálóval* (sodrófával) addig nyújtjuk, vékonyítjuk, míg rá nem lehet csavarni a sikálóra. Aztán a feltekert tésztát a nyújtófán hosszában végigvágjuk éles késsel. Levesszük a sikálót, az elterült, most már téglalap alakú, több rétegből álló tésztát hosszában ismét elfelezzük, azután széles metéltre felaprítjuk. Sós vízben kifőzzük, ha kifőtt, leszűrjük róla a vizet. Egy lábasba kevés zsírt teszünk, felolvasztjuk, s a kifőtt tésztát beleforgatjuk. Ízlés szerint meg is sózzuk. Azután egy másik lábast kizsírozunk,

s a tészta felét beletesszük, elterítjük. Rátesszük a töltelék, szilvalekvárt ujjnyi vastagon. A tetejét még őrölt, cukros dióval is megszórhatjuk. Utána rátesszük a kifőtt tészta másik felét. A tetejét egy kis zsírral meglocsoljuk, aztán sütőbe tesszük. Addig sütjük, míg a teteje meg nem pirul. Ekkor kivesszük a sütőből, egy nagy lapos tála kiborítjuk, szeletekre vágjuk, s így tálaljuk.

Sült tészták

Görhe

Hozzávalók: 0,5 kg kukoricaliszt, 15 dkg búzaliszt, 15 dkg cukor, só, 15 dkg zsír, tej.

A kukoricalisztet este langyos tejjel megöntik. Másnap hozzáadják a búzalisztet, cukrot, zsírt. Jól összekeverik és tej hozzáadogatásával jó keményre gyúrnak, hogy vizes kézzel gömbölygetni lehessen belőle gombócokat. Ezeket a gombócokat azután zsírral kikent tepsibe rakják, és sütőben megsütik.

Mákos kürt

Hozzávalók: 70 dkg liszt, langyos savó vagy aludttej, 2 dl tej, 2 dkg élesztő, 1 kávéskanál só, 2 kanál cukor, 2–3 tojás. A töltelékhez 3 dl darált mák, 15 dkg cukor, 1 vaníliás cukor, 2 dl tej.

A lisztet langyos savóval vagy aludttejjel bedagasztjuk. Így puhább lesz, mintha édes tejjel dagasztanánk. Mikor jól bedagasztottuk, 2 dl édes tejet melegítünk, kevés cukrot teszünk bele, s ebbe áztatjuk be az élesztőt. Mikor ez megkel, a bedagasztott tészta közepébe egy kis mélyedést csinálunk, és ebbe tesszük a tejben megkelt élesztőt, egy kicsit elkeverjük. Ekkor teszünk a tésztába egy kávéskanál sót, két evőkanál cukrot, 2–3 tojást. Ekkor újból dagasztani kezdjük, addig, míg a tészta jól elválik a kézfejtől. Ekkor még egy kanál zsírt is teszünk hozzá, s tovább hajtogatjuk, dagasztjuk. Mikor a kéz már teljesen megtisztul a ráragadt tésztától, akkor jó a dagasztás. Ekkor lelisztezzük a tésztát, letakarjuk szakajtókendővel. Be is takarhatjuk még valamivel, hogy jó melegen legyen. Így hagyjuk kelni.

Közben elkészítjük a töltelék. 3 dl darált mákot 15 dkg cukorral és egy vaníliás cukorral összekeverünk, s 2 dl tejben megfőzzük. Mikor kihűlt, a megkelt tésztát elnyújtjuk kb. félujjnyi vastagra, rákenjük a töltelék, felcsavarjuk, és fél órára kelni hagyjuk. Azután tepsiben a sütőbe tesszük és megsütjük.

Tarkedli

Hozzávalók: 2 dkg élesztő, fél l tej, 1 evőkanál porcukor, 1 vaníliás cukor, kb. 40 dkg liszt, olvasztott zsír a tarkedlisütő kikenéséhez, 2 tojás.

Az élesztőt a langyos, cukros tejbe beáztatjuk, kicsit felkelesztjük. A lisztbe 2 tojást beleütünk, elkeverjük, majd a cukros, élesztős tejjel fokozatosan adagolva csomómentesen elgyújtjuk, vagyis palacsintátésztát keverünk belőle. Arra ügyeljünk, hogy a szokásos palacsintátésztánál egy kicsit keményebb legyen. Ha nem elég kemény, még lisztet adunk hozzá. Ha a tészta felhólyagzik, fedővel betakarjuk, s meleg helyen, pl. a tűzhely mellett egy ideig még kelni hagyjuk. Aztán a tarkedlisütőt olvasztott zsírral vagy olajjal kikenjük, a rekeszekbe egy evőkanálnyi kelt masszát teszünk és kisütjük. Ha kisült, vaníliás cukorral meghintjük.

Befőzés, tartósítás

Csalamádé

Este legyalulunk és besózunk 2 kg káposztát, 1,5 kg zöldpaprikát, 75 dkg vöröshagymát, külön-külön edényekben az egészet besózzuk. Reggel mindet kicsavarjuk, és lazán üvegekbe rakjuk. 2 liter víz, 7,5 dl ecet (gyenge) és 23 dkg cukor keverékét felforraljuk, ezt a levet kihűlés után a csalamádéra öntjük. Az üvegeket szorosan lekötjük.

Dióbefőtt

A zölddiókat tűvel átszúrva, 9 napi vízben áztatjuk, a vizet naponta cseréljük rajta. 9 nap elteltével a diók súlyának 2/3 résznyi súlyú cukrot teszünk, a szirupot felfőzzük. 5 percnyi fővés után beledobjuk a diókat, s addig főzzük, amíg fel nem puhulnak (kb. 5 perc). 2 fahéjat, 2 szegfűszeget teszünk hozzá, pár percig megint főni hagyjuk. Ezután a diót befőttes üvegekbe rakjuk, a szirupot rámerjük, késhegynyi szalicilt teszünk rá. (Dióval ne rakjuk tele nagyon az üveget, mert a víz elpárolog: inkább több szirupot számítsunk.) Az üvegeket lekötjük, a befőttet száraz dunsztban hagyjuk kihűlni.

Sós (vizes) uborka

A megmosott uborkát egy tálban leforrázták. A befőttes üveg aljára kaprot és tormát tettek, szorosan belerakták az uborkát, a tetejére is kaprot tettek. (5 literes üvegbe kb. 2,5 kg uborka került.) Sós vizet forraltak (kb. 2 liter vízhez 6 dkg-nyi só), és ezt lassan az uborkára öntötték, tetejére töltöttek fél liter ecetet is. Marhahólyaggal, hólyagpapírral vagy celofánnal lekötötték. (A sorrend minőséget is jelentett.) A konyhában tartották, az üveg tetején vizes rongyot tartottak, amit időnként újra bevizeztek. Ezt kb. 4 napig csinálták, amíg az uborka forrt. Egy hét után a helyére lehetett tenni a kamrába.

MATYÓK

Levesek

Bableves friss malackörömmel

(Pető Margit nyomán)

Hozzávalók: 50 dkg szárazbab, 50 dkg malacköröm, fül, farok, só, liszt, zsír, fűszerpaprika, 1 fej vöröshagyma, leveszöldség, tejföl, csipetke.

A tisztított, előző este beáztatott babot zöldséges sós vízben rövid ideig főzzük, majd bele rakjuk a darabolt húsrészeket és az egészet puhára főzzük. Reszelt hagymával, liszttel, zsírral, fűszerpaprikával készített rántással sűrítjük. Jól kiforraljuk, ízlés szerint tejföllel finomítjuk, és külön kifőzött csipetkével gazdagítjuk.

Csurgatott tojásleves

Kevés vajon vagy zsíron megpirítunk egy kis fej apróra vágott hagymát és egy kis petrezselyemzöldet. Kis pirospaprikával, sóval ízesítjük, felöntjük vízzel és felforraljuk. Egy edényben simára keverünk 2 egész tojást egy kanál liszttel, és ezt a fővő levesbe csurgatjuk. Tálaláskor tejföllel dúsíthatjuk. Készítették gyenge zöldbabbal is.

Fehérleves

Kevés liszttel, vajjal világos rántást pirítottak, az adagszámnak megfelelő mennyiségű tejjel felengedték, ha felforrt, egy marék árpakását szórtak bele és készre főzték.

Lukasztott tésztaleves

A meggyúrt, szaggatott tésztát hagymás zsíron megpirítják, metéltre vágott zöldséget tesznek hozzá, fűszerpaprikával ízesítik. Vízzel feleresztve, megsózva készre főzik.

Paprikáscsirke-leves

(Pető Margit nyomán)

Csapott evőkanálnyi zsíron apróra vágott vöröshagymát fonnyasztunk, a tűzről levéve két késhegynyi édesnemes paprikát keverünk bele. A kb. 1 kilós növendék csirkét megtisztítva, megmosva 8–10 darabra vágjuk, rátesszük a hagymás zsírra, megsózzuk, fedő alatt pár percig abáljuk. Utána felengedjük annyi vízzel, hogy a húst jól ellepje. Gazdagabban zöldségeljük, mint más levest: sárgarépa, petrezselyemgyökér, petrezselyemzöld, zellerlevél, 1–1 paprika és paradicsom, valamint 2–3 egész krumpli kerül bele. Lassú tűzön addig főzzük, amíg a hús puha nem lesz. Ekkor a zöldségeket – a krumpli és a sárgarépa kivételével – kieszedjük. 1–1,5 liter édes-sűrű tejjel felöntjük, és egyet forralunk rajta. Így található. Mezőkövesden ünnepi eledel volt.

Savanyú májleves

(Szigeti Andor nyomán)

A disznóvágásnál leeső apró húsdarabok, friss sertésmáj, kockára vágott krumpli azonos arányban, karikára vágott sárgarépával, petrezselyemgyökérrel, sóval, szemes borssal, majorránnával, zúzott fokhagymával, csípős paprikával fűszerezve. Mindezeket vízzel felöntve megfőzzük, végül kevés ecettel ízesítjük.

A disznóvágás utáni napok kedvelt étele, de sok családnál a disznótoros vacsora hagyományos levese volt.

Sifroleves

(Martos Gizella nyomán)

Készítésének kétféle módja is van. A kockatésztát (*sifri*) zsírban megpirítjuk, kockára vágott zöldséggel, sóval, fűszerpaprikával ízesítjük. Vízzel feleresztjük, bőségesen adunk hozzá kockára vágott krumplit és jó sűrűre kifőzzük.

Tejes bableves

(Szigeti Andor nyomán)

Karácsony böjtjében főzték csak. Készítéséhez Erzsi babot használtak, amit előző este megmostak és beáztattak. Általában nagyobb mennyiségben főzték, nagy fazékban. Először a babot rakták bele, aztán a megtisztított sárgarépát egészben, megsózták és annyi vizet öntöttek rá, hogy az egészet bőven ellepje. Kevés szódabikarbónát tettek bele, hogy hamarabb puhuljon, s lassú tűzön addig főzték, amíg a babszemek szétmentek. Mikor megfőtt, meleg tejjel felöntötték bő lére, felforralták, és melegen tálalták.

Tejbegombóta-leves

Kevés vajon vagy zsiradékon megpirítunk egy kis összemarék gombótát és reszelt sárgarépát. Felöntjük tejjel, pici sót teszünk bele és felfőzzük. Volt, aki mézzel fogyasztotta.

Levesbetétek

Csombékos haluska

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 1–2 tojás, esetleg pici víz, 1–2 fej hagyma, zsír, szárazabb kenyér.

Gyúrt tésztát készítünk, kemény, de jól nyújtható tésztát. Ezt vékonyra elnyújtjuk. Közben egy adag apróra vagdalt kenyeret hagymás zsíron megpirítunk. A tésztát kettőbe vágjuk, meglocsoljuk az olvasztott zsírral, és a pirított morzsát rászórjuk. Feltekerjük, és egyszer átvetjük csombékra. Bő, forró vízben kifőzzük. Lapos tányérra téve felszeleteljük. Levesbetétként, vagy önálló második fogásnak is fogyasztották.

Gombóta

(Zupkó Béla nyomán)

A matyó asszonyok általában az egész évre szükséges gombótát egyszerre készítették el. Egy szakajtó liszthez 20 db tojást és egy maréknyi sót kevertek, és annyi vizet tettek hozzá, hogy kemény tészta legyen. A tésztát mindaddig gyúrták, amíg kisebb-nagyobb tésztaszemekre esett szét. Ezután gombótarostán átdörzsölték, megszáritották. Szellős helyen tárolták.

Sifri tészta

A lisztből tojással készített tésztát vékonyra nyújtották, majd 1x1 cm-es darabokra vágták. Frissen főzték a levesekbe.

Kásák, pépes ételek

Csuszpájz

A megtisztított, kockára vágott burgonyát kevés sós vízben főzték puhára. Villával megtörték, kevés víz hozzáöntésével felforralták, és búzalisztet szórtak bele. Állandó kavarással készre főzték. Olvasztott zsírba mártott kanállal zsírral kikent tepsibe szaggatták, sütőben átsütötték. Vöröshagymás, sült zsírral locsolva fogyasztották.

Főzelékek, köretek

Izzasztott krumpli

(Zupkó Béla nyomán)

A héjában megfőzött, hámozott krumplit összetörlik, és hagymás zsíron megpirítják. Húsételek köreteként, de önálló ételként is fogyasztják.

Tormakáposzta

(Pető Margit nyomán)

Különlegesen jó étel, bár ma már alig ismeretes. Mikor a torma levele tavasszal kihajt, kb. olyan húszcentis lehet a hajtása, a levelét leszedjük. Megmossuk, csíkokra vágjuk úgy, akár a káposztát. Leforrázzuk, megsózzuk, ráteszünk egy szelet kenyeret, és két-három napig így savanyítjuk. Majd feltesszük főni. Kevés árpakását teszünk bele, megborsozzuk. Fokhagymás mártást készítünk színes paprikával, és ezzel sűrítjük. Kimondottan finom régi étel.

Hústalan egytálételek

Babfasírt

Hozzávalók: bab, tej, zsemle, tojás, vöröshagyma, liszt, só, őrölt bors, zsír vagy olaj a sütéshez.

Az előre beáztatott babot sós vízben puhára főzzük, krumplitörőn átnyomjuk, pirított hagymával, tojással összekeverjük, Hozzáadjuk a beáztatott, majd kicsavart zsemlét, sóval, borssal fűszerezük. A masszából lapos pogácsákat formálunk, azokat lisztben, tojásban, zsemlemorzsában megforgatjuk, és forró olajban vagy zsírral kisütjük.

Nyeggencs

(Pető Margit nyomán)

A nyers krumplit meghámozzuk, lereszeljük, liszttel összegyúrjuk, sózzuk. Olvasztott zsírba vagy olajba mártott kanállal forrásban levő sós vízbe szaggatjuk, kifőzzük. Leszűrjük, hagymás zsírral, morzsolt juhtúróval vagy szeletelt kolbásszal összekeverve tálaljuk.

Tepsis krumpli

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: krumpli, vöröshagyma, főtt tojás, kolbász, füstölt szalonna, tejföl, só, zsír a tepszi kikenéséhez.

A hámozott burgonyát, hagymát, kolbászt, főtt tojást karikára vágjuk, a füstölt szalonnát széles csíkokra hasítjuk, a tepsit zsírral kikenjük. A tepszi aljára egy sor krumplikarikát rakunk, enyhén megsózzuk, rárakjuk a szeletelt hagymát, kolbászt, azután ismét sózott burgonya, majd szalonnacsík és főtt tojáskarika következik, végül krumplisorral lefedjük. Sózzuk, meglocsoljuk vízzel kevert tejföllel, és a sütőben ropogósra sütjük.

Terc

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: burgonya, zsír, vöröshagyma, só, fűszerpaprika.

A hámozott burgonyát hosszú cikkekre vágjuk. A vöröshagymát finomra aprítjuk, a zsíron megfonnyasztjuk, fűszerpaprikát keverünk bele, sózzuk. Belerakjuk a krumplit, kevés vízzel feleresztve puhára főzzük.

Tojásos krumpli

(Pető Margit nyomán)

4 emberre 1 kg krumplit számítunk, azt hajában főzzük. Megtisztítva, hidegen-dermedten szebben szeletelhető, a krumplit karikára vágjuk. Tojásnyi zsírban vagy fél dl olajon sütjük úgy, hogy előzőleg 2–3 tojást villával szétverve hozzáöntünk. Ízlés szerint sózzuk. Jó sötét-pirosra sütve találjuk.

Húsételek

Csorba csirke

(Pető Margit nyomán)

Forró zsírban (egy evőkanál) sárgára pirítunk egy fej apróra vágott vereshagymát. Meghintjük pirospaprikával, belekeverjük a feldarabolt csirkét, felöntjük annyi vízzel, hogy éppen ellepje. Megsózzuk, és 10 percig pároljuk. Ekkor két-három darab zöldpaprikát és ugyanannyi paradicsomot, valamint egy kis fej kelkáposztát (30–40 dkg) adunk hozzá. 15 percnyi főzés után hozzáteszünk még fél kiló, hosszában négyfelé vágott krumplit. Addig főzzük, amíg minden puhára fő. Végül csipetkét főzünk bele.

Marhahús paprikás

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 50 dkg marhalábszár, kevés vese, esetleg tőgy, krumpli, só ízlés szerint, 1 fej vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 1 kávéskanál rózsapaprika.

Az apróra vágott, zsíron megfonnyasztott hagymát a kockára vágott hússal pirítjuk. Fűszerpaprikát keverünk hozzá, sózzuk, kevés víz többszöri hozzáöntésével majdnem puhára pároljuk. Ekkor belerakjuk a kockára vágott krumplit, utána sózzuk, vízzel felöntjük és összefőzzük. Úgy szeretnék, ha a paprikásnak bőséges sűrű leve volt.

Orjával sült káposzta

(Pető Margit és Zupkó Béla nyomán)

A nagybőjt előtti *kővérsütőtörök* jellegzetes étele volt a római katolikus mezőkövesdiek körében.

Levéből kinyomkodott, esetleg átöblített apró savanyú káposztát tepsibe raktak, arra kövér-kés orjahúst, a sertés beirdalt toka részét tették. Az egészet meglocsolták napraforgóolajjal, úgy tolták be a kemencébe vagy a sütőbe. A káposzta megpuhulásával egyszerre ropogósra sült a hús is a tepsiben. Más változat szerint, tepsiben apróra vágott szalonnát olvasztottak, annak zsíráján megpirították az apróra vágott hagymát. Karikára vágott házikolbászt és darabolt füstölt sertés állat-tokát tettek bele, apró savanyú káposztával befedték, és úgy sütötték meg a kemencében vagy a sütőben.

Rázott káposzta birkahússal (Tard)

Hozzávalók: 1 kg savanyú aprókáposzta, 0,5 kg birkahús apróra vágva, kb. 30 dkg gersli, só, bors, pirospaprika.

Kizsírozták az edény alját, rátettek egy sor birkahúst, egy sor káposztát, egy sor birkahúst, egy sor káposztát. Ezt ismételték, amíg tartott az alapanyag. Az utolsó sorban a gerslit is rászórták, és a tetejére a káposztát. Felöntötték vízzel, hogy ellepje, és lassú tűzön rázogatva főzték, lefedve. (A húst sózták és kevés borssal is megszórták.) Ha a káposzta nem volt elég fűszeres, azt is utánafűszereztek. Ha megfőtt, rántást készítettek rá. Tálalás előtt összekeverték, és úgy szolgálták fel. Esküvői ételként is készítették.

Tardi kaszáshús

Hozzávalók: 4 szelet kicsontozott sertéstarja, 5 dkg füstölt szalonna, 20 dkg házi füstölt kolbász, 5 dkg zsír, 20 dkg lecsó, 1 kg burgonya, 5 dkg liszt, só, őrölt bors, kömény, fűszerpaprika, cseresznyepaprika-krém.

A kissé kiklopolt tarjaszeleteket paprikás lisztben megforgatjuk, kevés zsíron körbesütjük. A kockára vágott szalonnát kiolvasztjuk, a hozzáadt, finomra vágott vöröshagymával megpirítjuk. Belerakjuk a hússzeleteket, sóval, borssal, köménnyel, cseresznyepaprika-krémmel, fűszerpaprikával elkeverjük. Hozzáteesszük a lecsót és az egészet készre pároljuk. Tálalásnál a fűszeres lecsós húst külön kifőzött, cikkekre vágott burgonyával körítjük.

(A mezőkövesdi Matyó Rózsa vendéglő receptje alapján Szigeti Andor közlése)

Főtt tészták

Krumplis derelye

(Pető Margit nyomán)

Jól nyújtható gyúrt tésztát készítünk. 4 személyre kb. három tojásból. Vékonyra kinyújtjuk. (Ez a mennyiség két levélnyi.) Még előtte feltesszük főni a kb. 1 kilónyi krumplit héjában. A megfőtt krumplit tisztítás után megtörjük és beleforgatjuk a más elkészített hagymás zsírba (egy fej hagyma). Megsózzuk. A tésztaleveleket négyzetekre szabdaljuk, kb. négyujjnyi nagyságúra. Ezek közepére rakjuk a krumplitölteléket, darabonként kb. egy diónyit. Majd háromszögletűre hajtjuk a megtöltött négyzeteket, a széleit jól lenyomkodjuk. Bő, forrásban lévő vízben három-négy percig főzzük. Nagy tálba szedjük, és megszórjuk pirított szalonnakockákkal, zsírával együtt. (Kb. 10 dkg szalonna.) Ezután elkeverjük bőven tehéntúróval, tálalásnál pedig ízlés szerint tejfellel.

Sült tészták

Batu (batyu)

(Istvánffy Gyula nyomán)

Lisztből tojással, sóval, élesztővel, tejjel tésztát gyúrnak, és megkelni hagyják. Elnyújtják, négyszögletes lapocskákra darabolják. A lapocskák közepére cukrozott túrót, darált mákot vagy lekvárt tesznek, a töltelékre a szemben levő sarkokat összecsapva, ráhajtják a tésztát. Az apró „batyukat” tepsibe helyezik, tojással megkenve, sütőben sütik.

Bocskoros málé

(Martos Gizella nyomán)

A kiszitált kukoricalisztet tejjel, sóval, élesztővel összekeverték, tepsibe öntötték, tetejét olajjal vagy zsírral meglocsolva, megsütötték. Azért nevezték *bocskorosnak*, mert a széleit vastagabbra hagyták, és ujjal még varrásszerű formát is nyomkodtak bele.

Herőce

(Pető Margit nyomán)

2 összemaréék lisztből diónyi zsírral, kevés sóval, cukorral, tejet hozzáadva tésztát gyúrunk. Táblán vékonyra nyújtjuk, abból derelyemetszővel 6–8 cm-es hosszúságú lapocskákat vágunk. A lapocskák belsejét is bevágjuk egy-két helyen. Forró zsírban vagy olajban a tésztalapokat pirosra sütjük, majd porcukorral megszórva tálaljuk.

Készítették tojás és élesztő hozzáadásával is. A vékonyra nyújtott tésztát kiszaggathatták a fánk szaggatójával is, úgy sütötték ki. Hasonlóan cukrozták, úgy tálalták.

A matyó lakodalmak elengedhetetlen süteménye volt.

Kóttbéles

Egy levél tésztához kb. egy összemaréék lisztet, pici cukrot, 1 dkg élesztőt, 5 dkg margarint, 1 kanál olajat és annyi tejet számítunk, amennyiben megfuttatjuk az élesztőt. A finomlisztet elszitáljuk, beletesszük a megkelt élesztőt, a margarint és az olajat és egy pici cukrot. Laza, felferhető tésztát készítünk, és addig dagasztjuk, amíg pufog, elválik az edény falától. Rövid ideig kelesztjük, és tiszta abroszon kihúzzuk. (Óvatosan minden oldalról szép vékonyra kihúzzuk, a szélén a vastag részt leszedjük és a végén azt is kihúzzuk.) A vékonyra kihúzott tésztát meglocsoljuk olvasztott zsírral, és rászórjuk a tölteléket (túrót, mákot, lekvárt stb.). Óvatosan, a terítővel együtt feltekerjük, és zsírozott tepsibe téve megsütjük.

Menyasszonykalács, matyó kalács

Hozzávalók: 1 kg liszt, 10 dkg cukor, fél liter tej, 15 dkg margarin, 5 dkg élesztő.

Az élesztőt kevés tejben megfuttatva, egy kis cukorral, liszttel kovászt készítünk. Ha megkelt, a lisztet a margarinnal elmorzsoljuk, pici sót adunk hozzá, valamint az élesztőt és a cukrot. Jól kidolgozzuk, amikor elválik az edény falától és a kezünktől a tészta, meghintjük a tetejét egy kis liszttel, és meleg helyre tesszük keleszteni. Ha megkelt, három részre vesszük a tésztát, és három ágba összefonjuk. Zsírozott tepsibe téve, a tésztát a tepsi szélénél körbevesszük egy szál sodort tésztával, és megsütjük.

A matyó kalács történetéről

A matyó lakodalmak kalács korábban a szokásos kalácsoknál lényegesen nagyobb, ünnepi sült tészta volt, amit a jellegzetes matyóföldi motívumokkal ékesen díszített felülete tett ünnepélyessé és különlegessé. Ismert változata volt a *matyó perec*: a matyó kalácsnál lényegesen kisebb, kb. 25 és 50 dkg-os volt. Ezt négy ágból fonták, és kör alakúra fogták össze a jellegzetes „matyó masni”-val vagy „matyó virág”-gal. Az Észak-Alföldön (Jász-Nagykunszolnok megye) és Észak-Magyarországon (Palócföld – Borsod-Abaúj-Zemplén, Heves, Nógrád megyék) általánosan elterjedtek a különféle fonott nagykalácsok ünnepekre, főleg lakodalomra.

A kalácsok a családi, közösségi, egyházi ünnepek jellegzetes ételei voltak, amelyek gyakran – mára elhalványult – kultikus funkciót is betöltöttek. Alakjuk, formájuk, fonási technikájuk – éppen alkalmi jellegük miatt – bizonyos formákat, esetleg funkciókat konzerváltak. Tájilag is változó formát mutattak, amit a 18–20. században polgári hatások is motiváltak. Az Alföldön és Észak-Magyarországon a 18. század végén már mindenhol ismerték és készítették a sima, töltelék nélküli nagykalácsokat. Ezek formája kezdetben kerek volt, amit egyben szakítottak ki a tésztából, ám az 1700-as évek végén az Észak-Alföldön és Észak-Magyarországon a két tésztaágból megfont szögletes formák terjedtek el. Elsősorban a lakodalmakra, kevésbé egyházi ünnepekre (húsvét, karácsony) készültek, méretük elérhette a 60 x 40 cm-t, súlyuk akár a 15–20 kg-ot is. A 19. században két tényező segítette általánossá válásukat: a rázósztatás

malmok elterjedése, ami a különböző lisztminőségek, főleg a lisztláng, a legfinomabb kalácsliszt különválasztását segítette, valamint a 19. század második felében a térség paraszti gyakorlatában is elterjedő sörélesztő, ami felváltotta a hagyományos kelesztőanyagokat. Az egyes ünnepeknek és a tájilag is eltérő funkcióknak megfelelően, a kalácsok tetejét változatos módon díszítették: az általános tésztadiszeket – főleg a lakodalomra sült kalácsoknál – színes szalagok is kiegészíthették. Különösen ez utóbbi adja a népi díszítőművészetéről a 19. század végétől elhíresült matyóság (Mezőkövesd és szomszédos falvai) ünnepi kalácsának jellegét: a 20. század elejétől kezdve a népcsoport önkifejezése az ételkészítésben is megjelelik. Kifejezetten alkalmas erre az amúgy is reprezentációs funkciójú ünnepi kalács. Az elmúlt évtizedekben a kalács már nem csupán az ünnepek étele: a jelentős idegenforgalommal rendelkező Mezőkövesd pékjei is megsütik kisebb, 2–3 kilós változatait.

A nagy ünnepek fényét azzal emelték és emelik napjainkban is, hogy kenyér mellett vagy helyett az alkalomnak megfelelően feldíszített finom kalács kerül az asztalra. Észak-Magyarországon, főleg a Mezőségben a matyó kalács tölti be ezt a szerepet. Lakodalmkor az ifjú pár előtt ott van az asztal főhelyén. Húsvétkor szentelni ezt viszik a templomba a sonka mellé. Szent István napján is mindig ott van a kenyér mellett nemzetiszínű szalaggal átkötve.

Pipics

(Szigeti Andor nyomán)

Húsvétkor süttették a locsoló gyerekek részére. Brióshoz hasonló sült tészta. A kalácskészítést elvagdosták, háromujnyi vastagságú darabokat sodortak belőle, azok végeit egymásra hajtották, úgy süttették meg.

Placki (plattni) vagy masinalángos

(Pető Margit nyomán)

1 kg burgonyát héjában megfőzünk, megtisztítjuk, áttörjük. Csak annyi liszttel gyúrjuk össze, amennyi összefogja a krumplit. Kevés sóval ízesítjük. Csak úgy kézzel tenyérnyi lapocskákat nyújtunk belőle, kb. fél cm vastagságúra. A masina (tűzhely) placán (lapján), vaskályha tetején (ma pirítós lapon) sütjük meg. Megkenjük zsírral, kettőt-kettőt összefogunk belőle, úgy fogyasztjuk.

TISZA MENTE

Levesek

Kaporleves

(Füvessy Anikó nyomán)

Hozzávalók: egy csomó friss kapor, 1 fej vöröshagyma, 1 dl tej, kevés zsiradék, liszt a habaráshoz, kevés só, cukor és ecet. A gombóchoz: 2 főtt burgonya, kevés liszt és zsír, csipetnyi só.

A kockára vágott hagymát a zsiradékon megpároljuk, végül rövid ideig megforgatjuk rajta a megmosott, felaprított kaprot. Kevés vízzel felengedjük, sóval, kevés cukorral, ízlés szerint gyenge ecetrel ízesítjük.

A gombóchoz a krumplit megtörjük, kevés liszttel, zsírral, tojással összekeverjük. A masszát rudakra nyújtjuk, azt 2–2,5 cm-es darabokra vágjuk, a szeletekből gombócot formálunk. A gombócokat a forrásban levő levesben főzzük be, majd tejjel elkevert habarással sűrítjük.

Karalábé-(karfiol-) leves

A gyenge karalábét hosszukás csíkokra vágjuk, kevés hagymás, paprikás zsíron megdinszteljük. Előbb csak kevés vízzel engedjük fel, azzal tovább pároljuk. Mikor a végső mennyiségre felengedjük, apró csokornyí, összekötött petrezselyemlevelet teszünk bele, úgy főzzük puhára.

a karalábét. Vékony rántást készítünk, kiskanálnyi piros paprikát szórunk rá, 2–3 kanál tejfölt teszünk bele, a levesbe kavarva az egészet felforraljuk. Gyenge nokedlit csorgatunk bele: 1 tojásból kevés liszttel és pici sóval készítve. A karfiolból ugyanilyen módon főzhetünk levest.

Orjaleves

Hozzávalók: 1 kg orja, 0,5 kg vegyes zöldség, 1 zeller, 1 karalábé, 1 fej vereshagyma, bors, csípős paprika.

A sertésorját feldaraboljuk, 2,5–3 liter vízben, nagy fazékban főni tesszük. Bezöldségezzük, hozzátesszük a hagymát és a fűszereket is. 2,5–3 órán át lassú tűzön főzzük. Mikor a hús megpuhult, a levest 15 percig állni hagyjuk. A leszűrt levébe gyúrt levestésztát főzünk, a főtt húst és a zöldséget ebbe visszasedve, vagy külön tálon kínáljuk. Régen sáfránnyal színesítették a levest, az adta annak jellegzetes, sárga ízét és karakteres illatát.

Pergelt leves, pergelt tésztaleves

Bármilyen gyúrt levestésztából vagy lebbencstésztából elkészíthető. Fejenként egy maréknyi tésztát kevés zsíron vagy olajon világosbarnára pirítunk, sózzuk, fűszerpaprikával megszórjuk, vízzel felöntjük. Jó ízt ad a levesnek, ha apróra vágott füstölt szalonnát pirítunk hozzá, annak a zsírján pirítjuk meg a tésztát. 2 burgonyát meghámozunk, apró kockákra vágva beletesszük a levesbe. Tehetünk bele zöldpaprikát, paradicsomot is. Amikor a burgonya is megfőtt, a levest szükség szerint utána sózzuk, s úgy tálaljuk.

Tyúkhúsleves

Hozzávalók: egy fiatal tyúk (vagy kakas) húsa, fél kilónyi vegyes zöldség, 1 karalábé, 1 zeller, 1 fej vörshagyma, szemes bors, só.

A húst nagy fazékban feltesszük főni, úgy, hogy a víz a hozzáadott zöldségekkel együtt is bőven ellepje. Sózzuk, beletesszük a pár szem borsot. Lassú tűzön, éppen hogy a színe mozogjon, 2,5–3 órát főzzük. Mikor a hús megpuhult, a levest le vesszük a tűzről és 15 percig állni hagyjuk. A színét leszűrjük, abba gyúrt levestésztát főzünk, s úgy tálaljuk. Külön tálon kínáljuk mellé a főtt húst és a főtt zöldségeket.

Zöldbaleves

1 kg friss, szálkamentes zöldbabot megtisztítunk, ízlés szerinti darabokra törjük vagy vágjuk. Leforrázzuk, aztán enyhén sós, főző vízben tesszük fel főzni. Ha megfőtt, diónyi zsírból, kanálnyi liszttel rántást készítünk, fűszerpaprikát, 2–3 dl tejfölt teszünk bele és a bab levével felengedjük, majd belekeverjük a levesbe. Felforraljuk, egy csapott kanálnyi cukorral és kevés ecettel ízesítjük.

Hasonlóan készíthetjük el a gyenge *fejtett babot* is, de azt nem kell leforrázni.

Levesbetétek

Kockatészta (általános)

Hozzávalók: 20 dkg finomliszt, két egész tojás, só.

Lisztből tojással, sóval kemény tésztát gyúrunk. Pihentetés után a lisztezett gyúródeszkán egyenletesen vékonyra nyújtjuk, és kockára vágjuk. Forrásban levő sós vízben vagy levesben kifőzzük.

Lebbencstészta (általános)

Lisztből tojással tésztát készítünk, a szokásos módon vékonyra nyújtjuk. Kb. 3x3 cm-es darabokra vágjuk és megszáritjuk. Felhasználás előtt zsírban megpirítják, és levesbe vagy öreg tésztákba főzik. A lakóhelyüktől távol dolgozó munkások nagyobb adagot vittek magukkal, szabad tűzön főzték.

Mártások

Hagymamártás

Hozzávalók: Nagyobb fej vöröshagyma, 5 dkg zsír, kanálnyi liszt, kevés só, cukor és gyenge ecet.

A zsíron kevés liszttel világos rántást készítünk, abba nagy kockákra belevágjuk, és pirítás közben fakanállal beletörjük a hagymát. A világos rántást félliternyi vízzel felöntjük, sóval, kevés cukorral és ecettel ízesítjük. Folyamatos kavargatás közben a hagymát belefőzzük a mártásba. Amikor a liszt megfőtt, az egészet leszűrjük, hidegen tálaljuk főtt marhahúshoz, vagy más főtt húsokhoz.

Kapormártás

Hozzávalók: 1 kisebb csokornyí friss, vékony kapor, 1 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 5 dkg zsír, só, cukor, kevés liszt.

Az apró kockára vágott hagymát a zsíron megpároljuk, rátesszük és megforgatjuk az apróra vágott kaprot. Kevés vízzel felengedjük, sóval és cukorral ízlés szerint ízesítjük, végül kevés liszttel dúsított tejföllel behabarjuk.

Uborkamártás

Hozzávalók: 10 dkg savanyú uborka, 5 dkg zsír, 2 dl tejfel, kevés liszt, só, cukor és őrölt bors. Az uborkát egészen apró kockákra vágjuk, kevés zsírban megforgatjuk. Vízzel feleresztjük, sóval, borssal, kevés cukorral ízesítve, tejföllel elkevert habarással besűrítjük. Hidegen tálaljuk főtt húsok mellé.

Halételek

Agyagba sült hal

Hozzávalók: 50–75 dkg-os ponty, kárász, keszeg vagy compó, só, agyagos talaj a sütéshez.

A halat kibebezzik, de külsejéről nem tisztítják le a pikkelyeket. Kívül-belül besózzák, a sóban 15–20 percet állni hagyják. A halat az agyagba beburkolják, a gyenge parázson egy órát sütik. A megkeményedett, cserepessé vált agyagot letörik a halról, leveszik vele a pikkelyes bőrt is. Ízlés szerint utána sózva kínálják.

Csuka habartan

A megtisztított, kb. 1 kg-os csukát vékony, keresztbe szelt darabokra vágjuk. Egy kb. 3–4 literes edényben fűszerezett lét készítünk (babérlevél, bors). Amikor felforrt, belerakjuk a csukadarabokat, s úgy főzzük tovább. A kész főtt halas lét kevés tejföllel habarjuk, ettől vastagabb levest kapunk, s enyhén ecettel vagy citromlével savanyítjuk a kívánt mértékig. A hal méretétől függően tálaljuk 3 vagy 4 személy részére.

A csuka fejét is belefőzzük, hogy a hallé íze zamatosabb legyen. Ugyanúgy, mint a habart ételek általában, kissé kihűlve igazán ízes, zamatos.

Csukapörkölt

Hozzávalók: 75 dkg csukahús (lehetőleg nagyobb halból), 2 jó fej vöröshagyma, fűszerpaprika, só, 5 dkg zsír vagy olaj, a galuskához liszt, tojás, só és kevés víz.

A zsíron az apróra vágott hagymával, sóval és paprikával, kevés vízzel felöntve hosszú pörköltlevet készítünk. A 2x2 cm-es kockára vágott, enyhén besózott csukát a pörköltére dobjuk, s fakanállal megfordítva szinte azonnal levesszük a tűzről: a hal a fedő alatt gyorsan megpuhul a lében. A frissen kifőzött galuskára merve tálaljuk. Tejföllel is dúsítható, de a tejfölt is a hal előtt kell a pörkölttel átforralni.

Halfasírozott

(Bencsik János szóbeli közlése)

Az apró halakat, gyerekek pucolták meg annak rendje és módja szerint, majd a szülők átnézték, vagyis ellenőrizték a munkát. Ezt követően húsdarálón megdarálták azokat, igyekeztek, hogy gondosan összezúzzák a halak húsát, hiszen az ún. szálkátlanítás (filézés) elképzelhetetlen apró halak esetében. Az apró halak nagysága az 5–6 cm-es, vagy 7 cm-es. Minden ettől nagyobb hal már a tepsibe került, hogy a kemencében süljön át. Az átdarált húst aztán ízlés szerint, elsősorban sóval, fokhagymával, borssal (stb.) fűszerezték, apró gombócokat formáltak belőle és olajban jól átsütötték. Az átsült fasírozott gombócok akadálytalanul fogyaszthatók.

Megjegyzés: Az 1940-es nagy belvíz idején szinte minden kanálisban, gödörben akadt hal. Nyár vége felé alacsony vízben a gyerekek is összeszedték, kifogták a halakat. A legegyszerűbb változata az volt, hogy egy zöld faággal addig zavartuk (fel) a vizet, míg a halak nem bírták és aztán a „pipáló” halakat egyszerűen kézzel kiemeltük. Hazavittük nagy örömmel. Nagy valószínűséggel óriási csalódást okozott volna anyám, ha kidobta volna ezeket a „macskának való” példányokat. Ellenkezőleg, befogott a halpucolásba. Felügyeletével 2 óra hosszat is pucoltuk az apróságokat.

Káposztás csík

(Bencsik János szóbeli közlése)

Ma már csak a legidősebbek emlékezetében él, a régi vízi világ emlékeként. A ma már védett csíkfélék (Cobitidae) gazdag családjából főleg a *réti* csík volt gyakori a sekélyebb, iszapos vizekben. Szinte folklór történetként él az emléke annak, hogy a kifogott, s élve leforrázott hal milyen éles, sikító hangot adott. Többféle elkészítési módja közül leginkább a savanyú káposztás csíkra emlékeznek.

Egy személyre 10–15 csík szükséges. A csík tisztítása sóval vagy hamuval történik. A még élő és ficánkoló csíkok ledörzsölik egymásról és természetesen magukról is a nyálkát, melyet aligha lehetne másként levakarni. Az így tisztított csíkokat meleg vízzel lemossák, a kékes színű halat kibelezik. Oly módon, hogy előbb a végbélnyílást kivágják, majd a fejét vágják le, mellyel kihúzzák az egy szál belét. A kitisztított csíkokat edénybe teszik, méghozzá a savanyított káposztával. A savanyú káposzta fűszerezett (bors, só, babérlevél, kukoricaszemek). Egy nagyobbacska fazék aljára kb. 2 ujjnyi káposztát terítenek, arra egy sor csíkot, majd ismétlik, amíg van csík, a maradék káposztával lefedik az edény tartalmát. Lassan főzik. Amikor úgy ítélik meg, hogy a káposzta megfőtt, akkor már bizonyosan megfőtt a csík is. Vékony rántással egészítik ki a főzést. Ez után fogyasztható, mégpedig könnyen, mert a csíkhús leszopható a gerincről, méghozzá egyetlen szippantással.

Nyárson sült hal

(Bencsik János közlése)

A halat a szokásos módon megtisztítjuk, kibelevesszük, lehetőleg úgy, hogy ne nagyon tépjük szét a húsát, hogy az biztonságosan megálljon a nyárson. Ne legyen kövér a hal (!), melyet előre besózunk és tetszés szerint fűszerezünk, sőt a bőre alá a fejnél vékony csík szalonnát fűzünk.

Az előkészülethez tartozik a tűzkészítés: egymástól kb. 40 cm távolságra két tüzet gyújtunk, vastag és keményfával tüzelünk, hogy erős parázs legyen egy-egy kupacban. Ekkor nyársat készítünk, lehetőleg olyan favesszőből (pl. kőris), amelynek nincs kellemetlen mellékíze (pl. kigyóakác, fehérakác). A halat 3–4 nyársra felfűzzük, minden halat 1–1 nyársra, oly módon, hogy a feje legyen felfelé. Így a hal a koponyájánál fogva függ a nyárs hegyén. Mikor az első tüzelőhelyen már jó marék parázs izzik, akkor egy előre kiszúrt lyukba állítjuk a két tűz közé a 3 nyársas halat, oly módon, hogy egyenlő mértékben érje a parázs melege azokat, majd amikor elparázslik a második tűzhely is, akkor átdönjük a nyársakat a hal másik oldalával a parázs felé, hogy az is piruljon, süljön. E műveletet kétszer, háromszor ismételjük, amíg nem itéljük teljesen sültnek. Időközben enyhén füstölt lesz a hal.

Tepsiben sült hal

(Bencsik János közlése)

Megtisztították, kibelették a halat: általában a 10 cm-nél rövidebb keszeg, kárász, csuka, compó, sőt durbincs, törpeharcsa is szerepelt az „étlapon”. Enyhén besózták, majd 20 percig állni hagyták. Eközben elkészítették a tepsit a halsütéshez. E célból erős, levél nélküli nádszálakat (kb. 5 mm-es átmérő, semmiképpen nem vékonyabb) beleszabták a tepsibe, oly módon, hogy a hosszát áterje, s úgy rakták egymás mellé, hogy ne ériék a nádak egymást. Ezután a sózott halakat keresztben ráfektették a nádra, lehetőleg sűrűn, csak éppen ne érjenek egymáshoz. Az előre közepesen felfűtött kemencébe rakták a tepsit, ahol szép vörösre sülték a halak. Az átsült apró halak akadálytalanul fogyaszthatók, mert a szálkák is ropogósra sülnek.

Tiszai halpaprikás

Nagyobb mennyiségben érdemes készíteni. Egy szép, kb. kétkilós pontyot, egy valamivel kisebb harcsát, két darab egy-egy kilós kecsagét, s végül egy egykilós csukát megtisztítunk. A halak felbontásánál a belsejüket csak gyengén öblítsük ki, mert a vér teszi főleg ízletessé és sűrűvé a levet. Szeleteljük fel kétujjnyi vastag darabokra. Most vagdaljunk fel négy-öt nagy fej vöröshagymát igen apróra, szórjuk egyharmad részét a halbogrács aljára és helyezzük rá az összes halfejet. Rakjuk rá a csukaszeleteket, szórjuk be hagymával, azután a kecsagét, majd a pontydarabokat, mindegyikre hagymát szórva, végül a harcsát helyezzük rá, s töltjük fel a bográcsot vízzel. Ha felforrt, tegyük rá egy tetézt evőkanál édes rózsapaprikát, mindig oda dobva a paprikát, ahol a víz bugyborékol. Sózzuk meg jól, s hagyjuk erős tűznél fél- vagy háromnegyed óráig szakadatlanul forni. Ha lassan fő, elpuhul a hal és szétmállik. Keverni természetesen nem szabad, csak gyakran megrázogatni. Ha a gőze erősen tapad, akkor biztosan megfőtt. Mielőtt asztalra adjuk, hagyjuk 10 percig hűlni, hogy hártya képződjék fölötté. Abban a bográcsban tálaljuk, amelyben főztük.

(Új Idők receptje nyomán)

Húsételek

Ludaskása

Hozzávalók: egy liba csontos részei (far, hát, nyak, szárnyvégek, lábak) és belsősége, 0,4 kg rizs, 5 dkg zsír, 2 közepes méretű sárgarépa, két petrezselyem, 1 fej vöröshagyma, őrölt bors, só.

A libahúsból levest készítünk, de csak annyi lével, ami a húst és a karikára vágott zöldséget ellepi. Mikor a hús megpuhult, a levest leszűrjük és leszedjük a zsírt a tetejéről. Ebben, szükség szerint kevés zsír hozzáadásával, megpároljuk az apró kockára vágott hagymát, megpirítjuk rajta a hozzáadott rizst, felöntjük a forró húslével, sózzuk, borsozzuk, és a rizst puhára

főzzük. A rizsbe belekeverjük az apróra vágott húsokat, a megfőtt zöldséget, s tűzálló edényben pár percre az egészet forró sütőbe tesszük.

Rántott csirke

A *rántani való* csirkét felpucoljuk, feldaraboljuk. Csontos részeit félretéve, combjait, szárnyait, mellehúsát óvatosan besózzuk. Lisztbe, tojásba és zsemlemorzsába forgatva bepanírozzuk, olajban aranysárgára sütjük. Újburgonya vagy burgonyapüré körettel, uborkasalátával kínáljuk.

Főtt tészták

Túrós csusza

Hozzávalók: Házilag készített, kézzel tépett gyúrt tészta, 0,5 kg tehéntúró, 0,5 l tejföl, 5 dkg teavaj, tepertő.

A tésztát kifőzzük. A vajat egy serpenyőben megolvasztjuk, elkeverjük benne a tejfölt, és aranysárgára sütjük. Ezt ráöntjük a tésztára, majd rátesszük a túrót, és megszórjuk a frissen sütt (zsírja nélküli) tepertővel.

Sült tészták

Csőrögefánk

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 5 dkg zsír vagy vaj, 5 dkg porcukor, 2 tojás, tej vagy tejföl és víz.

A hozzávalókat tejjel vagy tejföllel és kevés vízzel összedolgozva, jól nyújtható tésztát készítünk. (Ízlés szerint a tészta 1 cl rummal ízesíthető.) A rövid ideig pihentetett tésztát 3–4 mm vastagságúra nyújtjuk, derelyemetszővel vagy késsel 8–10 cm oldalhosszúságú rombuszformára vagy téglány alakúra vágjuk. Egy-két metszést a tészta lapok közepén is ejtünk, azon átbújtatva a tészta egyik sarkát, megformáljuk a süteményt. Bő olajban kisütjük, porcukorral megszórva kínáljuk.

MISKOLC

Egytálételek

Aratógulyás

Hozzávalók: 60 dkg marhalábszár, 1 kg burgonya, 2 közepes sárgarépa, 2 petrezselyem, 1 kisebb zeller, 1 nagyobb fej vöröshagyma, 2–3 cikk fokhagyma, 5 dkg zsír, só, bors, fűszerpaprika, őrölt kömény.

A zsíron megpirított hagymával, sóval, paprikával pörköltalapot készítünk, hozzáadjuk a kockára vágott húst és zöldségeket. Fedő alatt félig puhára pároljuk, majd hozzáadjuk a kockára vágott burgonyát. Ha kész, utánaízesítjük sóval, őrölt borssal, köménymaggal, fokhagymával, ízlés szerint csípős paprikával, vágott petrezselyemzölddel, paprika- és paradicsomkarikákkal díszítve tálaljuk.

(A miskolci Székelykert Vendéglő receptje alapján)

Kisavasi pincegazda lecsója

(Suga István borosgazda receptje)

Hozzávalók: 10 db enyhén csípős bácskai paprika, 6 db közepes méretű, érett paradicsom, 2 fej vöröshagyma, 1 cikk fokhagyma, 15 dkg húsos császárszalonna, 10 dkg füstölt házikolbász, fűszerpaprika, frissen őrölt bors, vegeta az ízesítéshez.

A paprikákat 8 egyenlő cikkre vágjuk, majd kb. fél cm-es csíkokra szeleteljük. A paradicsomot 15 mp-re forró vízbe dobjuk, a vízből kivéve a héját lehúzzuk, majd kockára daraboljuk. A vöröshagymát kockára, a fokhagymát apróra vágjuk. A szalonnát is felkockázzuk, a kolbászt pedig karikára szeleteljük.

A húsos császárszalonnát kevés zsiradékra ropogósra sütjük. A kész pörccöket kiszedjük a zsírból, és a tálalásig félretesszük. A szalonna zsírjában üvegesre pároljuk a hagymát, ha kész, félrehúzzuk a tűzről, belekeverjük az apróra vágott fokhagymát, megszórjuk a fűszerpaprikával, borssal, kevés vegetát teszünk bele. Visszatéve a tűzre, hozzáadjuk a zöldpaprikát és pár percig kavargatjuk, amíg kissé összeesik. Ezután hozzátesszük a paradicsomot és a karikára szeletelt kolbászt. 10 percig még közepes lángon főzzük. Ha szükséges, utánaízesítjük. Az elkészült lecsóra tálaláskor rászórjuk a szalonnatepertőt. Friss kenyérrel kínáljuk.

Miskolci kocsonya

1,5 kg kocsonyahúst, disznóbőrket, fejet, csülköt, körmét, farkát egy egész fej megmosott héjas vöröshagymával, 5–10 gerezd fokhagymával, 20 szem fekete szemes borssal, ízlés szerint sóval és kevés csípős, hegyes paprikával (1–2 darab) 4 liter vizet ráöntve nagyon lassan, gyöngyözve főzzük kb. három óra hosszáig. Leszűrjük, hagyjuk ülepedni. Közben a puhára főtt húsokat elosztjuk mélytányérokba. Még finomabb, ha előtte kiszedjük a nagy csontokat. Rámerjük egyenletesen elosztva a leülepedett levet. Hideg helyen hagyjuk „megaludni”. Piros paprikával meghintve tálaljuk.

Változatok: Abaújban és Zemplénben régebben füstölt lábat is adtak hozzá (köröm, csülök). Készítették csak füstölt marhacsülkökből is.

A miskolci kocsonya híreről

Miskolc híres a kocsonyájáról. Ezt részben az alapozta meg, hogy a jellegzetes téli étel már a 18. században a piacok és vásárok ételes sátrainak kedvence volt. Híréhez azonban talán még inkább hozzájárult az országszerte ismert mondás: „Pislog, mint a miskolci kocsonyában a béka”. A szöveg történetét nagyon sokan kutatták, folklorizálódott változatai többféle magyarázattal szolgálnak a szólas eredetére vonatkozóan. Ezen a helyen egy igazán autentikus forrás, Szendrei János, Miskolc város monográfusa véleményét mutatom be. (Vö. *Dobrossy István* 2003. 130–132.) „A vasúti forgalom megnyitása előtti időkben a Gömör vidék és Budapest közötti felsőmagyarországi kereskedelmet többnyire gömöri fuvarosok, úgynevezett furmányosok közvetítették. Miskolc városa ezeknek közbenső állomása volt. Itt rendszeren a Szentpéteri kapuban lévő Szarvas, Törökfő és a Magyar Huszár című kisebb vendégfogadókba szállottak meg éjszakára. Egy felső-gömöri tót furmányos is a Magyar Huszárhoz tért be napszálltakor. Vacsorát kért a korcsmárosnétól, még pedig kocsonyát. Az asszonyka, kit a nép fantáziája bizonyos, szemmel látható tekintetknél fogva Potyka Kati becéző névvel ruházott fel, mindjárt sarkon fordult, és a ház alatt sötét pinczéből felhozott egy tányérral. Eleibe tette a vendégnek. A tót atyafi takarékos étvággyal neki lát a vacsorának, és először is a tányér közepéről kikandikáló húst akarja konzumálni. De egyszerre csak ijedten ejti el a villát és így kiált fel: – „Jáj, jáj, korcsmárosné, annak a kocsonyának szeme is van, sag úgy hunyorgatya felim! Potyka Kati asszony odabokázott és elhülve konstátálta, hogy igazat szólt a vendég. Egy izmos termetű béka, mely majdnem derékig a kocsonyába volt fagyva, esdeklő pillantásokat vetett feléjük a szabadulásért. – No, ennek pechje volt! – mondá Kati flegmatikusan és a tűzhelynél kiengesztelte a fagyos jószágot, mely ezután ismét jól érezte magát a körülményekhez képest. A különös jelenet nagy hahotát keltett, s jó időre kompromittálta a miskolci kocsonyát, és azóta sok koponyát vertek be miatta.”

Húsételek

Bükkfi kaszás pecsenye petrezselymes burgonyával

Hozzávalók: 40 dkg sertéscomb, 10 dkg szalonna, 10 dkg lecsókolbász, 2 fej vöröshagyma, 2 cikk fokhagyma, 1 paprika, 1 paradicsom, 1 dl fehérbor, só, bors, majoránna.

Köret: 1 kg burgonya, petrezselyem, olaj, só.

A csikokra vágott szalonnát kiolvasztjuk. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, fokhagymát és a csikokra vágott húst, majd rövid ideig hagyjuk sülni, amíg a hús meg nem pirul. Ezt követően hozzáadjuk a karikákra vágott lecsókolbászt, megsózzuk, megborsozzuk, a majoránnával tovább fűszerezzük. Végül hozzákeverjük a feldarabolt paprikát, paradicsomot majd hozzáöntjük a bort, és készre pároljuk. Petrezselymes burgonyával tálaljuk, (fél)száraz fehérborral kínálunk hozzá.

(Az Észak-Magyarország közlése, a miskolci Régiposta Étterem receptje szerint.)

Diósgyőri rostélyos pikáns mártással

Hozzávalók: 4 db 15 dkg-os rostélyos vagy marhacomb szelet, 8–10 szem befőtt zölddió, 6 dkg vaj, só, bors, 2 dl tejföl, 1–2 evőkanál liszt, 1 kis fej vöröshagyma, 1 babérlevél, kakukkfű, rozmaring, fél citrom, kevés szerecsendió, 1 dl száraz fehérbor, 1 tojás, 5 dkg füstölt szalonna, 1 db szikkadt zsemle, 25 dkg kicsontozott darált pulykacomb.

A hússzeleteket nagyon vékonyra kiklopfoljuk. Az apró kockákra vágott szalonnát kiolvasztjuk, lepírtjük rajta a reszelt hagymát és fűszerezzük kakukkfűvel, rozmaringgal, őrölt borssal, sóval. Hozzáadjuk a tojást, az áztatott, jól kicsavart zsemlét, a szerecsendőt, a darált húst, a durvára vágott zölddiót és nagyon jól összegyúrjuk. Betöltjük a húsokba, feltekerjük, megtűzzük hústűvel, és tepsibe téve, megsózva, olvasztott vajjal leöntve először fedő alatt, később anélkül készre sütjük. Közben időről időre locsoljuk meg kevés vízzel.

Tálalásig meleg helyen tartjuk. A saftjából borral, babérlevéllel, citromlével és tejfölös habarással pikáns mártást készítünk. Ha kész, szűrjük át a mártást! A húst szeletelve, mártással és rizzsel vagy vajos burgonyával tálaljuk.

(Az Észak-Magyarország közlése a lillafüredi Vadászkiut étterem receptje szerint)

Ördöglángos

Hozzávalók: Tócsni (lepcsánka): 6 db nagy reszelt burgonya, 6 evőkanál liszt, fokhagyma, vöröshagyma ízlés szerint, só, bors, pirospaprika, 2 evőkanál olaj a sütéshez.

Töltelék: 1 kg fehérpecsenye vagy csirkehús, 40 dkg gomba, 4 vékony csik szalonna, só, bors, majoránna, kakukkfű, vöröshagyma.

Először elkészítjük a tócsnit. Kislyukú reszelőn lereszeljük a burgonyát, ízlés szerint teszünk hozzá sót, borsot, fokhagymát, vöröshagymát és kevés lisztet. Amikor összekeverjük a masszát, ne legyen kemény, hanem lazán remegős. Kanállal szaggatva kevés olajon palacsintásütőben jó pirosra sütöm. (4 db „palacsinta” legyen). A masszába kevés pirospaprikát is tehetünk, így még „ördöngösebb” a színe. Ezután a sertés- vagy a csirkehúst vékony csikokra vágjuk, hozzáaprítjuk a gombát és a hagymát és kevés olajon kis szalonnával megpírtjük. Sóval, borssal, majoránnával, kakukkfűvel fűszerezzük.

Tálalás: a tócsnit fatálra tesszük, ráhalmozzuk a tölteléket és a tócsnit félhold alakra ráhajtjuk. A tetejét egy kanál tejföllel, kakastaréj formára sült szalonnával díszítjük. Köretnek bármilyen savanyúság vagy friss zöldség illik hozzá.

(Az Észak-Magyarország közlése. A diósgyőri Talizmán étterem tulajdonosa szülőfalujából, a bodrogi Ricséből hozta a receptet.)

TOKAJ-HEGYALJA

Levesek

Disznótoros leves (Bodrogkeresztúr)

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 50 dkg húsos csont, 50 dkg kelkáposzta, 15 dkg sertésmáj, 15 dkg sertésszív és tüdő, 20 dkg vegyes zöldség, 6 dkg liszt, 5 dkg zsír, 1 nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 1 babérlevél, só ízlés szerint.

Az előkészített tüdőt, szívet mosás után sóval, babérlevéllel, egészben hagyott hagymával ízesített vízben feltesszük főzni. Közben belerakjuk a májat, és készre főzzük. A puhára főtt belsőségeket kiemeljük, metéltre vágjuk. A levest leszűrjük, belerakjuk a metéltre vágott leveszöldséget, kelkáposztát, megfőzzük. Visszarakjuk a belsőséget, világos rántással berántjuk, kiforraljuk, tejföllel és citromlével kellemesen savanykásra ízesítve tálaljuk.

Mádi szolgaleves

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 25 dkg füstölt sertéshús, 15 dkg szárazbab, 12 dkg liszt, 15 dkg rizs, 1 fej vöröshagyma, 2 dl fehérbor, 1 gerezd fokhagyma, 4 dkg zsír, 1,5 dl tejföl, 1 tojás, só, fűszerpaprika, 2 babérlevél, kevés ecet.

A szárazbabot előző este beáztatjuk. A füstölt húst nagyobb kockákra, a hagymát apróra vágjuk, a burgonyát kockázzuk, a fokhagymát zúzzuk. A babból füstölt hússal, párolt, fűszerpaprikával kevert hagymával, kevés ecettel, babérlevéllel a szokásos módon bablevest főzünk. Amikor már félpuha, beletesszük a burgonyát, puhára főzzük, tejföllel és borral ízesítjük, felforraljuk. Külön készített csipetkével tálaljuk.

Savanyú malac- vagy tüdőleves

Hozzávalók: pecsenyemalac 4 lába, 1 malactüdő, 1 malacszív, 1 malacmáj, 2 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, néhány szem feketebors, 1 babérlevél, zsír, liszt, vöröshagyma, rózsapaprika, ecet, zsemlekocka pirítva, só.

A lábakat, az apróra vágott belsőségeket feltesszük főni. Ha forr, karikára vágott sárgarépát, petrezselyemgyökeret, borsot, babérlevelet teszünk bele. Ha puhára főtt, híg, világossárga rántást készítünk, amelybe apróra vágott vöröshagymát és kevés rózsapaprikát teszünk. Ezzel berántjuk a levest, és ecettel kellemes savanyúra ízesítjük. Pirított zsemlekockát adunk hozzá. Malacprótlék hiányában ugyanezt a levest elkészíthetjük gyenge disznótüdőből, szívből és kevés májból is. Tehetünk hozzá tejfölt is.

Szőlőleves

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 1,5 kg édes szőlő, 1 citrom leve, 1 evőkanál cukor, 3 dl tokaji hárslevelű, 6 db babapiskóta.

A szőlőt leszemezzük, 2/3 részéből a levet kinyomkodjuk, és a borral összekeverjük. A citromlével, cukorral ízesítjük, belemorzsoljuk a babapiskótát, beleszórjuk a szőlőszemeket és hidegen tálaljuk.

Szürethez Trestyánszki-féle babgulyás

Hozzávalók: 1 nagyobb fej vöröshagyma, 40 dkg tarkabab, 20 dkg savanyú káposzta, 2 l csontlé, 15 dkg gyökér, 10 dkg zeller, 10 dkg zsír, 50 dkg füstölt sertéscsülök, 60 dkg sertéscomb vagy pörköltnek való vadhús, 2 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 1 csomó petrezselyemzöld, 6 dl tejföl, só, fűszerpaprika, ecet. (Ez egy nagyobb bográcsnyi adag, étvágytól függően 6–8 személyes.)

A babot megmossuk, főzés előtt egy nappal beáztatjuk, a csontlében a kockára vágott vegyes zöldséggel felpuhára főzzük, majd kiszedjük. Ebbe a lébe tesszük a babérlevelet és a füstölt sertéscsülköt. Addig főzzük, amíg a hús leválik a csonttól. A puha csülköt feldaraboljuk. A bablevest zsírból, lisztből, finomra vágott vöröshagymából, fokhagymából, fűszerpaprikából készített rántással berántjuk, tejfölt adunk hozzá, kevés ecettel ízesítjük és kiforraljuk. A sertéscsombból vagy vadhúsból pörköltet készítünk hagyományos módon, a savanyú káposztát puhára pároljuk. Az így előkészített alapanyagokat a tálalás helyén összeöntjük a bográcsba, és lassú tűzön, állandó kavargatás mellett felrottyantjuk.

(Az Észak-Magyarország közlése, a neves szőlősgazda és borász, a tállyai Hollókői István receptje. Az elnevezés barátjáról, Tretyánszki Imréről történt, aki ajánlotta a receptet.)

Halételek

Tarcali korhely halászlé

Hozzávalók: 70 dkg pontyfilé, 50 dkg vegyes apróhal, 20 dkg vöröshagyma, 50 dkg vegyes zöldség, 40 dkg burgonya, 2 dl tejföl, 2 dl tokaji furmint, 1 citrom, 2 gerezd fokhagyma, mustár, fűszerpaprika, erős csöves paprika.

A halfejekből, apróhalból a vöröshagyma egyik felével és fokhagymával, sóval, csípős csöves paprikával hallevet főzünk, azt leszűrjük. A hagyma másik részét apróra vágjuk, fűszerpaprikával elkeverjük, hozzáteesszük a karikára vágott zöldséget, babérlevelet, hozzáöntjük a fehérbort. A meghámozott burgonyát az alaplében egészben megfőzzük, majd kiszedve, karikára vágjuk és visszatesszük a lébe, a halszeletekkel együtt. Végül az egészet mustárral, citromlével és tejföllel ízesítjük.

(A Tokaj-Hegyaljai Kalendárium 1990–1991. kötete nyomán)

Tábornoki halászlé (Sátoraljaújhely)

(Ersók József nyomán)

Hozzávalók: 1,5 kg vegyes hal (keszeg, kárász, törpeharcsa), 2 kg nemes hal (ponty vagy folyami harcsa), 2 nagy fej vöröshagyma, 1 db csípős paprika, 2 db paradicsom, 2 db kicsumázott zöldpaprika, édesnemes fűszerpaprika, só, 2 dl száraz tokaji bor, személyenként két liter víz.

A vegyes halat megtisztítva, de farkával, uszonyával és fejével együtt a vízbe tesszük. Az edénybe rakjuk még a hagymát (lehetőleg puha, érett legyen, mert könnyebben szétfő), a paprikát, a nemes hal filézés után megmaradt csontját is. Két és fél órán át közepes tűzön főzzük. (Bográcsban az igazi.) Akkor jó a főzet, ha az ember kezét a lábas fölé tartja, majd ujjait összezárva azok összetapadnak. A megfőtt hallevet átpasszírozzuk. Ez lesz az alaplé. Ebbe az alaplébe öntjük bele a bort, tesszük bele a paradicsomot, ízlés szerint a sót, az édesnemes paprikát (ez utóbbiból az a jó, ami befogja a kezét). Az alaplét felfőzzük, és amikor főni kezd, behelyezzük a megsózott halszeleteket. Ha haltej, vagy ikra a rendelkezésünkre áll, azt is ekkor tehetjük az edénybe. Kavarni azonban az edény tartalmát ilyenkor már nem szabad, legfeljebb az edényt mozgathatjuk, forgathatjuk. Öt percig még főzzük a halászlét, majd hagyjuk a tűzhelyen kihűlni, és tálalható az étel.

Korhelyesen: Aki a korhely halászlévet szereti, a kész halászlébe (hal nélkül) rakjon bele 1,5 dl felkevert tejfölt és másfél babérlevelet, amit a lével is összekever és felfőz, majd citromlevet csepegtessen hozzá.

Bodrogi káposztás harcsa

Hozzávalók: 1 kg harcsafilé, 20 dkg sertésszár, 1 kg burgonya, 75 dkg savanyú káposzta, 20 dkg füstölt szalonna, 1,5 dl olaj, 3 dl tejföl, 10 dkg liszt, só, bors, paprika.

A harcsát felszeleteljük, paprikás lisztben megforgatjuk, kevés zsíron elősütjük. A savanyú káposztát átmossuk, a szalonnát vékonyan felszeleteljük, a burgonyát karikára vágjuk. A savanyú káposztát kevés zsíron megpároljuk, a burgonyakarikákat olajban megsütjük. A burgonya egyik felét egy kizsírozott tepsi aljára rakjuk, rátesszük a dinsztelt káposzta felét, majd a harcsaszeleteket, ezután sóval, borssal fűszerezzük. A maradék burgonyával majd káposztával lefedjük a halat, tejföllel meglocsoljuk, a tetejére rakott szalonnacsíkokkal sütőben készre sütjük.

Tokaji harcsapörkölt

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 75 dkg harcsafilé, 2 közepes paradicsom, 10 dkg vöröshagyma, 1 közepes zöldpaprika, 5 dkg zsír, só, fűszerpaprika, 1 dl tokaji furmint, 4 adag csuszatészta.

A harcsafilét nagyobb kockákra vágjuk, besózzuk és félretesszük. Az apróra vágott hagymát zsíron megpirítjuk, hozzákeverjük a fűszerpaprikát, kevés vízzel elkeverjük. Hozzáadjuk a megtisztított, feldarabolt zöldpaprikát és a paradicsomot, az egészet rövid lében megfőzzük. Belerakjuk a halkockákat, és az egészet majdnem puhára pároljuk. Ekkor hozzáöntjük a bort. A külön kifőzött csuszatésztaival tálaljuk.

Húsételek

Flekken

Hozzávalók: 1 kg sertésjarja, kb. 10 szem egész bors, 2 evőkanál mustár, 10 dkg füstölt szalonna, 2 dl fehérbor, 1 késhegynyi piros paprika, vöröshagyma, só.

A sertésjarját megmossuk, szeletekre vágjuk, széleit bevagdossuk. Minden szeletet külön megkenünk olajjal, mustárral, megborsozzuk. Egymás tetejére halmozzuk, hagymaszeleteket téve közé. Nem sózzuk, 2–3 napig a hűtőszekrénybe tesszük. Sütésnél megsózzuk, és hirtelen sütjük. Ha megsült, füstölt sült szalonnát teszünk a tetejére, és leöntjük paprikás borssal. Hozzá savanyú aprókáposztát vagy főtt céklát adunk, ezeket is leöntjük paprikás borssal. A körítés lehet még gombás rizs, tarhonya, uborka vagy borban főtt aszalt szilva.

Hegyaljai betyárpecsenye (Abaújszántó)

Hozzávalók: 4 szelet sertésjarja, 10 dkg zsír, 2 dl tokaji furmint, só, őrölt bors, fokhagyma.

A tarjaszeleteket zsírban megpirítjuk, sóval, borssal, fokhagymával fűszerezzük. Hozzáöntjük a bort, és a húst puhára pároljuk. Pecsényelével leöntött sült burgonyával tálaljuk.

(A Tokaj-Hegyaljai Kalendárium 1990–1991. kötete alapján)

Summás szelet (Tállya)

Hozzávalók: 60 dkg marha apróhús, 1 dl tej, liszt, tojás, zsemlemorzsa, só, őrölt bors és olaj vagy zsír a sütéshez.

A húst ledaráljuk, sóval, borssal fűszerezzük, tejjel jól összedolgozzuk. A masszából tojás nagyságú gombócokat formálunk, azokat ellapítjuk, majd lisztben, tojásban és zsemlemorzsaiban megforgatva, forró zsiradékban kisütjük. Párolt rizzsel vagy főtt burgonyával körítjük.

(A Tokaj-Hegyaljai Kalendárium nyomán)

Szőlőleveles töltike

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 40 dkg sertés apróhús, 40 dkg savanyú aprókáposzta, 10 darab (permetezetlen) szőlőlevél, 25 dkg füstölt oldalas, 1 egész tojás, 8 dkg zsír, 8 dkg rizs, 2 kisebb fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, só, őrölt bors, fűszerpaprika.

Az apróra vágott vöröshagymát zsíron pirítjuk, fűszerpaprikával elkeverjük. Hozzáteesszük az egészen apróra vágott húst, a félpuhára főtt rizst, jól összekeverjük, a nyers tojással megkötjük, sóval és borssal fűszerezzük. A szőlőleveleket leforrázzuk, kisimítjuk és a tölteléket a levelekbe töltjük. A lábas aljára savanyú káposztát rakunk, ráhelyezzük a töltelékeket, mellé tesszük a kicsontozott, kockára vágott füstölt húst. Kevés káposztalével felöltjük, készre főzzük. Tejfőllel leöntve tálaljuk.

Tolcsvai aprópecsenye

Hozzávalók: 30 dkg sertéscomb, 10 dkg füstölt házikolbász, 1 közepes fej hagyma, 2 evőkanál zsír (vagy olaj), 5 dkg gomba, kanálnyi lecsó, fűszerpaprika, só, 0,5 dl tolcsvai furmint.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megpároljuk, hozzákeverjük a paprikát, majd rátesszük a közepes méretű kockákra vágott húst. Vízzel felengedjük, sózzuk – lényegében egy pörköltet készítünk. Mikor a hús már majdnem puha, beletesszük a gombát és a lecsót, valamint a karikára vágott kolbászt. (Ez újabban terjedt el, korábban kolbász nélkül készítették az ételt.) Az egészet puhára főzzük, végül fedő nélkül kicsit sűrítjük a szaftját. Elsősorban galuskával tálaljuk, de jó másfajta körettel is.

(A tolcsvai Kincsem Étterem receptje alapján.)

Üröppaprikás (Abaújszántó)

Hozzávalók: 60 dkg birkahús, 1 evőkanál zsír, 2 fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, 15 dkg reszelt gomolyasajt, 1 evőkanál ecet.

Az apróra vágott hagymát a zsíron megpirítjuk, a tűzről félrehúzáva, belekeverjük a fűszerpaprikát, majd kevés vízzel felengedjük. A feldarabolt, ecetes vízben megmosott birkahúst belerakjuk, megsózzuk, és fedő alatt pároljuk. Mikor a hús majdnem puha, 2 dl tejfőllel behabarjuk, kiforraljuk. Reszelt sajttal megszórva, sztrapacskával tálaljuk.

(A Tokaj-Hegyaljai Kalendárium nyomán)

Sütemények

Boros galuska

(Soós Péter nyomán)

Hozzávalók: 1,2 kg tehéntúró, 15 dkg liszt, 10 dkg búzadara, 1 dkg só, 3 tojás, 5 dkg vaj, 25 dkg cukor, 1 csomag vaníliás cukor, 2 dl tejföl, kevés citromhéj és a borhab.

A tehéntúrót szitán áttörjük, összedolgozzuk a liszttel, a tojással, a sóval, a búzadarával és a vajjal, majd forrásban lévő vízbe kanállal galuskát szaggatunk belőle. Szitán lecsurgatjuk, és tátra helyezve borhabbal leöntjük.

A borhab hozzávalói: 3 db fehérbor, 5 dkg cukor, citromhéj, 0,5 dkg fahéj, 3 tojás, 2 dkg liszt.

A fehérbort a cukorral, a citromhéjjal és a fahéjjal feltesszük főzni. Közben a tojássárgáját jól kikeverjük, majd kevés lisztet hozzáadva simára dolgozzuk. A tojásfehérjéből habot verünk, és ha bor felforr, vékony sugárban, habverővel állandóan kevergetve hozzáöntjük a tojássárgájához. Ezután további gyors keverés közben forrpontig hevítjük (de ne forrjon fel). A tűzről levéve, állandó keverés mellett lassan a tojáshoz öntjük, majd a tésztához kínáljuk.

Mádi kifli

Hozzávalók: 35 dkg liszt, 40 dkg vaj, 40 dkg cukor, 8 egész tojás, 3 dkg zsír, citromhéj és vaníliás cukor.

A vajat habosra keverjük, a tojás fehérjét és sárgáját különválasztjuk, a sárgákat egyenként hozzáadjuk a vajhoz. A cukrot, reszelt citromhéjat, a lisztet jól összedolgozzuk, és óvatosan

hozzáadjuk a fehérjék felvert habját. A masszából apró, félhold alakú kifliket formázunk, amiket zsírral kikent, liszttel megszórt tepsiben megsütünk. Vaníliás cukorral kevert reszelt citromhéjjal megszórva tálaljuk.

(A Tokaj-Hegyaljai Kalendárium nyomán)

ZEMPLÉNI HEGYVIDÉK

Gombaételek

Gombafasírt

Hozzávalók: 1 kg gomba, 3 zsemle, 4–5 tojás, 1 jó fej vöröshagyma, kevés olaj, só, bors, fűszerpaprika, a sütéshez zsemlemorzsa és olaj.

A megtisztított gombát egészen apróra darabolják, vagy húsdarálón ledarálják, hozzákeverik a beáztatott, jól kicsavart zsemléket. Az olajon megpirítják az apróra vágott hagymát, és azt is hozzákeverik. Összedolgozzák a tojásokkal és a fűszerekkel, majd fél órát pihenni hagyják. Ezután újra átgúróják, majd egyforma pogácsákat formálnak belőle. Ezeket zsemlemorzsaába hempergetik, és forró zsiradékban kisütik.

Gomba vadasan

Hozzávalók: 50 dkg gomba, 2 sárgarépa, 2 fej vöröshagyma, 1 petrezselyemgyökér, só, babérlevél, szemes bors, ecet, 3 szem kockacukor, 2 evőkanál liszt, egy fél citrom, 2 dl tejföl.

A répákat, a hagymát sóval, babérlevéllel, borssal, néhány csöpp ecetrel és annyi vízzel, amennyi ellepi, fedő alatt puhára főzzük. Ha megfőtt, leszűrjük, és a levét félretesszük. A zöldségeket és a kockacukrot egy evőkanál zsírban megpirítjuk, meghintjük liszttel, barnára pirítjuk, majd fölengedjük a félretett lével. Citromlével ízesítjük, tejföllel gazdagítjuk. A megtisztított gombát nagysága szerint félbe vagy négy részre vágjuk, majd 1 evőkanál zsírban egy kissé megpároljuk. Hozzákeverjük az áttört zöldséges vadmártást, és zsemlegombóccal körítve tálaljuk.

Sült keserűgomba

A keserűgomba kalapját levágták, sós vízben megfőzték, hogy a keserű ízét elvegyék, a vizet leöntötték róla. Ezután zsírral vagy olajjal kikent tepsibe rakták, hagymás zsírral leöntötték, és kemencében megsütötték.

Az északi hegyvidéken az erdőjáró emberek nyílt tűzön, nyárson megsütve is fogyasztották a keserűgombát.

Savanyított (rizike) gomba

Hozzávalók: 5 literes befőttesüvegben 1,5 liter víz, 10 dkg cukor, 10 dkg só, 4 dl gyenge ecet, kávéskanál szalicil, 1 kanál szódabikarbóna, 1 mokkáskanál szulfid, bors, mustármag és torma. Kisebb mennyiségben készítve, arányosan kevesebb a hozzávaló.

A megtisztított és megmosott gombát (rizikét) az üvegbe rakjuk és az elkészített savanyú lét hidegen ráöntjük. Van, aki az üvegben tartott savanyító lébe folyamatosan belerakja a gyűjtött gombát, s 4–5 nap után szedi ki azokat.

Tejfeles gomba galuskával

Hozzávalók: 0,5 kg gomba, nagy fej vöröshagyma, 2 dl tejföl, kevés liszt, olaj, só, fűszerpaprika, a galuskához 4 tojás, annak megfelelő (30–40 dkg) liszt.

Az apró kockára vágott hagymát olajon üvegesre pirítjuk, hozzákeverjük a pirospaprikát, majd rátesszük a megtisztított, apró kockára vágott gombát. Megsózzuk, és az egészet puhára pároljuk. Rátesszünk egy csapott kanálnyi lisztet, és a tejföllel az egészet felforralva besűrítjük. A galuskához fejenként egy tojást számítunk, lisztrel és kevés sóval jól szaggatható galuskatésztát készítünk. A tésztát kifőzzük, kevés olajra szedjük, s a forró gombát rámerve tálaljuk.

Levesek

Babgulyás gerslibabból

Hozzávalók: 0,5 liter bab, 2–2 szál sárgarépa, petrezselyem, 1 fej vöröshagyma, kevés olaj vagy zsír, fűszerpaprika, só. A csipetkéhez 1 tojás és kevés liszt.

A babot előző este beáztatjuk, beletéve a kockára vágott hagymát is. Reggel feltesszük főni. Amikor már jól felfőtt, beletesszük a karikára vágott zöldségeket is. H már az egész puhára főtt, kevés zsiradékon lisztből és paprikából elkészített vékony rántással berántjuk. A tojásból és a lisztből csipetkét gyúrunk, és azt is a levesbe főzzük.

Csülkös bableves májbabbal

Hozzávalók: 0,5 liter májbab, 1 füstölt csülök, 1 fej vöröshagyma, tejföl, kevés olaj, só, babérlevél. A galuskához: 1 tojás, liszt.

A csülköt előre megfőzzük, a babot előző este beáztatjuk. A babot a csülök levében felteszszük főzni, figyelve arra, hogy mennyire sós. Ha a bab megfőtt, az olajon az apróra vágott hagymával, lisztrel és fűszerpaprikával világos rántást pirítunk, és azt a levesbe főzzük. Kevés tejfölt is kavarnak bele. A tojásból és kevés lisztből galuskát készítünk, azt is a levesbe főzzük. Végül a kicsontozott, apró kockára vágott csülköt és a levesbe kavarnak, az egészet együtt felforraljuk, rövid ideig főzzük. Voltak családok, ahol a levest, az összevágott csülköt, a galuskát, valamint a tejfölt külön-külön edényekben tálalták fel.

Hamis gulyásleves

Hozzávalók: 3 db burgonya, 1–1 szál sárgarépa, petrezselyem, egy-egy fej vöröshagyma és zeller, kevés köménymag, fűszerpaprika, só, olaj, a galuskához 1 tojás és kevés liszt.

A megtisztított, apróra vágott hagymát az olajon üvegesre pirítjuk, megforgatjuk azon a karikára vágott zöldségeket is. Beleszórjuk a köménymagot, meghintjük sóval és a paprikával, belerakjuk a felkockázott burgonyát, és 1,5 liter vízzel felengedjük. Amikor egész puhára főtt, a tojásból és lisztből készített galuskát szaggatunk a levesbe, azzal dúsítjuk.

Savanyú leves

Hozzávalók: egy-két tenyérnyi, friss, vagy a füstölt szalonnáról levágott disznóbőr darab, 1 fej vöröshagyma, 2 cikk fokhagyma, kevés olaj vagy zsír, ízlés szerint tejföl, só, bors, kevés ecet.

A disznóöléskor eltett, vagy a szalonnáról levágott bőrt 2–3 cm-es csíkokra vágjuk, és feltesszük főni. A zsiradékon az apró kockára vágott hagymát üvegesre pirítjuk, hozzáadjuk a fokhagymát, végül a fűszerpaprikát, és ezt a fővésben levő levesbe öntjük. Az egészet puhára főzzük. Végül a levest sózzuk, pici ecettel savanyítjuk és tejföllel tálaljuk.

Táskaleves

Hozzávalók: erre a célra készített vagy maradék pörkölt, 2–2 szál sárgarépa és petrezselyem, 1–1 vöröshagyma, karalábé, zeller, kevés olaj, fűszerpaprika, só. A tésztához: 3–4 burgonya, szükség szerint liszt, kevés só.

A megtisztított zöldségeket csíkokra vágjuk. Az apróra vágott hagymát az olajon üvegesre pároljuk, beletesszük a felvágott zöldséget, a sót és a fűszerpaprikát, majd az egészet 2–2,5 liter vízzel felöntve puhára főzzük. A héjában megfőzött burgonyát megtisztítjuk, gyűrődészkán villával összetörjük, a szükséges mennyiségű liszttel tésztát gyúrunk belőle. A 2–3 mm vastagságúra elnyújtott tésztát kb. 5x5 cm-es darabokra vágjuk, s a darabokat megtöltjük az apróra vágott, vagy darált pörköltthússal. A tésztadarabok átellenes sarkait összenyomjuk, összecsomózzuk, és a lobogva fővő levesben óvatosan megfőzzük. Egy személyre általában 4–5 darabot számolunk.

Tejleves

Hozzávalók: 1 liter tej, 3–4 szál sárgarépa, 2 dl kukoricaliszt, só és cukor.

A megtisztított sárgarépákat karikára vágjuk, 0,5 liternyi vízben feltesszük főni. Ha a zöldség megpuhult, hozzáöntjük a tejet is. Közben a kukoricalisztból kevés tejjel kemény galuskát készítünk, amit a felfőtt levesbe szaggatunk. A galuska megpuhulása után, ízlés szerint sóval, cukorral ízesítjük a levest, úgy tálaljuk.

Tökleves

Hozzávalók: 1 nagyobb úritök kikapart belseje, 1 fej vöröshagyma, 1–2 gerezd fokhagyma, 2–2 szál sárgarépa, petrezselyem és burgonya, kisebb zeller és karalábé, ízlés szerint só, bors. A tésztához 1 tojás, kevés liszt.

A tök belsejét – a pikkelylevelében hagyott – hagymával és fokhagymával feltesszük főni. Kb. félórányi főzés után a levét leszűrjük, üledéki hagyjuk. Mikor megszállt, a színét leöntjük, abban a megtisztított zöldségeket, burgonyát lassú tűzön főzzük. Fűszerezünk, éppen úgy, mint a húslevest. Ha a zöldségfélék megfőttek, a levest leszűrjük, de benne is hagyhatjuk a lében a zöldséget. A keményre gyúrt tésztából reszelt tésztát készítünk, azt a levesbe főzzük. Más gyúrt levestésztával is készíthetjük, de a reszelttel a legjobb.

Kásák, pépes ételek

Puliszka kukoricalisztból

Hozzávalók: 0,5 kg kukoricaliszt, 1,5 liter víz, tej, só és cukor.

Az enyhén sós, forrásban levő vízben folyamatos kavargatás közben megfőzzük a kukoricalisztet. Úgy kell folyamatosan a vízhez adni, hogy ne csomósodjon össze. Ha kellő sűrűségűre főtt, megcukrozzuk, és tányérra széthúzva, hideg tejjel tálaljuk.

Zsámiska (kukoricakása)

Hozzávalók: 0,5 liter kukoricadara, 1,5 liter víz, kevés olaj, só, tej, esetleg hagyma.

Az enyhén sós vízbe, amikor az lobogva fő, belerázzuk a kukoricadarát, és azt fővés közben gyorsan kavarjuk. Nem szabad túl sűrűre főzni, mert nagyon megkeményedik. Hideg tejjel, vagy kevés zsiradékon megpirított hagymával tálaljuk.

Főzelékek, köretek

Törve krumpli

Hozzávalók: 0,5 kg krumpli, 2 púpozott kanál liszt, 1,5–2 dl tej, 1 fej vereshagyma, só, zsiradék. A megtisztított krumplit kockára vágjuk, hideg sós vízben feltesszük főni. Ha jól megpuhult, leszűrjük, krumplitörővel összetörjük. A lisztet a krumplira szórjuk, és a forró tej hozzáadásával az egészet simára keverjük. A karikára vágott, lisztben meghempergetett hagymát a zsiradékon ropogósra sütjük, ezt tesszük a tányérra szedett krumpli tetejére.

Töklotyó

Hozzávalók: 1 db tök, 1 fej vöröshagyma, 3 evőkanál liszt, kevés olaj, tej, tejföl, kapor, só. A megtisztított tököt legyaluljuk, és gyengén besózzuk. 3–4 kanálnyi olajban üvegesre pároljuk az apró kockára vágott hagymát, s rátesszük a sóból félórányi pihentetés után kicsavart tököt. Pár percig óvatosan kavargatjuk, majd rászórjuk a lisztet, és a tejjel óvatosan felengedjük. Állandó kavargatás mellett, rövid ideig főzzük. A kaptot a tejjel együtt tesszük bele, de ha az étel készen van, kivesszük belőle. Tejfellet kínáljuk, ízlés szerint kevés cukorral, ecettel is ízesíthető. Van, aki tálaláskor hint az ételre apróra vágott friss kaptot.

Hústalan egytálételek

Lepcsánka

Hozzávalók: 4 nagy krumpli, 1 fej vöröshagyma, 1 tojás, 4 csapott kanál liszt, só, bors, olaj a sütéshez.

A krumplit és a hagymát megpucoljuk, az erre a célra szolgáló reszelőn lereszeljük. A sót, borsot – ízlés szerint – és a tojást hozzáadjuk, majd belekavarjuk folyamatosan a lisztet. A serpenyő aljára ujjnyi olajat öntünk, s a forró olajban lassan kisütjük a kanálnyi adagokból lapított tésztát. Ha pirosas barnára sült, szalvétára vagy szívpapírra szedjük, ha a papír felitta az olajat, frissen tálaljuk.

Sült hagyma (Mogyoróska)

Hozzávalók: 2 nagy fej vöröshagyma, kevés liszt, só, olaj a sütéshez.

A megtisztított hagymát karikára vágjuk, a karikákat lisztben megforgatjuk. Forró olajban egyszerre annyit sütünk, ami az edény alját ellepi. Gyorsan sül. Tálra szedjük, megsózzuk, és forrón tálaljuk. Puha kenyérrel nagyon laktató. Leginkább vacsorára kínálták.

Sztrapacska (Mogyoróska)

Hozzávalók: 4–6 nagy burgonya, 1 tojás, liszt, só, olaj, az ízesítéséhez juhtúró.

A megtisztított krumplit erre a célra használt reszelőn megreszeljük. Hozzáadjuk a tojást, kevés sót, liszttel galuskatésztává kavargatjuk. Lobogó, sós vízbe szaggatva kifőzzük a galuskákat, és leszűrve, kevés forró olajra tesszük. Juhtúróval, tejföllel tálaljuk.

Túrós galuska

Hozzávalók: 1 dl liszt, 1 dl túró, 1 tojás, vaj, zsemlemorzsza.

A túrót, a lisztet és a tojást összekeverjük, evőkanállal a forrásban levő vízbe szaggatjuk. Leszűrve, olvasztott vajra szedjük. Pár kanálnyi zsemlemorzsát vajon világosra pirítunk, s azt a galuskára téve tálaljuk az ételt.

Húsételek

Zempléni sertésszelet vargányával

Hozzávalók: 40 dkg sertéskaraj kicsontozva, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 15 dkg friss vagy egy maréknyi szárított vargánya, só, bors, pirospaprika, fűszerkömény, currypor ízlés szerint (el is maradhat), néhány paradicsom, paprika vagy fagyasztott, eltett lecsó az ízesítéshez, kevés olaj vagy zsiradék.

A kicsontozott sertéskaraj szeleteket kiklopfoljuk, sózzuk, lisztbe forgatjuk. Forró zsírban vagy olajban hirtelen elősütjük. A raguhoz csíkokra vágjuk a füstölt szalonnát, felszeleteljük a vöröshagymát és a gombát. A szalonnát és a hagymát tesszük először a lábasba, és akkor adjuk hozzá a gombát, amikor a hagyma üvegessé válik (a szárított gombát legalább 1 órával előbb áztassuk bel!) Ekkor keverjük bele a pirospaprikát, majd a lecsóval nyakon öntjük. Belehelyezzük a hússzeleteket úgy, hogy a húst teljesen elfedje a ragu (ha szükséges, húslevessel vagy kevés vízzel szaporíthatjuk). Majd hozzáadjuk a finomra vágott friss fokhagymát, a fűszerköményt, a sót, a borsot. Fél óra párolás után kész. Szalmakrumplival, zöldborsós rizzsel és savanykás meggybefőttel tálaljuk.

(Az Észak-Magyarország közlése nyomán)

Sült tészták

Almás béles (Mikóháza)

(Kocsis Sándor nyomán)

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 15 dkg zsír, 1 kg alma, 2 evőkanál cukor, 1 egész tojás, 1 evőkanál tejföl, élesztő, fahéj, csipet só.

Lisztből tojással és élesztővel, csipet sóval gyúrt, kelesztett tésztát kvadrát formájúra nyújtják. Cukorral kevert, fahéjjal ízesített reszelt almát tesznek rá, egy másik tésztalappal befedik, tetejét tejföllel áthúzzák. Régen kemencében készült, ma a tűzhely sütőjében sütik.

Csupros tészta (Mogyoróska)

Hozzávalók: 1 csupor cukor, 1 csupor zsír, 4 csupor liszt, 4 tojás sárgája, csipet só, 1 sütőpor, tejföl és lekvár.

Az egész masszát összekeverjük, tejföllel összeadjuk. Összegyúrjuk, majd két részre vesszük. Az egyik felét kinyújtjuk, lekvárral megkenjük. A tészta másik feléből vékony csíkokat sodrunk, azzal rácsozzuk a lekvárral kent adagot. Előmelegített sütőben 25–30 percre sütjük.

Erdőhorváti perec

Az elmúlt évtizedekben a percec már nulláslisztből készítik, de hagyományosan mindig a legfinomabb fehér lisztet használták hozzá. A lisztet a sütés napját megelőző este átszitálták, majd megkovászolták, napjainkban már a sütés hajnalán készítik csak elő. (Az emlékezet szerint a századfordulón még a *pár* (kovászmag) használata is gyakorlatban volt a kelesztéshez.) Keményre gyúrták, amíg a tészta le nem vált a kézzel. A kész tésztából maroknyi darabokat vágnak le késsel, majd a gyúródeszkán vékony szeletekre hasítják. A tésztacsíkokat tenyérrel sodorva nyújtják, 10–12 cm hosszú csíkok végét összeillesztik. A nyers pereceket forró, de nem zubogó vízbe vetik, s ott hagyják, amíg meg nem keményszik a tésztájuk, fel nem emelkednek a víz tetejére. Ezután kemencében sütik (*száritják*), majd a kész terméket kenderfonalra fűzik (hagyományosan 10 perec egy *fűzér*, *kötet*, *csomó*.) Az erdőhorváti perec kétféle volt: a *tojásos* kb. 5 cm, a *böjtös* pedig kb. 6 cm átmérőjű. (Az emlékezet szerint az 1920–30-as években még nagyobb méretű percecet sütöttek, utóbb, a kereslet növekedésével

lett kisebb annak mérete.) Amíg a böjtös percc mindennapi árucikk volt, amit nagy tömegben, mindennapi fogyasztásra állítottak elő, addig a tojásos percc csemegezámba megy.

A percc történetéről

A magyar népi táplálkozásban a percc országosan ismert volt, történeti adatok szerint volt, ahol a 17. századtól már önálló céh foglalkozott annak előállításával (pl. Debrecen). Általában azonban parasztasszonyok szakosodtak a perccsütésre és annak – szűkebb-tágabb körben való – értékesítésére. A 20. század folyamán jelentős perccsütő központ volt Tokaj-Hegyalján (Észak-Magyarország, Zemplén megye) *Erdőhorvati*, s az ott készült percc a közelmúltig lokális élelmiszer-márkaként voltak ismertek és keresettek.

A *horvati* percc ízben és formában is különbözik a *debreceni* és a *somogyi* (*Somodí*, ma Drienovec, Szlovákia, ahol készítették) perccektől, amelyek ugyancsak forgalomban voltak még Tokaj-Hegyalján a második világháborúig. (A debrecenit a déli – Tokaj, Bodrogkeresztúr, Sárospatak –, a somogyit pedig az északi vásáros helyekről – Gönc és környéke – szorította ki a horvati percc az 1930-as, 1940-es években.) A debreceni percc kisebb volt, 2–2,5 cm átmérőjű: felfűzték, nyakba akasztva vitték haza a vásárból.

Mivel a történeti források nem említik, az erdőhorvati percc előállítását – recens adatok alapján – a 19. század utolsó évtizedéig lehetett nyomon követni. Készítése az erdőhorvati asszonyokhoz kapcsolódik: azokon a közeli településeken, ahol készítik, horvátból származók terjesztették el (pl. Tolcsva, Erdőbénye, Sárospatak). Az 1950–60-as években elmaradhatatlanok voltak még a horvati percc Tokaj-Hegyalja vásáraitól is. Mai forgalma már csekélyebb, szűk körre korlátozódik.

A horvati asszonyok mind sütöttek, de az 1940–50-es években kb. 15–20 volt, aki piacra is termelt. Főleg szegényebb asszonyok foglalkoztak vele, akiknek a föld kevesebb munkát adott. A helybeli fogyasztás főleg a gabona behordásának, cséplésének közös munkájához kapcsolódott. A kereslet egy része is az *öntött percc* készítéséhez kapcsolódott: a Bodrogköz, Tokaj-Hegyalja és az abaúji Hegyköz (Északkelet-Magyarország) görög katolikusai vásárolták nagy mennyiségben a horvati perccet, akik – böjtös időszakban – olajjal készítették, egyszerűen cukorral vagy savanyú káposztával fogyasztották (1960-as évekig általánosan). A termék nagy része a környező városokban, falvakban kelt el. Miskolctól Sátoraljaújhelyig kocsmák, élelmiszerüzletek vásárolták és árusították, de – hátaló ruhákban (*ajda*) – vasúton is hordták árulni a horvati perccet. 1945 előtt szekerekkel is jártak vásárra: 4–5 perccsütő asszony összeállt, s telerakták a szekeret a perccel töltött zsákokkal. Főleg Tokaj-Hegyalja vásárait látogatták.

Erdőhorvati öntött percc

A kész perccet apróra tördelik, leforrázzák, leszűrik, kevés pirított cukorral, darált mákkal, dióval, esetleg lekvárral vagy morzsolt túróval fogyasztják.

Farsangi fánk (Mogyoróska)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 5 dkg vaj, 3 dkg élesztő, 5 tojás sárgája, 1 evőkanál porcukor, 5 evőkanál rum, kevés só és tej.

Fél dl meglangyosított, cukrozott tejben megfuttatjuk az élesztőt. A vajat kissé megolvasztjuk, és az összes alapanyaggal, langyos tejjel, hólyagosra verjük fakanállal. Kétszeresre kelesztjük, majd a tésztát gyűrődeszkára borítva kiszaggatjuk. Ismét kelni hagyjuk, majd forró olajban lassan sütjük. Először fedő alatt sül, majd a fordítás után fedő nélkül sütjük. Szívópapírra vagy szalvétára szedve, felitatjuk róla az olajat. Tálba tesszük, és melegen kínáljuk. Tetejét porcukorral megszórhatjuk, és melegített baracklekvárt kínálhatunk hozzá.

Görhe

Hozzávalók: 0,5 liter kukoricaliszt, 10 dkg cukor, 2 dl olaj, pici só, tej a tészta összeállításához.

A hozzávalókat egy tálban összegyúrkjuk. Kézzel nagyobb pogácsányi darabokat formázunk belőle, azokat ellapítva tepsibe rakjuk. Forró sütőben kb. 30 perc alatt rózsaszínűre sütjük. Tálba rakva letakarjuk, langyosan vagy hidegen kínáljuk.

Grízes lángos (Mikóháza)

(Kocsis Sándor nyomán)

Fél liternyi forrásban levő tejbe állandó keverés közben beleszórtak 2 dl grízt. Sózták, sűrűre főzték. Búzálisztból élesztővel és tejjel kelesztett tésztába keverték, kerekre elnyújtották, majd kemencében sütötték ki.

Kapros lángos (Mikóháza)

Hozzávalók: 1 kg liszt, 3 dkg élesztő, 0,5 liter tej, 1 tojás, 1 kiskanálnyi só, pici cukor, 1 nagy csokor kapor, a sütéshez olaj.

Az apróra vágott kaprot összekeverjük a liszttel, hozzáadjuk a sót, a cukrot, a langyos tejben megfuttatott élesztőt és a tojást. Közepes keménységű tésztát készítünk, 1,5–2 órát kelni hagyjuk. A megkelt tésztát kb. 1 cm-es vastagságúra nyújtjuk, derelyemetszővel rombusz alakú darabokat metszünk belőle, majd forró olajban kisütjük. Ízlés szerint még megsózhatjuk, borssal meghinthetjük. Nagyon finom tejföllel is. Szívesen fogyasztják sörhöz vagy pincehideg borhoz is.

Vakaró-lángos

Kenyérsütéskor, mikor a dagasztóteknőből kiszakították a kenyereket, elcsíptek a tésztából és hozzágyúrták a teknőből kikapart tésztához. Táblán kinyújtották, 2–3 darabra vágták. Felforrósított olajjal darabonként összehajtották, és a táblán letakarva kelni hagyták. Még a kenyér sütése előtt elnyújtották: akkorára, mint a sütőlapát. Egyenként bevetve megsütötték. Frissen feldarabolva, fokhagymás olajjal megkenve kínálták.

Tartósítás, konzerválás

Gyümölcsaszalás

Az aszalás a répacukor elterjedése előtt a gyümölcsstartósítás általánosan elterjedt eljárása volt a magyar nyelvterületen. Mind a vadon gyűjtögetett, mind a termesztett gyümölcsöket tartósították nedvességtartalmuk elvonásával. Az így előállított termék elnevezésére a magyar nyelv többféle elnevezést ismer: bár *aszík* szavunk 'szárad' jelentése honfoglalás előtti, finn-ugor örökség, *aszú* 'megaszalódott gyümölcs' értelemben 1558-ból bukkan fel először. Az aszalt gyümölcs ugyancsak általános, *susinka* elnevezése szláv átvétel és 1818-ból ismert első említése. Történeti adatok szerint a 16–17. században volt a legnagyobb volumenű az aszalás, amikor már jelentős kereskedelem is zajlott az aszalványokkal. Az aszalt gyümölcsök döntő többségét a szilva adta, de mellette más gyümölcsfajták – főleg alma és körte – szárított változatai is általánosan ismertek voltak: pl. *aszualma*, *aszú hasogatott alma* (1620 – Füzér, Borsod-Abaúj-Zemplén megye) *szelíd savanyú aszualma* (Sárospatak, Borsod-Abaúj-Zemplén megye, mindkettő Észak-Magyarország). Az almát vékony szeletekre hasítva aszalták meg. A 17. századi forrásokban teljesen általános az *aszú vadalma* említése az ország északi tájain. A *vadkörtevélyel egyveleg aszualma* (Sárospatak, 1639.) említése igazolja, hogy a különféle gyümölcsöket összevegyítve is aszalták, ill. tárolták és használták fel. Eltarthatósága és könnyű szállíthatósága mellett növelte értékét a bőjtáplálkozásban elfoglalt szerepe is. Mivel a történeti Magyarország területének peremén, a domb- és hegyvidéken, ill. a folyók árterreiben

voltak a legnagyobb gyümölcsösök, a konzerválás eljárása is ezeken a tájakon volt jellemző elsősorban. Az alföldi, homoki gyümölcskultúrák 19. század végi–20. századi kialakulásának időszakára a gyümölcsaszalás már elvesztette korábbi jelentőségét. A böjti táplálkozás átalakulása mellett, vélhetően hozzájárult ehhez a gyümölcsstermesztés fajtaváltása is.

Az aszalásnak többféle technikája volt ismert. Szárították a gyümölcsöt – fonott aszaló cserényen, lészkán – a napra téve, de tepsiben a kemencébe is betették a kenyérsütés után. Északkelet-Magyarországon, így a Zempléni-hegység falvaiban is, földbe ástott aszalókemencéket készítettek a gyümölcsöskertekben, amelyekben tüzeltek, s az áramló meleg levegő szárította a fonott tartókon szétterített gyümölcsöt. Ez a forma általánosan ismert az érintkező sláv népcsoportok gazdálkodásában is.

A zempléni hegyvidék falvaiban a vadon termő gyümölcsök közül csak a *vadkörte* (*dicska*) (Pirus piraster L.) került az aszalók mogyoróvesszőből font lészkájára, a házi kertek és jószerével vadon növegyümölcsligetek termését (alma, szilva, körte) viszont rendszeresen megaszalták. Az aszalványokat a kamrában vagy a ház padlásán tartották szellős zsákocskákban. Az aszalt gyümölcsöt fogyasztották nyersen, csemegének. A vászonfésűk házi elkészítésének időszakában, előszeretettel fogyasztották az aszalványokat a fonó asszonyok „nyálazónak”. Egyszerű levest is készítettek belőle – csak vízben főzve – főleg böjti időszakban. Alapanyaga volt habart gyümölcsételeknek is. (*Dobrossy István* 1969., *Makay Piroška–Viga Gyula* 2001. 299–304.)

Gombák szárítása

A szárításra nem minden gomba alkalmas. Vidékünkön a *tinórát*, a *vargányát* és a *vajgombát* szárították napon, kemencében vagy aszalókban. Különösen a vargányák 2–3 mm vastagságúra vágott, megszáritott húsa képviselt nagy értéket. A *potypinka* szárítására leginkább a cernára való felfűzés volt alkalmas: a vékony spárgára felfűzött gombát leginkább a konyha melegében szárították meg, a mennyezet gerendáira akasztva. A szellős zsákocskákban, textíliában tárolt szárított gomba leginkább a téli levesek alapanyaga, ill. ízesítője volt. (*Ujváry Zoltán* 1957. 236.)

BODROGKÖZ

Levesek

Cukorrépacibere (Karcsa)

A vizet feltették főni, mikor felforrt, belerakták a megtisztított, kockára vágott cukorrépadarabokat. Tejjel és liszttel habarást készítettek, és a felfőtt leveshez öntötték, az egészet összeforalták.

Daracibere (Dámóc)

(Siska József nyomán)

Nagyobb szeműre darált kukoricából a lisztet kiszitálták. Vízet forraltak, abba belerakták az előkészített, kockára vágott petrezselymet, később a kukoricadarát. Sózták, lassú tűzön főzték. Mikor megfőtt, behabarták, jól kiforalták. Ricsén ecettel ízesítették a forralás után, és krumpilángossal fogyasztották.

Csalánleves

(Siska József nyomán)

Kora tavasszal leszedték a csalán zsenge levelét, forró vízzel leforrázták, hogy elvegyék a csípősségét. Megmosták és forrásban levő sós vízbe rakva megfőzték. Édes tejjel elkevert liszttel behabarták, kiforalták. Négy személyre két egész tojást ütöttek bele, majd néhány percnyi főzés után tálalták.

Daraleves

(Szigeti Andor nyomán)

Régen vasárnapra főzték ezt az ételt: a füstölt húst vagy sonkát előző este beáztatták. Lemosták és apróra vágott fokhagymával ízesítve, vízben főzték. Amikor a hús már majdnem puha volt, belerakták a kockára vágott krumplit, ízlés szerint esetleg sózták, készre főzték, berántották és kiforalták. Végül belerakták a külön edényben megfőzött kását és összefőzték.

Gönődör leves (Karcsa)

A kiáztatott füstölt csontos húst vagy avas disznóhúst sóval, borssal, zöldséggel ízesített vízben megfőzték. Úgy fűszerezték, mintha húsleveset főztek volna. A kukoricalisztet kevés sóval és vízzel keményre gyúrták, a masszából nedves kézzel kis gombócokat formáltak és a forrásban levő levesben megfőzték. Együtt tálalták. Voltak, akik a gombócok helyett rizkását főztek a levesbe.

Göröcsös leves (Ricse)

Búzalisztból csipet sóval, vízzel készített tésztát levélszerűen kinyújtották, zsírban pirított hagymával a levéltészta egyik felének a tetejét megkenték, a másik felét ráhajtották. Széles metéltre vagdalták, csomót kötöttek rá. Közben az apróra vágott leveszöldséget, kockára vágott krumplit bő, sós vízben megfőzték. A tésztát a forrásban levő levesbe főzték.

Lebbencsleves bográcsban (általános)

Hozzávalók: 15 dkg lebbencstészta, 25 dkg burgonya, 8 dkg füstölt szalonna, 1 fej vöröshagyma, 2 zöldpaprika, 1 paradicsom, fűszerpaprika, só.

A bográcsban kisütjük az apróra vágott szalonnát, a tepertőt és a zsír felét kiszedjük. Az apróra vágott hagymát megpirítjuk, a paprikát belekeverjük, a krumplit, a feldarabolt paprikát és paradicsomot hozzátesszük, sózzuk, vízzel feleresztjük. Mikor a krumpli félig megfőtt, hozzátesszük a szalonnazsír másik felén megpirított lebbencstésztát, hozzáadjuk a tepertőt is. Az egészet együtt készre főzzük. Van, ahol a tésztát a szalonnazsíron eleve megpirítják, s együtt öntik fel a burgonyával.

Mocsánka (Bodroghalom)

Lisztből zsíron rántást készítettek, hordós káposzta vízzel hígított savanyú levével felengedték, felforalták, kockára vágott krumplit tettek bele és puhára főzték. Ínséges idők elege volt.

Nyelvcibere (Karcsa)

(Nagy Géza nyomán)

Disznóvágáskor a tisztított nyelvet, szívet és gyomrot apróra vágják, sós vízben megfőzték, behabarták, és savó ecettel savanyították.

Tejbegombóda (Tiszakarád)

A reszelt tésztát vagy metéltet, laskatésztát sós vízben kifőzik, leszűrve a felforalt tejbe rakják, sóval és őrölt borssal ízesítik. Volt, ahol közvetlenül a tejben főzték ki a tésztát.

Vízileves (Karcsa)

A régi bodroghalmi konyha egyik legegyszerűbb étele volt. A lisztet zsírban megpirították, vízzel felengedték, sóval, köménymaggal ízesítették, és tökmagos rántással berántották, kiforalták.

Levesbetétek

Daratáska

(Szigeti Andor nyomán)

Hozzávalók: 12 dkg liszt, 5 dkg búzadara, 1 dl tej, fél tojás, csipet só, őrölt bors.

Lisztből tojással gyúrt tésztát készítünk, vékonyra nyújtjuk. Felvert tojással megkenjük, sóval, borssal, búzadarával megszórjuk. Rúd alakra felgöngyöljük, derelyevágóval 3 cm-es darabokra vágjuk, sós vízben vagy forrásban levő levesben kifőzzük.

Filemile (Bodrogköz)

(Siska József nyomán)

A szokásos módon elnyújtott tojásos levestésztát apró rombold alakúra vágják. Két szemben levő végüket alul-felül összecsapentik, levesben kifőzik.

Kásák, pépes ételek

Lakodalmos kása (Karcsa)

(Nagy Éva nyomán)

Hozzávalók: 2 liter tej, 40 dkg kása (köles vagy kukorica, újabban rizs), kevés cukor, csipet só, őrölt fahéj.

A csipet sóval ízesített vízben a kását puhára, sűrűre főzték. Cukorral vagy fahéjas cukorral meghintve tálalták. Olyan mennyiségben főzték, hogy még a lakodalomban bémészködőket is megkínálták vele.

Ótott kása (Cigánd)

Hozzávalók: 0,5 kg kukoricadara, 2 liter tej, fél liter tejföl, csipetnyi só.

Az egyik liter tejet lassú tűzön 2–3 órát melegítjük, majd felforraljuk. 40–50 °C-ra visszahűtjük, és belekeverjük a tejfölt. Így savanyodik, és joghurt állagú lesz. A kukoricadarát egy liter tejjel feltesszük főni. Ha kész, kanállal nagyobb méretű galuskákat szaggatunk belőle, és ráöntjük a beoltott tejet. Idényjellegű gyümölcsökkel díszíthetjük és fogyaszthatjuk.

Tarku (Tiszakarád)

(Lengyel Gizella nyomán)

Ma már különleges, ritkán főzött étel. A kukoricakását tejben főzték meg. Félлитernyi tejfölt másfél liternyi friss tejjel összeforraltak, lehűtötték, majd a kihűlt kására öntve, azzal együtt fogyasztották.

Tökkása (Karcsa)

(Nagy Éva nyomán)

A bécsi sütőtököt meghámozták, magvait kiszedték, a feldarabolt húsát enyhés sós vízben puhára főzték. Volt, aki tejben főzte meg. Lehűtötték, áttörték, édes tejben főzött búzaliszttel sűrűre összekeverték. Tányérra rakták, cukorral megédesítve fogyasztották. Ették főzelekként is, cukor nélkül.

Főzelékek, köretek

Fonnyasztott káposzta (Karcsa)

(Nagy Géza nyomán)

Régen a szegények elege volt. Egy lábasba öntött olajban – kevés káposztalé hozzáöntésével – az apró savanyú káposztát puhára párolták. Tejben elkevert liszttel behabarták, kiforralták. Volt, aki kis szalonnaszéletet sült rá, úgy tálalta.

Röstölt paszuly (Karcsa)

(Nagy Géza nyomán)

Zsírban pirított lisztet kevés vízzel feleresztettek, ebben főzték meg az előre beáztatott babot. Volt, aki habarást készített hozzá, mások a babot kevés savanyú káposztával főzték készre.

Tökkáposzta (tökfőzelék) (általános)

A főzőtököt savóecettel – hogy szét ne főjön – megfőzik, tejfölös habarással behabarják. Fűszerpaprikával színezett pirított hagymás zsírral leöntve tálalják.

Hústalan egytálételek**Macskanadrág** (Tiszakarád)

(Vígh Jánosné nyomán)

A zsírban megpirított, apróra vágott hagymát fűszerpaprikával elkeverték, kevés vízzel felöntötték, karikára vágott krumplit tettek hozzá, megsózták. Félfővésben reszelt tésztát – esetleg tarhonyát – szórtak bele, és állandó keverés közben az egészet puhára főzték. Végül petrezselymes zsírral leöntve fogyasztották.

Mandró

(Babják Erzsébet nyomán)

A kukoricadarát sós vízben megfőzték, kevés olajjal összekeverték. Beletöltötték a fejes savanyú káposzta lapujába. (Tölthették édes káposztába is.) A savanyú aprókáposztát olajon megdinsztelték, az edénybe rakták, rátették töltelékeket. Kevés vízzel felöntve addig főzték, amíg a káposzta megpuhult.

Halételek**Csukaleves** (Karcsa)

(Nagy Éva nyomán)

A csuka bőrét óvatosan – hogy ne sérüljön – lenyúzzák. Húsát kifilézlik, apróra vágják, kenyérbél, só, őrölt bors, fűszerpaprika hozzáadásával töltelékét készítik, amit egy tojás hozzáadásával szilárdítanak meg. A csuka bőrébe visszatöltve, ecettel savanyított vízben megfőzik, végül a főzőlevet liszttel elkavart tejföllel sűrítik, és jól kiforralják. A tálalásnál a csukát felszelelik, és a levessel együtt fogyasztják.

Halleves

(Nagy Géza nyomán)

A megtisztított apróhalat, főleg keszeget és kárászt fatálban apróra vágják, hogy a szálkák minél apróbbra törjenek. Ezután a halhoz petrezselyemzöldet vágják, sóval, őrölt borssal ízesítetik, liszttel és tojással keverték össze. Kanállal forrásban levő vízbe szaggatták és megfőzték, végül berántották, kiforalták.

Hallé

(Siska József nyomán)

A halászlé bodrogekőzi változata. Elsősorban pontyból főzték. A levágott, besózott halfejeket vöröshagymával, zöldpaprikával és paradicsommal lecsószerű lében puhára főzik, leszűrik. A léhez kevés vizet adnak, az egészet összeforralják. Belerakják a pontydarabokat, a karikára vágott krumplit, s – csöves piros paprikával – ízlés szerint fűszerezve készre főzik.

Csuka nyáron sütve

(Ecsedi István nyomán)

A csukát megpucolták, belsejét és külsejét sózták. Hosszú fűzfavessző nyársra húzták, úgy, hogy az – a hal gerince mentén – a fejétől a farkáig végigérjen. A nyársat a parázs mellé szúrták vagy támasztották, s azt időnként megforgatva, a halat ropogós pirosra sütötték.

Nyárson sült hal

Leginkább apróbb, hasonló méretű keszegféléket, kárászokat használnak fel a nyárson sütésre. A megtisztított halat egészben hagyják, besózták. A nyársakat leginkább *fűzfő* (Salicaceae) vagy *veresgyűrű* (Cornus Sanguinea) egyenes, sudár hajtásaiból készítik: a 80–90 cm-es friss gally vékonyabb harmadáról óvatosan lefejtik a kérget, s éles késsel ezen a részen a fát behasítják. A halakat egy-egy ilyen nyárs hasítékába teszik, az elhasított ágvégeket a lehántott kéreggel összekötve rögzítik. A nyársakat a gyenge tűz, még inkább parázs köré támasztják, vagy – ha lehet – a talajba szúrják, időnként forgatják. Sütés közben egy nyárson sülő füstölt szalonna zsírával csepegtetik a halakat. Pirosbarnára sülve, frissen fogyasztható.

Húsételek

Podlutka (karalábélevél tölte)

Hozzávalók: kb. 10 egészséges karalábélevél, 30 dkg darált sertéshús, 10 dkg rizs, 1 db tojás, só, bors, 1 fej hagyma. A rántáshoz kevés zsír, liszt, 2 dl tejfel.

A karalábé leveleit leforrázzuk, ereit kivágjuk, lecsepegtetjük. Megtöltjük, mint a töltött káposztát a következő töltelékkel: a darált húst összekeverjük a félig főtt rizzsel, a tojással, sóval, borssal, a zsírban megfonnyasztott vöröshagymával. Kb. 8 töltelék készíthető. A többi karalábélevelet csikokra vágjuk, lábasba tesszük, belerakjuk a töltelékeket, annyi sós vizet öntünk rá, amennyi az egészet jól ellepi, és fedő alatt megfőzzük. Aki savanykásan szereti, tehet bele egymaréknai sóskát is. Zsírból, lisztből rántást készítenek, ezzel berántják. Végül ráöntjük a tejfelt, ezzel még egyet rottyan, és már tálalható is.

Toroskáposzta

Hozzávalók: 0,5 kg vegyes sertéshús, 0,5 kg savanyú aprókáposzta, 20 dkg zsír, 1 fej vöröshagyma, só, őrölt bors, ízlés szerint.

A húst 10 dkg zsírral, kevés vízzel, sóval sütni lábasba tesszük. Ha félig megpuhult, 1 fej vöröshagymát rávágunk, és a borsot hozzáadjuk. A káposztát 10 dkg zsíron kevés vízzel puhára pároljuk, majd tálaláskor a hússal egy tálra rakjuk.

Disznóvágáskor készítették.

Főtt tészták

Ikrás haluska

(Siska József nyomán)

A rozslisztet sós vízben megfőzték, főzött, összetört babbal összegyúrták. Elnyújtották, metéltre vágták, sós vízben kifőzték. Leszűrték, lecsepegtették, és párolt káposztával ízesítve tálalták.

Ráncos haluska (Cigánd)

(Siska József nyomán)

Búzalisztból gyúrt tésztáját a kinyújtás után derelyemetszővel apró rombusz formákra darabolták. A lapocskákat középen – mint a csokornyakkendő – összenyomták, a gyúrótaqlán kis ideig száradni hagyták. Sós vízben kifőzték, lecsepegtették, szalonnából sült apró tepertővel, annak zsírával és morzsolt tehéntúróval összekeverve tálalták.

Sült tészták

Cigándi apróbéles

Hozzávalók: 2 „összemarék” liszt, 1 diónyi zsír, 3 tojás sárgája, 1 csipet só, 1 csipet porcukor. Más változat szerint: 1 kg liszt, 6 db tojás sárgája, 6 evőkanál olaj, pici só, annyi tej, amivel a tésztát rétestészta keménységűre készíthetjük.

A hozzávalókat annyi tejjel összegyúrjuk, hogy könnyen nyújtható tészta legyen belőle. Cipó alakúra formázzuk, és zsíros kézzel az alábbi formát „vágjuk” bele:



Pihentetjük (1–2 óra; minél többet pihen, annál jobb a tészta), majd száraztészta vastagságúra nyújtjuk. Az egyik felébe kis kupacokban elhelyezzük a töltelékét, a másik felét ráhajtjuk, ujjal összenyomkodjuk, és derelyeszaggatóval felvágjuk. Bő olajban kisütjük: sütés közben egyszer megfordítjuk. Akkor jó, ha a töltelék megpuffad a tésztában, a tészta állaga pedig kellemesen omlós lesz. A töltelék lehet túró, kapros túró vagy szilvalekvár.

A túrós töltelék az alábbi hozzávalók keverékéből áll: 0,5 kg túró, 3 egész tojás, cukor ízlés szerint, pici só, citromhéj, vaníliacukor vagy kapor ízlés szerint. Az elnyújtott tészta egyik felére, 6–7 cm-es oldalú képzeletbeli kockák közepére egy kiskanálnyi túróat teszünk. Az így előkészített tésztára ráhajtjuk annak másik felét, s a kupacok közét jól megnyomkodjuk, derelyemetszővel a kockákat kivágjuk.

A szilvalekvárt a túróhoz hasonlóan rakjuk a tésztába, s ugyanúgy alakítjuk ki a sütéshez a bélesdarabokat is.

A kapros-túrós változatnál a cukor helyett – ízlés szerint – apróra vágott kaprot teszünk a túróba, azzal töltjük meg a béleskéket.

Cigándi kifli

(Siska József nyomán)

Egy csésze tejben 3 dkg élesztőt megfuttatnak, 2 csésze liszttel, egy csésze cukorral, egy csésze zsírral és egy egész tojással összegyúrák, majd megkelesztik. A megkelt tésztát vékonyra nyújtják, majd kisméretű pohárral, csészével kiszaggatják. A lapocskák közepébe szilvalekvárt tesznek, kettéhajtják, vagy kifli alakúra formázzák, és tepsiben megsütik.

Darás lángos (Karcsa)

Lisztből élesztővel, tejjel kelesztett tésztát gyúrtak. Kerekre formázták, zsírral megkenték, széleit kissé felhajtották. Belerakták a kevés sóval, tejben megfőzött kukoricadarát, és kemencében megsütötték.

Hajtovánka (részeltlángos)

Hozzávalók: 50 dkg liszt, 5 dkg élesztő, 0,5 liter tej, 20 dkg cukor, fél kanál olaj, diónyi zsír, kávéskanál só, sütéshez 1 dl zsír vagy olaj.

1 dl tejben megfuttatjuk az élesztőt, és a tálba tett lisztet, cukrot, sót, fél kanál olajat, majd a maradék langyos tejet. Ezeket jól összedolgozzuk, közben a diónyi zsírt hozzátesszük, és kelt tésztát készítünk belőle. Közepes keménységűre dagasztjuk. Ha megkelt, a táblán kinyújtjuk, és olvasztott zsírral vagy olajjal megkenjük (részeljük). Feltekerjük, mint a mákos bejglit, majd kb. 3 cm vastagra vágjuk, és a táblán még kb. 5 percig kelni hagyjuk, és kinyújtjuk. Zsírozott palacsintasütőben az egyik, majd a másik oldalát készre sütjük. Tányérra téve cukorral megszórjuk.

Kövön sült palacsinta

(Siska József nyomán)

A lisztből, tojásból, tejből készített, sűrű palacsintatésztát a már előre elkészített, lapos kövön sütötték meg. A vékony lapokra hasadó vulkáni kőzet darabjai főleg Bodrogszentés és Kisgéres környékén voltak fellelhetők. Kisebb kövekre rakták őket, a parázs fölé állítva melegítették fel. Az olajjal áthúzott, forró kőlapra kanállal merítettek a nyers tésztából, ami hamar átsült. Siska József szerint a tiszakarádi asszonyok még a közelmúltban is *kövönsüllnek* mondták a palacsintát, jóllehet már csak a konyhai tűzhelyen sütik.

Krumplibéles (Tiszakarád)

(Vígh Jánosné nyomán)

A szokásos módon készített kelt tésztát kinyújtották, zsírral megkent tepsiben elegyengették, majd belerakták a töltelék. A töltelék hámozott, majd megfőzött krumpliból készült, amit krumplitörőn átnyomtak, majd tejjel, cukorral és tojással ízesítettek. A megtöltött tészta tetejét kevés tojással kenték meg, kemencében vagy tűzhely sütőjében megsütötték.

Lapáti lángos (Karcsa)

Kenyérsütéskor készítették. Mikor már majdnem bemelegedett a kemence, a kenyértésztából kiszakítottak egy darabot. Kézzel olyan méretűre lapogatták, mint a sütőlapát. A lapátot meglisztezték, a lángostésztát rátették, és berakták a kemence elejére. Mikor megsült, olajjal, zsírral, ritkábban friss vajjal megkenték, megsózták, úgy fogyasztották.

Lángelőtt (Karcsa)

Lisztből vízzel és gyúrószórával tésztát gyúrtak. Vékonyra nyújtották, majd palacsinta méretű darabokra vágták. A tűzhely vaslapján ropogósra sütötték. Fogyasztották galuskaként vagy palacsintaként is. Ha galuskát készítettek belőle, akkor apró darabokra tördelték és leforrázták. Leszűrve megszírozták, és túrót vagy mézes, cukros mákot tettek rá. Palacsintaként az egész darabot leforrázták, majd mikor kissé megszikkadt, megszírozták. Túrót vagy lekvárt tettek rá és összegöngyölték.

Nagybéles

(Siska József nyomán)

A megkelt kalácsrészt olyan méretűre nyújtották, hogy egy téglalap alakú tepsibe beférjen. Egy tésztalappal kibélelték a zsírral kikent tepsit, majd beletették a töltelék: kaporról, vaníliás cukorral vagy mazsolával ízesített túrót, cukros tejben megfőzött kukoricadarát, vagy cukros tejben főzött, fahéjjal ízesített rizst, esetleg káposztát, meggyet, különféle gyümölcslekvárt. A töltelékre ráhelyezték a másik tésztalapot, és az egészet sütőben megsütötték. A kisült bélest porcukorral meghintve, felvágva tették az asztalra. Siska József szerint az ünnepi alkalmak és a társas munkák süteménye volt, a bodrogi görög katolikusok karácsonyra több tepsivel is sütöttek belőle.

Pávakalács (Ricse)

(Máté Ildikó nyomán)

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 4 egész tojás, diónyi vaj, 2 dkg élesztő, 10 dkg cukor, és annyi tej, amennyit a liszt felvesz, zsír a tepszi kikénéséhez.

A hozzávalókból sűrű, pépszerű tésztát keverünk, a kizsírozott tepsibe öntjük, elsimítjuk és megkelesztjük. Mikor megkelt, sütőben megsütjük.

Főleg a gyermekágyas asszonyok részére sütötték.

Tubu

Hozzávalók: 1 kg liszt, 3 db tojás, fél l tej, 10 dkg cukor, 5 dkg élesztő, 1 csipet só, 15 dkg vaj vagy margarin.

A tejet meglangyosítjuk, majd beletesszük az élesztőt. Megvárjuk, amíg felfut, aztán tesszük bele a sót, cukrot, vaját, tojást, végül a liszttel összedagasztjuk. Langyos helyen kelesztjük, ha megkelt, szétnyújtjuk. Széles szalagokra vágjuk, amelyekből „görcsöt” kötünk, és megformáljuk a galambot. Szemét két borsszemmel helyettesítjük. A fenti téstábol 12 db közepes nagyságú *tubut* készíthetünk.

Feldolgozás, konzerválás

Cigándi kemény és kenhető kecskesajt

A magyarországi kecsketartás története egyértelműen jelzi, hogy a kecske a sík vidékek mezőgazdálkodó népességénél csupán szekunder jelentőségű volt, s jobbára rossz szociális helyzetben lévőknél töltött be – főleg tejhaszna révén – hiánypótló szerepet. A statisztikák relatív magasabb egyedszáma az egyes települések népének hátrányosabb szociális helyzetét tükrözte. Hasonló volt a helyzet a Bodroghöz területén is: a kecske a szegények állataként, általában a települések közös tehéncsordáiban legeltetve, másodlagos gazdasági tényezőként jelent meg az egyes települések életében. A kecske elsődleges hasznát a Bodroghöz településeinken is a tej képezte, aminek feldolgozásában részben a tehéntej, részben pedig a juhtej konzerválásának tradicionális technikája öröklődött. Az 1920-as évektől szórványos adatok vannak a kecskesajt készítéséhez, amihez a juhászoktól vett, bányagyomorból készült oltót, vagy a fiatal kecskegida gyomrából készített oltóanyagot, az 1930-as évektől pedig egyre inkább bolti tejoltókat használtak fel. A kézmeleg tejhez adott oltó hatására hamar kicsapódik a tejfehérje, az anyagot laza szövésű textílián átszűrve választották el a visszamaradó savótól. A tej mennyiségétől függően, 0,5–2 kg-os sajtokat nyertek, amit általában frissen fogyasztottak. A kecsketej sajttá való feldolgozásának technikája tájunkon elsősorban a juhászat tejkonzerváló eljárásaira emlékeztet, de csak szórványos adataink vannak, amelyekből a korábbi időszakról nem vonhatók le messzemenő következtetések.

Az 1990-es évektől a megye több vidékén, egyebek között a Bodroghözben is kisebb kecsketenyészetek alakultak, amelyek elsősorban a kecsketej, ill. annak sajttá való feldolgozására szakosodtak. Cigándon a *Puter Sajt* nevű kisvállalkozás készít natúr és füstölt sajtokat. Előállítanak ízesített változatokat is: kapros, petrezselymes, zelleres, köményes, fokhagymás, hagymás, lestyános, borsos, oregánós, delikátos, diós, csalános és gombás sajtokat kínálnak. Készítenek kenhető változatokat is: a már leszűrt savót újrakelesztve, egyszerű savas vegyi eljárással nyerik ki az abban még visszamaradt fehérjét, ill. tejzsírt. Az alkalmanként előállított kecsketúrót sütemények töltelékeként használják.

Bár a Bodroghözben a kecske tartása és tejének feldolgozása nem hagyományos, tevékenységük sok vonatkozásban merít az állatfaj hazai tartási tradíciójából, a térség táplálkozáskultúrájára gyakorolt hatásuk pedig szembetűnő.

LENGYELEK

Levesek, mártások

Bospor (erősen fűszerezett mártás) vadhúshoz, nyúlhúshoz

Hozzávalók: 2 liternyi vadhús lé, 3 evőkanál liszt, 1 bögre (2,5 dl) tejföl, csipetnyi bors, 1 csipetnyi paprika, 1 kávéskanál só.

A húslét tejsavas habarással besűrítjük, felfűszerezzük és főtt, sült húsok mellé tálaljuk.

Chrenina (tormamártás)

Hozzávalók: 3 szál vastag torma, (húsvéti) sonka leve, 4 evőkanál liszt, 1 bögre (2,5 dl) tejföl, 1 bögre (2,5 dl) tej, 1 dl ecet, 2 evőkanál cukor.

A tormát megtisztítjuk, megmossuk, finom reszelőn megreszeljük. Egy lapos tálon szétterítve hagyjuk, hogy csípős ízéből veszítsen. Beleöntjük a füstölt sonka levébe, összeforraljuk. Nagy odafigyeléssel behabarjuk, újból felfőzzük. Ízesítéshez ecetet önthetünk bele és cukrozhatjuk.

Húsvét vasárnapján, az ünnepi szentmise és ételszentelés utáni ünnepi asztalon ez volt az első étel.

Domikot (túróleves)

Hozzávalók: 20 dkg juhtúró (*brindza*), 4 félmaréknyi apróra tördelt száraz lepény vagy kenyérdarab, 1 liter víz.

A száraz kenyérdarabokra vagy az apróra összetördelt *loksára* (pászkára) rámorzsoljuk a juhtúrót. Az egészet összerázzuk, és a már forrásban levő vízzel leöntjük. Néhány percig állni hagyjuk, hogy a zsíros juhtúró olvadni kezdjen, és az egész lé tejszerűvé váljon. Gyorsan elkészíthető, egyszerű, ugyanakkor tápláló étel.

Domikot (túróleves tehéntúróból)

Hozzávalók: 25 dkg tehéntúró, 4 félmaréknyi pirított kenyérdarab, 2 evőkanál vaj, 1 evőkanál liszt, 1 liter víz.

Az elkészítési eljárása ugyanaz, mint juhtúróval, csak a forró vízbe rántást teszünk, s ezzel együtt forrázzuk le a túróval összekevert kenyérdarabkákat.

Dreicup (kásaleves)

Hozzávalók: 2 liter hurkatöltelikes abálólé, melyet disznóvágás után még 2–3 napig őriznek, 1 félmaréknyi gersli, 1–2 burgonya, 1 csipetnyi só.

Az abáló üst alján maradt hurkalevet felfőzzük gerslivel, kockára vágott burgonyával sűrítjük, és ízlés szerint sózzuk.

Hubna polewka (habart gombaleves)

Hozzávalók: szárított gomba, 0,5 l tej, 2 evőkanál liszt, 1 félmaréknyi apró savanyú káposzta, 2–3 burgonya, 1 fej vöröshagyma, 1 kanál zsír, fűszerek: só, bors, majoránna.

A szárított gombát előző este beáztatjuk. Apró darabokra vágjuk, savanyú káposztával együtt dinsztelt vöröshagyma zsiradékon megpároljuk. Felöntjük vízzel, miközben határozott ízre felfűszerezzük: sózzuk, borsozzuk, esetleg majoránnát szórunk rá. Az egészet végül behabarjuk.

Kvasnica z wysusionymi hubami (gombás káposztaleves)

Hozzávalók: 2 félmaréknyi apró savanyú káposzta, 1 félmaréknyi előző nap beáztatott szárított gomba, 1 fej vöröshagyma, 3 evőkanál pirított vaj, 1 késhegynyi törött bors, 3 dl víz.

Az apró savanyú káposztát puhára főzzük, hozzáadjuk a vajon megdinsztelt, apróra vágott vöröshagymát és a vékonyra szeletelt, megborsozott gombát. Összefőzzük. Ilyen formájában böjtös levesként fogyasztották. Az istvánmajori lengyelek karácsony estéjén ették.

Ha behabarjuk, akkor ízletes téli levest kapunk, amit piritóssal vagy friss kenyérrel fogyaszthatunk.

Makova polevka

Hozzávalók: 4 félmaréknyi levestészta, pl. metélt, 1 liter víz, 1 bögre tört mák, 1 csipet só.

A tésztát sós vízben puhára főzzük. Kiszedjük belőle a tésztát, azt hideg vízzel átmossuk. A tésztaalébe beleöntjük a tört mákot, s kb. fél óráig főzzük. Ezután visszaöntjük a már átmosott, főtt tésztát.

Ilyen régi konyhatechnológiát őriztek meg az istvánmajori lengyelek a 20. század végén.

A *makova polevka* böjti étel volt.

Zalota (főtt tészta – haluski – levéből készült leves)

Hozzávalók: 3 dl haluski főtt tészta leve, 2 burgonya, 2 evőkanál liszt, 1 tojás, 2 csipetnyi só, 1 késhegynyi bors, 2 dl tej.

A kifőtt tészta levének sűrűjéből, aljából kb. 3 dl-t meghagyunk, sóval újraforraljuk. Közben egy tálban lereszeljük a burgonyát, azt összekeverjük a liszttel és tojással, megsózzuk, és beleszagatjuk a forró tésztaalébe. Az így készült *zalotára* végül ráöntjük a tejet.

Zsur (zur), zatrepany zur (habart gyümölcslé)

Hozzávalók: 2 marék aszalt gyümölcskeverék körtéből és szilvából, gyűjtőneven *susinkából*, 3 bögre víz (szűk liter), 2,5 dl tej, 1 félmaréknyi liszt, 1 csipetnyi só.

A vízben puhára főzzük az aszalt gyümölcsdarabokat, végül behabarjuk. Böjti napokra illő étel.

Zwara (összement tejből főzött leves)

Hozzávalók: 0,5 l aludttej, 1 bögre (2,5 dl) édes tej, 2 evőkanál liszt.

Az aludttejet olyan hőfokra melegítjük fel, hogy túróssá váljon. Ezen a hőfokon behabarjuk.

A kissé savanykás ízű, sűrített túróleves nyáron kitűnően oltja a szomjat. Sült tészták előtt fogyasztották.

Kásaételek

Popcún (híg pép, valójában lisztmártás)

Hozzávalók: 1 marék kukoricaliszt vagy búzaliszt, helyette korábban rozslisztet használtak, 1 dl víz, csipetnyi só, 0,5 l tej.

A forró vízbe eresztett lisztet állandó keverés mellett pépessé főzzük, végül hozzáöntjük a tejet. Beteggyomrú felnőtteknek és csecsemőknek javallották. Az erdőn dolgozók parázsban sültt burgonyával ették.

Főtt tészták

Derelye (pierogi)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 10 dkg zsír, 2–3 kanál tejföl, 1 csipetnyi só, 2 félmaréknyi kenyérmorzsza, 10 dkg porcukor, a töltelékhez keményre főzött szilvalekvár.

A tésztahoz való nyersanyagokat összegyűrjük. Cipó alakúra formáljuk, pihentetjük. A cipókból egyenként kb. 3 mm-es vékony tésztaalapot nyújtunk. Felére kanál hegyével egyenletesen kiporciózzuk a lekvárt, a tésztaalap másik felét ráhajtjuk, derelyemetszővel a töltelék mentén elvágjuk. A kapott lapok széleit ujjunkkal megnyomkodjuk. A tésztákat forró vízben kifőzzük. Pirított kenyérmorzsában megforgatjuk, hogy ne ragadjanak össze. Végül porcukorral meghintve fogyasztjuk melegen.

Haluska

4 közepes krumplit meghámozunk és lereszelünk, sóval ízesítjük. Annyi lisztet keverünk hozzá, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. Deszkáról forró vízbe szaggatjuk – használhatunk galuskaszaggatót is. Amikor a tészta felfőtt, megkavarjuk, megvárjuk, míg újra felfő: mikor a hab már ellepi, akkor jó. Kevés hideg vízbe szedjük, átmoszuk és leszűrjük. Zsíradékot keverünk hozzá, mely lehet olvasztott vaj, vagy pedig pirított szalonna és annak kisült zsírja. Ízesítése többféle módon lehetséges. *Káposztás*: jó két fél maréknyi hordós káposztát zsíron megpirítunk. Ha túl savanyú a káposzta, ki kell mosni. *Krumplis*: kockára vágott krumplit zsíron megpirítunk, majd vízzel felöntjük. Miután megfőtt, megtörjük. Apróra vágott vereshagymát zsíron aranyárgára pirítunk, az így elkészült hagymát és a krumplit a tésztához keverjük. *Túrós*: tehén- vagy juhtúró használható. 2 kanál vajat barnásra, aranyárgára pirítunk, és a tésztára öntjük. Végül 0,5 kg tehéntúrót morzsolunk szét és keverjük a tésztába. Utólag sózzuk. Juhtúró esetén szalonnazsírt használunk zsíraddéknak. A túrót tejjel keverjük szét. *Mákos*: itt zsíraddékot nem használunk 1 bögre mákot – 2,5 dl, 15 dkg – megdarálunk és ízlés szerint porcukorral keverjük össze. Zsíraddék helyett cukorsziruppal öntjük le. Egy bögrében 3 kanál cukrot – 6 dkg – forró vízben olvasztunk meg.

Tojásos: 3 tojást 2 dl tejbe ütünk, jól elkavarunk. Pirított vajra vagy sült szalonnára öntjük, és rántotta keménységűre sütjük. Sóval ízesítjük. Ízesítették a haluskát különféle lekvárral is.

Sült tészták

Burgonyalepény (grulasnik)

Hozzávalók: 4 dkg liszt, 4 nagyobb burgonya, 2–3 evőkanál zsír, 2 dkg élesztő, 1 bögre tej (kb. 2,5 dl).

A zsírt elmorzsoljuk a liszttel, azután összegyúrjuk a főtt, áttört burgonyával és a langyos tejben megfuttatott élesztővel. A tésztát ujjnyira elnyújtjuk, s tenyérenyi nagyságú darabokra formáljuk. Kemencében megsütjük.

Az erdőben dolgozó lengyelek tarisznyájában mindig akadt néhány *grulasnik*, éhségcsillapító falatnak. Útra kelőknek is ezt süttették pogácsa helyett. A helyi szokás szerint déli ebédhez, pl. zöldség leves után szintén szívesen fogyasztott étel.

Lángosok (langosie)

Hozzávalók: 40 dkg kenyérliszt, 2 dkg élesztő, 1 evőkanálnyi zsír, 1 csipetnyi só, kb. 0,5 l langyos víz.

A tésztáját kenyértészta eljárása szerint készítjük, dagasztjuk, kelesztjük. Kemencében kisütjük.

Túrós lángos (langosie z tvarogiem)

A tésztáját a tejjel dagasztjuk a megszokottnál lágyabbra. A lángos közepére tojással, cukorral összekevert tehéntúró töltelékkel rakunk. A lángosok szélét ráhajtjuk, és sütőben vagy kemencében megsütjük.

Almás lángos (langosie z jablkiem)

A lángost közepére szórt cikkelyekre vágott, fahéjas cukorban megforgatott almaszeletekkel sütjük meg. A Borsod megyei lengyelek süttették még lekváros lángost (langosie z likvarem), káposztás lángost (langosie z kapusto) és tejbegrízes lángost (langosie z grizem).

A töltelékes lángosok vasárnapok étrendjéhez illő ételek.

Fonott kalács (plecionka)

Hozzávalók: 1 kg finomliszt, 15 dkg cukor, 1 bögre tejfel (kb. 2,5 dl), 3 tojássárgája, 2 bögre tej (kb. 5–6 dl), 2 dkg élesztő, 1 csipet só, citromhéj reszeléke.

A feloldott élesztővel a fenti anyagokból kalácsrésztát dagasztunk egy tálban, ahol a tésztát kelni hagyjuk.

Ha megkelt, 3 részre osztjuk, minden részt 3 ágra vágunk és megfonjuk. Zsírozott tepsiben újrakelesztjük, pihentetjük kb. 1 órát. Tetejét megkenjük tojással, és lassan megsütjük. Három fonott kalácsot kapunk a fenti mennyiségű nyersanyagból.

Plecionka jelentette a lakodalmi kalácsot. Húsvétra sütöttek, vitték a templomba szentelni, bűcsúkor vendégeket fogadtak vele. Halotti torban kínálták gyászolóknak.

Káposztás lepény (kapusniok)

Hozzávalók: 40 dkg liszt, 1 marék savanyú aprókáposzta, 1–2 evőkanál zsír, 1–2 mokkáskanál szóda-bikarbóna.

A savanyú káposztát előbb vízzel átmossuk, hogy veszítsen savanyú fanyar ízéből, majd késsel vagy ún. *siekács*-sal, speciális vágóval még apróbbra felvágjuk. Összegyűrjük liszttel, zsírral, a szóda-bikarbónával lehetőleg jó keményre, majd ujjnyi vastagságra elnyújtjuk, és tenyérnyi nagyságokra eldaraboljuk. Kemencében illetve zárt sütőben ropogósra sütjük. Az istvánmajori lengyeleknél a lepény piros színét, kissé savanykás ízét, ropogós laza tésztáját ma már nosztalgiaiával emlegetik.

Kukolka (kakukkmadár formájú sült tészta)

Kenyérsütéskor a teknő falára ragadt tészta (vakaró), vagy helyette fánksütéskor maradt tésztából készítik el. A kézzel formázott tészta-madárkát csakis kisgyerekeknek sütik. Annyi kukolkát sütnek, ahány kisgyerek van a családban.

Lepény (bugac)

Hozzávalók: 4 félmaréknyi, házi darálón őrölt árpa- vagy rozs- vagy búzaliszt, 1 kávéskanál szóda-bikarbóna, 1–2 evőkanál zsír, víz, 2 csipetnyi só.

A lisztet a zsírral, szóda-bikarbónával, sóval és annyi hideg vízzel gyúrjuk össze, hogy közepes keménységű tésztát kapjunk. Langyos helyen pihentetjük, majd annyi adagra osztjuk szét, ahány személynek szánjuk. A tésztaadagokat másfél ujjnyi vastagra nyújtjuk, felületét villával beszurkáljuk, és káposztalevélen kisütjük, akár szabad tűz parázsában.

Pitemálé (lepény)

Hozzávalók: 4–5 félmaréknyi liszt, 25 dkg vaj, 2 bögre tej (kb. 5 dl), 3–4 tojás, 1 evőkanál cukor, 2 dkg élesztő.

A vajat cukorral és tojással habosra keverjük, majd hozzáöntjük az élesztős tejet, végül kanálként adagolva a lisztet. Habarófával (*mutwica*) az egészet simára kidolgozzuk. A híg, folyékony tésztát kizsírozott tepsibe öntjük és megsütjük. Sajátos aranysárga színű, édes tésztát kapunk.

Puha lepény (laksa)

Hozzávalók: 4 félmaréknyi liszt, 2 kávéskanál szóda-bikarbóna, 1 bögre aludttej, 2 csipetnyi só.

A lisztet szóda-bikarbónával, aludttejjel és sóval simára gyúrjuk. 25–30 cm átmérőjű, 1–2 ujjnyi vastag korong alakú tésztákat formálunk, amelyeket egyenként megsütünk a zárt tűzhely tetején. A frissen sült laksákat (kb. 5–6 darabot) egymásra tesszük, hogy a felső megkeményedett rétegük megpuhuljon. Finom szalonnához, de lehet frissen fejt tejhez, délután aludttejhez enni. A gyerekeknek legtöbbször ízlik.

Újévi kalács (novolatek)

Hozzávalók: 75 dkg finomliszt, 3 evőkanál cukor, 3 evőkanál zsír, 3 dkg élesztő, 2 tojás, 2 bögre tej (kb. 5 dl), csipetnyi só.

A fenti összetevőkből jól kidolgozott kalácsrészt készítünk. Kerek, hullámos falú lemeztepsibe helyezük, és annyira kelesztjük, hogy eredeti térfogatához viszonyítva majd háromszorosa legyen. Sütés előtt tetejét cukros tejjel megkenjük. Karácsonykor és újévkor ez a legbecsesebb kalács.

Zuzoki (sósárdhoz hasonló sült tészta) böjti változata

Hozzávalók: 40 dkg kenyérnek való liszt, 2 dkg élesztő, 1 csipetnyi só, víz.

A langyos vízben megfuttatott élesztővel a lisztből kenyértésztát gyúrunk, amiből hosszú gömbölyű rudat sodrunk. Nem túl forró sütőben, kemencében (pl. kenyérsütés után) kisütjük. Amikor megsült, még melegen apróra felvágjuk. Fogyasztás előtt szitába tesszük, forró vízzel megöntjük és darált mákkal, mézzel vagy olvasztott vajjal és tehéntúróval ízesítjük.

NÉMETEK

Levesek

Savanyú leves (Zover Floás)

Hozzávalók: 40–50 dkg sertésfarj, 1 sertésvese, 20 dkg sertésmáj, 1 fej vöröshagyma, 1–2 gerezd fokhagyma, babérlevél, őrölt bors, fűszerpaprika, só, a rántáshoz evőkanálnyi zsír és 2 kanálnyi liszt.

3 l vízbe 2–3 babérlevelet dobunk, beleaprítjuk a vöröshagymát. Az előző este elkészített fokhagymaléből öntünk hozzá (1–2 cikk fokhagymát összetörünk, csipet sót szórunk rá, fél dl vízzel felöntjük, majd letakarjuk). Ízlés szerint sózzuk, őrölt borssal, piros paprikával ízesítjük. Közben a jól melegedő lébe az apró húsdarabokat, kockára vágott tarját, vesét, májdarabokat beletesszük. Egy evőkanál zsírból, lisztből aranybarna rántást készítünk. Folyamatos kavarással mellett felengedve a levesbe öntjük. Tetszés szerint ecettel ízesítjük. Kenyérrel vagy tört burgonyával fogyasztjuk.

Főtt tészták

Grumpre knépli (Túros krumpligaluska)

30–40 dkg krumplit meghámozunk, apró kockákra vágjuk. Egy 6–8 literes fazekat félig töltünk vízzel, beletesszük a krumplit, megsózzuk, majd főzni kezdjük. Közben 2 db tojásból kevés vízzel nokedlitésztát készítünk. Amikor a burgonya félig megfőtt, a tésztát bele-szagatjuk a forrásban lévő krumplihoz. Ha megfőtt kiszedjük, majd lecsorgatjuk, és bő túróval összekeverjük. Tetejét pirított szalonnatepertővel, vajban pirított kenyérdarabkákkal vagy pirított hagymával lezsírozzuk. A tészta levét is felhasználjuk. Néhány szem burgonyát és galuskát benne hagyunk, s tejföllel dúsítjuk. Ízlés szerint olvasztott zsírban pirospaprikát elkeverünk, majd ezt a levesbe öntjük.

Hústalan egytálételek

Fane Khuehe (Rátkai palacsinta)

Öklömnyi vöröshagymát és 5–6 nagyobb burgonyát egy tálba reszelünk. Egy tojást beleütünk, elkeverjük 2–3 dl tejjel, s annyi lisztet teszünk hozzá, hogy palacsintatészta sűrűségű masszát kapjunk. Ízlés szerint sózzuk. Palacsintasütőben olajban sütjük.

Húsételek

Klopeti bratesz (klopfolt hús)

Hozzávalók: 1 kg marhafelsál, 25 dkg vöröshagyma, babérlevél, szemes bors, kevés ecet, zsír. A húst ujjnyi vastag, tenyér nagyságú szeletekre vágjuk, gyengén kiverjük. 25 dkg vöröshagymát vékonyan felszeletelünk, majd a húst és a hagymát nagyobb lábasban rétegesen lerakjuk. Alul vöröshagymával kezdünk. Ízlés szerint sózzuk, babérlevéllel, szemes borssal ízesítjük. 1 evőkanál ecettel locsoljuk. A tetejére is hagymaréteg kerüljön. Fedővel letakarjuk, s egy napig állni hagyjuk. Másnap nagyobb lábast 8–10 dkg zsírral kikenünk, az így pácolt húst rétegesen behelyezzük, majd 2,5 l vízzel lassan puhára pároljuk. (Nagyon lassan, mert régen a kemencében készítették.)

Sült tészták

Kántalók lángosa (Hercegekút)

A megszitált búzalisztet este kovásztották, bedagasztották, reggelig kelni hagyták. Sütőlapáton elnyújtva, zsírban pirított káposztával, túróval vagy lekvárral töltötték meg. A tészta állagának megfelelően, a töltelékre ráhajtották, vagy csak a széleit felhajtva, kisütötték a kemencében. A hagyomány szerint karácsony viliakor ajándékozták meg vele a kántálni járókat, vagy a köszönteni érkező szegény embereket.

(A sárospataki Rákóczi Gimnázium néprajzi szakkörének gyűjtése nyomán)

Lakodalmi mézes

1 kg méz, 32 db tojás, 2 dkg kristálycukor, 10 dkg szódabikarbóna, 8 dkg őrölt ánizsmag, 1 dkg szalalkáli, 6–7 evőkanál olaj, lisztet pedig annyit teszünk hozzá, amennyit kíván, de ne túl kemény tészta legyen. Lisztezett deszkán formákat szaggatunk, tojássárgájával megkenjük, tetejét fél dióval díszítjük. Közepes tűzön sütjük.

Szegényasszony sütemény

4 tojást 8 evőkanál kristálycukorral felferünk, 1 evőkanál zsírt belemorzsolunk és jól elkeverjük. 2 dkg szalalkálét pici tejben felfuttatunk, s ezt is a tésztához keverjük. Annyi lisztet keverünk hozzá, hogy deszkán nyújtható legyen, majd pohárral szaggatjuk ki a kb. 1 cm vastagra nyújtott tésztát. Vízzel kenjük, majd kristálycukorba mártjuk. Zsírozott tepsiben világosra sütjük.

RUSZINOK

Levesek

Karácsonyi gombaleves (Miskolc-Görömböly)

Hozzávalók: 1 l víz, 2 dl savanyú káposztalé, 1 fej hagyma, 1 dl olaj, 1 evőkanál liszt, 1 kávéskanál piros paprika, 30 dkg gomba.

Az apróra vágott hagymát olajon megpirítjuk, és hozzáadjuk a paprikát, valamint a lisztet. A vizet és a káposztalevet hozzáadjuk, és együtt főzzük. Végül a gombát is beletesszük.

Böjtös étel volt.

Káposztaleves böjtösen (Miskolc-Görömböly)

Hozzávalók: 1–1,5 dl olaj, 1 fej vöröshagyma, 2–3 dl savanyú káposztalé, 0,5 l víz, 1 kávéskanál fűszerpaprika, ízlés szerint só és bors.

A hagymát apróra vágjuk, és forró olajban megpirítjuk. A káposztalevet és a vizet együtt felforraljuk. Hozzáadjuk a pirított hagymához, és tetszés szerint sóval és borssal ízesítjük.

A levest *gúnármayak* tésztával is fogyaszthatjuk.

Hozzávalók: 30 dkg liszt, 1,5 dl víz, 1 kávéskanál só.

A vízben feloldjuk a sót, majd a liszthez adjuk. Alaposan összegyúrjuk, majd vékonyra nyújtjuk. Összehajtogatjuk, és ferdén vágjuk egyszer jobbról, egyszer balról. Kifőzve a leveshez adjuk, de a levesbe is belefőzhetjük.

Köménymagos leves böjtösen (Miskolc-Görömböly)

Hozzávalók: 1–1,5 dl olaj, 1 fej hagyma, 2 púpos evőkanál liszt, 1,5 liter víz, 2–3 zsemle, 1 kávéskanál köménymag, tetszés szerint só, bors.

Az olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát. Hozzáadjuk a piros paprikát, a lisztet, a köménymagot, a sót és a borsot, majd felöntjük vízzel. A zsemlet kockára vágjuk, és sütőbe téve vagy serpenyőben pici olajon megpirítjuk. A levest a pirított zsemlekockával tálaljuk.

Köménymagos leves nem böjtösen

Ez esetben a hozzávalók közel azonosak. A főzés során az olajat zsírral is helyettesíthetjük. Felkarikázott kolbásszal gazdagíthatjuk vagy belekeverhetünk egy felvert tojást.

Obarovina leves (Miskolc-Görömböly)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 1–1,5 dl víz, só, 1 fej hagyma, 1 dl olaj, őrölt bors, kevés ecet.

Az apróra vágott hagymát olajon megdinszteljük, a lisztből és sós vízből tésztát gyúrunk. A tésztát kinyújtjuk, felvágjuk, és frissen kifőzzük. A tészta levét leszűrjük, és a hagymás olajon megpergелjük. Sóval, ecettel, borssal ízesítjük, kifőtt tésztával gazdagítjuk.

(Ha nem használjuk fel az összes tésztát, abból készülhet a második fogás, pl. káposztás tészta.) Böjtben fogyasztották.

Tejfölös, rizses krumplileves

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1 bögre (2 dl) rizs, 4 dl tejföl, 1 marék petrezselyemzöld, fűszerpaprika, frissen őrölt bors, vegeta, a rántáshoz 1 kanál zsír, 2 kanál liszt.

A kockára vágott krumplit és a megmosott rizst 3 liter vízben feltesszük főni, a vizet vegetával ízesítjük. A zsíron zsemleszínűre pirítjuk a rántást, a tűzről levéve belekeverjük az apróra vágott petrezselyemzöldet, megszórjuk a paprikával, és kevés borssal. A rántást hideg vízzel felengedjük, belekeverjük a tejfölt, és ha a krumpli megfőtt, a levest besűrítjük vele. Ha szükséges, utánaízesítjük.

Zöldséges lebbencsleves (Miskolc-Görömböly)

Hozzávalók: 2 szál fehérrépa, 1 szál sárgarépa, 0,5 kg burgonya, 2 fej hagyma, 1 dl olaj, 1 liter víz, 1 kávéskanál pirospaprika. *A tésztahoz:* 0,5 kg liszt, 1 tojás, 2,5 dl víz, csipetnyi só.

A olajon megpirítunk 1 fej apróra vágott hagymát. Hozzáadjuk a piros paprikát és a felaprított zöldségeket. Pár percig dinszteljük, majd felöntjük vízzel. Beletesszük a kockára vágott burgonyát, egy fej hagymát egészben. Tetszés szerint ízesítjük sóval, borssal.

A tésztával gazdagítjuk. A tészta hozzávalóit alaposan összegyúrjuk, míg a tészta teljesen össze nem áll. Vékonyra nyújtjuk, és egy napig száradni hagyjuk, majd összetörjük kézzel.

Főzelékek

Krumpli savanyú mártással (Miskolc-Görömböly)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 1–1,5 dl olaj, 1 fej hagyma, 4 púpos kanál liszt, 1 kávéskanál piros paprika, tetszés szerint só, bors.

A hagymát apróra vágjuk, és az olajban megpirítjuk. Hozzáadjuk a paprikát, a lisztet, a sót, a borsot. Pépszerű mártássá főzzük. Ha nagyon sűrű, pici vízzel hígítjuk. A burgonyát hajával együtt sós vízben megfőzzük, majd meghámozzuk, és felkarikázzuk. Így keverjük a mártásba. Böjtös ételként fogyasztották.

Húsételek

Szekomnyicska (Sekomnička) (Szirmabesenyő)

Hozzávalók: 0,5 kg sertés- vagy szarvasmarhatüdő, 5 dkg zsír, 2 fej vöröshagyma, 5 cikk fokhagyma, só, bors, 1 kg savanyú aprókáposzta.

A tüdőt megabáljuk, kihűtve vékony csíkokra vágjuk, majd hagymás zsíron megpörköljük. A végén rátesszük a borsot és az apróra vágott fokhagymát. A savanyú aprókáposztát kifacsarjuk, majd rétegenként összerakjuk a tüdővel. Vízet öntünk rá. Az egészet felfőzzük, végül tejfölt teszünk rá. Az utolsó műveletet sütőben is elvégezhetjük.

Karácsonyi töltött hal (polnyená riba) (Miskolc-Görömböly)

A közepes, vagy inkább kisebb pikkelyes halat (keszeg, kárász) megtisztítjuk, kibelevesszük, ecetes vízben megáztatjuk, besózzuk. Kb. fél óráig állni hagyjuk a sóban. Ez alatt elkészítjük a bele való tölteléket: a zsemlet apróra vágjuk, az ugyancsak apróra vágott hagymát olajon (!) halvány pirosra pirítjuk. Fokhagymát törünk, mindezt a zsemlekockákra borítjuk, a szokásosnál jóval erősebben megborsozzuk, és kézzel homogén masszává gyúrjuk. Kevés piros-paprikát is adhatunk hozzá. A képlékeny tölteléket a hal gyomrába gyömöszöljük, a nyílásnál szépen elsimítjuk, és kis ideig újra pihenni hagyjuk. Ezután a halat paprikás lisztben meghempergetjük, és olajban lassú tűzön addig sütjük, amíg a töltelék kellőképpen meg nem dagad, és a hal húsaival együtt át nem sül.

Mártás a halhoz

Hozzávalók: a sült hal alól leöntött olaj, 3 evőkanál liszt, 3 cikk fokhagyma, só, bors, piros paprika.

A hozzávalókból rántást készítünk, hozzáadjuk a fokhagymát, és ezzel nyakon öntjük a sült halat. Karácsony böjtjére készítik.

Főtt tészták

Káposztás laska (Miskolc-Görömböly)

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 3–4 dl víz, 1 fej hagyma, 1–2 dl olaj, 0,5 kg hordós káposzta.

Először a tésztát készítjük el. A sót feloldjuk a vízben, majd a liszttel elkeverve alaposan összegyúrjuk, míg teljesen össze nem áll. Vékonyra nyújtjuk, szabálytalan darabokra vágjuk, és a tűzhely platniján vagy tepsiben megpirítjuk, majd kifőzzük.

A hagymát apróra vágjuk, és a forró olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a hordós káposztát, és megdinszteljük. Végül összekeverjük a tésztával.

Bőjtös ételként fogyasztották.

Túrós tészta ruszinosan (Miskolc-Görömböly)

Hozzávalók: 80 dkg liszt, 1 tojás, 3 dl víz, 0,5 kg túró, 1,5 evőkanál tejföl, 1 evőkanál zsír.

A lisztet a vízzel és a tojással alaposan összegyúrjuk tésztává. Vékonyra nyújtjuk és felvágjuk széles metéltnek. A tésztát kifőzzük, és összekeverjük a túróval. A zsírt megolvasztjuk, a tejfölt hozzáadva megpirítjuk, majd leöntjük vele a túrós tésztát. Apróra vágott, pirított szalonnával gazdagíthatjuk.

Sült tészták

Bobájka (Komlóska)

(László János nyomán)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 5 dkg porcukor, 2 tojás, 5 dkg vaj, 2,5 dkg élesztő, 0,5 liter tej.

A lisztet a hozzávalókkal és a tejjel megfuttatott élesztővel összegyúrjuk, és kelni hagyjuk. A kelés után kb. 2 cm vastagságú rudacskákra gyúrjuk, majd azokat 2–3 cm-es darabokra vágjuk, és kikent tepsiben piros barnára sütjük. A kisült tésztadarabokat tejjel vagy forró vízzel gyengén megforrázzuk, és mézzel, darált dióval, mákkal, túróval, esetleg savanyú aprókáposztával megszórva kínáljuk.

Grízes tészta (Komlóska)

(László János nyomán)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 2 tojás, 0,5 liter tej, 5 dkg porcukor, 2,5 dkg élesztő, pici só. A töltelékhez: 2 dl gríz, 1 liter tej, 10 dkg kristálycukor, 1 csomag vaníliacukor.

Az alapanyagot összegyúrva, a tejjel megfuttatott élesztő hozzáadásával kelt tésztát készítünk. Egy órán át meleg helyen kelni hagyjuk. Kétfelé választjuk, az egyik részt a teps méretére nyújtjuk, és a zsiradékkal kikent tepsibe tesszük. A forró tejben megfőzzük a grízt és a belekevert édesítőket, ha kicsit hűlt, ráterítjük a tepsiben levő tésztára, majd betakarjuk a tészta elnyújtott maradékával. Tetejét felvert tojással kenjük meg, majd sütőbe téve készre sütjük.

Gyaloglángos (Végardó)

Kenyérsütés alkalmával készítették. A kenyértésztát sütőlapáton elnyújtották. Elkészítették a töltelék: vajjal kikevert krumplipürét, párolt káposztát és grízt. Ezeket rárakták a kenyérlapáton elnyújtott lángostészta, az egészet újra összehajtották, és ismét elnyújtották. Betették a tűz elibe, a kemence elsőpört földjére, ahol a tészta hamar megsült. Mikor a lángosokat kiszedték, két oldalukat tollseprűvel lesöpörték, vajjal áthúzták és cukorral meghintették.

Karácsonyi pereg (Miskolc-Görömböly)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 1 dl olaj, 1 fej hagyma, 1 dl víz, só.

A lisztből és a vízből, melyben sót oldottunk fel, kemény tésztát gyúrunk. Ha összeállt, vékony csíkokat pödörgetünk belőle. A csíkokat 10 centinként feldaraboljuk, és karikává

formázzuk. A karikákat lobogó sós vízbe dobjuk. Ha a víz feldobja őket, kiszedjük azokat, és sütőben megsütjük. Olajon hagymát pirítunk, ebben forgatjuk meg a sült pereceket. Böjtös ételként fogyasztották.

Krucenyika (Dámóc)

(Siska József nyomán)

A kenyértésztából rudacskákat sodortak, tepsibe rakták és megsütötték. Főleg karácsony vigíliáján, és nagy mezőgazdasági munkák idején készítették. A kenyeret pótolta, sokáig eltartható volt. Kisebb darabokra törték, tejjel vagy vízzel leforrázták, lecsepegtették, s az így megpuhult tésztát ízlés szerint túróval, darált mákkal vagy apró savanyú káposztával fogyasztották.

SZLOVÁKOK

Levesek

Gerslis leves füstölt hússal (Bükkszentkereszt)

Hozzávalók: 30–40 dkg füstölt hús (lapocka, tarja, oldalas is jó), szűk pohárnyi (1 dl) gersli (árpagyöngy), kevés vegyes zöldség, 3–4 egész krumpli, őrölt bors, majoránna, babérlevél, ízlés szerint fokhagyma, kömény.

2 l vízbe főni tesszük a füstölt húst és a gerslit. Ha felforrt a víz, beletesszük a zöldséget, majd egy kicsit később a krumplit az előzőleg befűszerezett lébe. Utána sózzuk a levest, mert a füstölt hús is sós. Addig főzzük, ameddig nem puhul meg a hús és a gersli. Tálaláskor a füstölt húst apró darabokban tesszük a tányérra.

Habart tejsavas gombaleves (Bükkszentkereszt)

Hozzávalók: 1 marék szárított gomba (tinóru), 1 marék savanyú káposzta, 20 dkg füstölt kolbász, 0,5 l savanyú tej (aludttej), 2–3 dl tejjel a habaráshoz, kávéskanál feketebors, pici köménymag, majoránna, babérlevél, só (kevés, mert a füstölt kolbász is sós) 2 evőkanál sima liszt a habaráshoz.

A kb. 2 l langyos vízben főni tesszük az előzőleg megmosott szárított és összevagdalt gombát, azonos időben a káposztát is. Forrás után beletesszük a füstölt kolbászt, sót és a felforrt többi fűszerrel ízesítjük. Ha megfőtt a káposzta és a gomba, akkor habarjuk be a levest. Többször meg kell keverni, hogy a tej, tejjel ne csomósodjon meg.

Karácsonyi gombaleves (Répáshuta)

Hozzávalók: 20 dkg száraz tinóru (vargánya) gomba, 10 dkg zsír, 20 dkg füstölt kolbász, 1 liter tej, 4 dl tejjel, só.

A gombát apróra vágjuk, és feltesszük főzni. Megmossuk a rizst, és beletesszük a kis sóval és a kolbásszal együtt. Ha puhára megfőtt, a zsírból és kevés lisztből rántást készítünk, egy kis pirospaprikát teszünk bele, kevés hideg vízzel felöntjük, és beletesszük a levesbe. Ha felforrt, elkészítjük a habarást. A tejet és a tejjel 2 kanál liszttel szétkeverjük, és beleöntjük a levesbe. Kavarás közben felforraljuk.

Mascsuch leves (Répáshuta)

Hozzávalók: 0,5 kg krumpli, 5 dkg zsír, 1 fej vöröshagyma, 2 db sárgarépa, 2 dl tejjel, kevés pirospaprika, só, bors, majoránna, babérlevél, a nokedlihez: 1 db tojás, kevés liszt, só.

A krumplit és a sárgarépát megpucoljuk, apró kockára vágjuk. Összevágjuk a hagymát, zsírban megpirítjuk, pirospaprikát teszünk bele, belerakjuk a krumplit, a zöldséget, és öntünk rá

kb. 4 liter vizet. Beletesszük a fűszereket, és hagyjuk főni (lehet bele zöldpaprikát tenni). Ha megfőtt puhára a krumpli, akkor beleszaggyatjuk a nokedlit. Szétkeverjük a tejfelt, és beleöntjük a levesbe, kavargatjuk, és ha felforrt, le lehet venni a gáztól.

Szarvashúsleves (Répáshuta)

0,5 kg szarvashúsból (színhús) sok hagymával, pár gerezd fokhagymával, 1–1 paradicsommal, paprikával, borssal, borsikával, tárkonnyal pörköltet készítünk. Sárgarépat, petrezselymet, zellert sajtreszelőn reszelünk a pörköltbe. A puhára főtt húst kivesszük, ledaráljuk, majd visszatesszük a levébe. Két kanál cukrot megpirítunk, vízzel elkeverünk. Fél liter tejfölbe ízlés szerint mustárt keverünk, hozzáadjuk a karamellt, összeöntjük a ledarált hússal, és felforraljuk. Egy üveg bikavérrel egyet forr, s tálalható.

Húsételek

Vörösburos szarvasragu burgonyagombóccal (Répáshuta)

Hozzávalók: 60 dkg szarvas apróhús, 1 fej vöröshagyma, 2 dl száraz bor, 1 mokkáskanál szegfűszeg, só, bors, kakukkfű, zsálya, 1 dl olaj, 2 dl tejfel, 2 dkg liszt, 30 dkg rókagomba, 1 teáskanál vegeta, babérlevél.

A megtisztított hagymába beletűzdeljük a szegfűszeget és a kockára vágott hússal együtt a borba téve egy napig pácoljuk. Másnap a serpenyőben olajat hevítünk, beletesszük a leszűrt, leitatott húst, barnára pirítjuk, majd felöntjük a páclé felével és kevés vízzel. A fűszereket beletesszük, és tovább főzzük. Mikor majdnem kész, hozzáadjuk a cikkekre vágott gombát, és ha szükséges, a páclé másik felét is hozzáöntjük. Mikor a hús megpuhult, tejfölös habarással besűrítjük. Burgonyagombóccal tálaljuk.

(A repáshutai Vadászkiert Étterem receptje alapján)

Főtt tészták

Knédli-változatok (Répáshuta)

I. Zsemle burgonyaknédli (Zemiaková knedla s žemlon)

Hozzávalók: 40 dkg burgonya, 1–2 szelet fehér szendvicskenyér, 10 dkg rétesliszt, 1 tojás, 2 dkg zsír, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és burgonyanyomón átnyomjuk. Összegyúrjuk a liszttel, tojással és sóval, majd beledolgozzuk a kockára vágott és zsíron megpirított szendvicskenyeret. A tésztából hengert formálunk és begöngyöljük egy bevizezett és kinyomott tiszta konyharuhába. Cérnával átkötjük, és forrásban lévő vízbe téve kb. 20 percig főzzük. Miután kissé kihűlt, felszeleteljük.

II. Kelt knédli (Kysuntá knedla)

Hozzávalók: 40 dkg rétesliszt, 1 dkg élesztő, 2 dl tej, 1 tojás, 1 dkg vaj, só, szükség szerint víz. A lisztet összegyúrjuk a langyos tejben felfuttatott élesztővel, tojással, sóval és annyi langyos vízzel, hogy lágyabb tésztát kapjunk. Jól kidolgozzuk, és langyos helyen megkelesztjük. Ha megkelt, lisztezett gyúródeszkán hengert formálunk belőle, és forrásban lévő vízben kb. 20 percig főzzük. Ha megfőtt, kivesszük, félbevágjuk, hagyjuk kissé kihűlni, azután szeleteljük.

III. Burgonyaknédli (Zemiaková knedla)

Hozzávalók: 80 dkg burgonya, 15 dkg rétesliszt, 1 tojás, 2 dkg zsír, só.

A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk és áttörjük. Jól összedolgozzuk a liszttel, a tojással és a sóval. Hosszúkás cipót formálunk belőle és forrásban lévő sós vízben kb. 20 percig főzzük. Ha megfőtt, kivesszük, kissé kihűtjük, azután szeleteljük.

IV. Zsemlés knédli (Žemlová knedla)

Hozzávalók: 30 dkg rétesliszt, 1 zsemle, 1 tojás, 1 dkg élesztő, 1 dl tej, 2 dkg vaj, só, víz.

A lisztet összegyúrjuk a langyos tejben felfuttatott élesztővel, tojással, sóval és annyi langyos vízzel, hogy közepesen lágy tésztát kapjunk. A zsemlét kockára vágjuk, zsíron megpirítjuk és beledolgozzuk a tésztába. Langyos helyen megkelesztjük, majd lisztezett gyúródeszkán hengert formálunk belőle, és ismét kelni hagyjuk. Ha ismét megkelt, forrásban lévő vízbe tesszük, és 20 percig főzzük.

A kész knédlit kivesszük, félbevágjuk, hagyjuk kissé kihűlni, azután szeleteljük.

Mucsanka (Répáshuta)

Hozzávalók: 1 kg krumpli, 10 dkg zsír, 1 fej vöröshagyma, kevés liszt és só.

A krumplit megpucoljuk, megmossuk, félbevágjuk, és bő sós vízben jó puhára főzzük. Ha megfőtt a krumpli, a vízben összetörjük (nyomkodjuk), és annyi lisztet teszünk bele, hogy jó sűrű massa legyen belőle. Utána a zsírban az apróra vágott hagymát aranyárgára pirítjuk, a krumplimasszát tálba kiszaggatjuk, és leöntjük a hagymás zsírral. Tejjel fogyasztjuk.

Sztrapacskaváltozatok (Répáshuta)

I. Juhtúrós sztrapacska (Bryndzové halušky)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg liszt, só, 25 dkg juhtúró, 10 dkg füstölt szalonna, tejföl, metélőhagyma.

A meghámozott burgonyát lereszeljük, összekeverjük a sóval és a liszttel (a tészta akkor jó, ha elválik az edény falától). Forrásban lévő vízbe beleszaggatjuk, s amikor feljött a víz színére, szűrőkanállal kiszedjük, forró vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. Meglocsoljuk a kiolvasztott szalonna zsírjával, megszórjuk az elmorzolt juhtúróval és a szalonnából maradt töpörtyűvel. Meglocsolhatjuk néhány kanál tejfellel, meghinthetjük apróra vágott metélőhagymával. Juhtúró helyett használhatunk tehéntúrót is.

II. Káposztás sztrapacska (Kapustové strapačky)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 30 dkg liszt, só, 2 tojás, 12 dkg füstölt szalonna, 0,5 kg savanyú káposzta.

A meghámozott burgonyát lereszeljük és jól összekeverjük a tojásokkal, liszttel, sóval. A tésztából forrásban lévő vízbe galuskát szaggatunk. Ha feljött a víz színére, szűrőkanállal kiszedjük, forró vízzel leöblítjük és lecsepegtetjük. A szalonnát kockára vágjuk, kiolvasztjuk, rátesszük a savanyú káposztát és megpároljuk. Ha kész, hozzákeverjük a kifőtt galuskát.

III. Káposztás-krumplis sztrapacska (Horníacke úhrabky)

Hozzávalók: 60 dkg burgonya, 24 dkg liszt, só, 50 dkg héjában főtt burgonya, 4 dkg zsír, 4 dkg füstölt szalonna, 6 dkg hagyma, 30 dkg savanyú káposzta.

A nyers burgonyát meghámozzuk és lereszeljük. Hozzákeverjük a lisztet, megsózzuk, és forró sós vízben kifőzzük. Ha megfőtt, leszűrjük.

A héjában főtt burgonyát meghámozzuk és kockára vágjuk. A szalonnát kockára aprítjuk, kiolvasztjuk, megfuttatjuk rajta az apróra vágott hagymát, rátesszük a savanyú aprókáposztát

és megpároljuk. Végül jól összekeverjük a galuskát, a párolt savanyú aprókáposztát és a kockára vágott főtt burgonyát.

Sült tészták

Bobajka (Bobafka) (Répáshuta)

Hozzávalók: 70 dkg liszt, 5 dkg élesztő, 1 pohár kefir, 1 tojás, kevés só.

Az élesztőt egy kevés tejben felfuttatjuk, beletesszük a lisztbe a tojást, kis sót, kefir, és annyi langyos vizet, hogy jó erős tészta legyen belőle. Ezt megdagasztjuk, jól kidolgozzuk, és jó fél órát kelesztjük. Ha megkelt a tészta, kitesszük a gyúrotáblára, és kisodorjuk kb. 2 cm átmérőjű rudakra, és 2 cm-es darabokat vágunk le belőle. Kilisztezett tepsibe vágott részével rakjuk egymás mellé, jó meleg sütőben sütjük.

Vizet forralunk, és leforrázzuk a kész bobajkát. Olvasztunk rá zsírt vagy vajat, és túrót vagy mákot rakunk rá.

Cicegeváltozatok (Répáshuta)

I. Cicege (tócsni, lapcsánka tepsiben) (Zemiaková baba)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 12 dkg liszt, 4 dkg zsír, 6 dkg szalonna, 3 gerezd fokhagyma, 5 dkg hagyma, só, őrölt fekete bors, majoránna.

A burgonyát megtisztítjuk és lereszeljük. Hozzákeverjük a lisztet, a reszelt hagymát, a sóval elkapart fokhagymát, borsot, majoránnát és a kisütött szalonnát. Jól összekeverjük, vastagon kizsírozott tepsibe terítjük, és a sütőben megsütjük.

II. Cicege füstölt juhsajttal (Zemiaková baba s oštepkom)

Hozzávalók: 1,5 kg burgonya, 1 tojás, 15 dkg liszt, 1 dkg zsír, 15 dkg füstölt juhsajt, őrölt fekete bors, köménymag, majoránna.

A burgonyát meghámozzuk, lereszeljük, jól összekeverjük a tojással, liszttel és a fűszerekkel. Kizsírozott tepsibe terítjük, tetejét befedjük a karikára vágott füstölt juhsajttal (a juhsajtot parenycával is helyettesíthetjük), és a sütőben megsütjük. Melegen, aludttejjel tálaljuk.

III. Cicege serpenyőben sütvé (Zemiaková hakulá)

Hozzávalók: 1 kg burgonya, 10 dkg liszt, 2 tojás, só, 4 dkg hagyma, 2 gerezd fokhagyma, őrölt fekete bors, majoránna, zsír vagy olaj a kisütéshez.

A burgonyát meghámozzuk és lereszeljük. Összekeverjük a tojásokkal, a liszttel, reszelt hagymával, sóval összevázott fokhagymával és a fűszerekkel. Serpenyőben megforrósítjuk a zsírt vagy olajat, belemerünk egy szedőkanál tésztát, elsimítjuk és mindkét oldalát ropogós pirosra sütjük.

Káposztás lepénykék (Kapustove lokše) (Répáshuta)

Hozzávalók: 1 kg fejes káposzta, 35 dkg liszt, 8 dkg zsír, só.

A káposztát lereszeljük. Összekeverjük a liszttel, kicsit megsózzuk és összedolgozzuk. Lisztezett gyúródeszkán egyforma darabokra vágjuk, és a darabokat kerekre nyújtjuk. A tűzhely lapján (vagy vasserpenyőben, zsír nélkül) megsütjük. A megsült lepénykéket zsírral megkenjük, és egymásra rakjuk, így tálaljuk.

Lúdnyak (Répáshuta)

1,5 kg burgonyát héjában megfőzünk, melegen krumplinyomón áttörjük, hűlés után sóval, liszttel összegyúrjuk. Lisztezett deszkán ujjnyi vastagságúra sodorjuk, henger alakúra. Előmelegített tepsibe szorosan egymás mellé tesszük a kb. 1,5 cm hosszúságúra vágott hengereket, és szép rózsaszínűre sütjük. Ha kihűlt, sós vízben kifőzzük. Ízesíthetjük pirított hagymával, túróval, mákkal.

Mákos vagy túrós guba (Bükkszentkereszt)

Hozzávalók: 5–6 nagy krumpli, annyi liszt, amennyit a krumpli igényel, só, 3 dkg élesztő, a tészta tetejére mák, túró (füstölt szalonna megpirítva).

A krumplit héjában megfőzzük. Lehámozzuk, összetörjük (összenyomjuk). Megsózzuk, és hűlni hagyjuk. A kihűlt krumplit kellő mennyiségű liszttel és az élesztővel összedolgozzuk. A begyúrt tésztát kelni hagyjuk. A megkelt tésztából vékony, 1,5 cm-es hengeres rudakat sodrunk, és azokat a tepsiben spirál alakba helyezzük. A tepsiben is kevés ideig pihentetjük, majd meleg sütőbe megsütjük halványbarna színűre. Az elkészített tésztát 4–5 cm hosszú darabokra vágjuk, utána forralt vízzel leforrázzuk szűrőkanálon keresztül. Kevés ideig gőzben letakarva puhítjuk a tálban. Ha megpuhult, meleg zsírral leöntjük, és ezzel rázogatójuk, majd cukorral, mákkal összekeverjük. Ha túróval készítjük, akkor pirított füstölt szalonnával tálaljuk.

Kvaka (1 tepsizhez) (Répáshuta)

Hozzávalók: 1,5 kg krumpli, 0,5 kg liszt, 3 dkg élesztő, só.

A krumplit hajában megfőzzük, ha megfőtt megpucoljuk, krumplinyomóval átnyomjuk a gyúró táblára. Beletesszük a lisztet, belemorzsoljuk az élesztőt és a sót. Jól összegyúrjuk, jó puhára, és hagyjuk pihenni egy kicsit. Utána meglisztezzük a tepsit, kisodorjuk a tésztát 2 cm vastagságú rudacskákra, és szorosan egymás mellé rakjuk a tepsibe. Forró sütőben sütjük. Ha megsült, kb. 4 cm-es rudacskákra vágjuk, és forró vízzel leöntjük. (Kb. 1 percig hagyjuk a vízben megpuhulni). Ha megpuhult, leszűrjük, zsírt olvasztunk rá, és túróval vagy mákkal keverjük össze.

Pezsgős lángos (Répáshuta)

Hozzávalók: 0,5 kg liszt, 1 kávéskanál szóda bikarbóna, víz és kevés só.

A hozzávalókból gyúró táblán lágy tésztát gyúrunk, a tésztából kis cipókat formázunk, és azokat kinyújtjuk vékonyra. A tűzhely platniján megsütjük mindkét oldalukat.

Házi sör (Répáshuta)

Hozzávalók: 20 liter víz, 1 kg cukor (ízlés szerint, lehet több is), 1 marék komló, 1 csomag (kb. 15–20 dkg) malátakávé (árpakávé), 1 dkg élesztő.

Egyszerre mindent felrakunk főzni, kivéve az élesztőt, és addig keverjük, amíg elolvad a cukor. Lassú tűzön (éppen hogy csak lássuk a tetején, hogy forr, mint a húslevesen) 5–6 órát főzzük, majd levesszük a tűzről, megvárjuk míg leülepedik, akkor leszűrjük. Akkor jó, ha mállik szét a komló. Ha kézlángos, akkor 1 dkg élesztőt belemorzsolunk állandó kevergetés közben, és rögtön előkészített üvegekbe rakjuk (lángos üvegekbe, kibélelt helyre-dobozba stb.). Közepesen meleg helyen 2–3 napig tároljuk, ekkor meg lehet kóstolni, és ha jó, akkor fokozatosan elvesszük a melegről. Kb. 5 nap múlva hideg helyre lehet vinni, ha már pezsgős. Kb. 1 hónapig áll el, de ez lehet több is. Vigyázni kell a felbontással, mert kifut!

MUTATÓ

ABAÚJ-TORNA	95–100
BODROGKÖZ	133–140
BÓDVA-VÖLGY	92–94
BÜKKALJA ÉS DÉL-BORSOD	100–108
MATYÓK	108–114
MISKOLC	119–121
NEMZETISÉGEK	140–154
– lengyelek	140–145
– németek	145–146
– ruszinok	147–149
– szlovákok	150–154
PALÓCOK	81–85
SAJÓ-VÖLGY, GÖMÖR	86–92
TISZA MENTE	114–119
TOKAJ-HEGYALJA	122–126
ZEMPLÉNI HEGYVIDÉK	126–133
Levesek	81, 86, 95, 100, 108, 114, 122, 127, 133, 141, 145, 147, 150
Levesbetétek	87, 104, 109, 115, 135
Mártások	82, 87, 116, 140
Kásák, pépes ételek	82, 88, 97, 104, 110, 128, 135, 142
Főzelékek, köretetek	82, 88, 98, 105, 110, 129, 135, 148
Gombaételek	83, 126
Hústalan egytálételek	83, 110, 129, 136, 146
Húsételek	84, 89, 92, 98, 105, 111, 118, 119, 121, 124, 130, 137, 146, 148, 151
Halételek	116, 123, 136
Kocsonya	120
Főtt tészták	84, 90, 93, 99, 106, 112, 119, 137, 142, 145, 149, 151
Sült tészták, sütemények	84, 90, 93, 107, 112, 113, 119, 125, 130, 131, 138, 143, 146, 149, 153
A naptári ünnepek ételei	94
Befőzés, tartósítás, konzerválás, feldolgozás	94, 108, 133, 140
Sajtok	140
Gyümölcsök és feldolgozásuk	99, 101, 132

IRODALOM

Bakó Ferenc

1952 Az erdőhorváti perecsütő asszonyok. *Ethnographia* LXIII. 416–431.

Borsod-Abaúj-Zemplén megyei élelmiszeripari különlegességek. *Agrármarketing Centrum*. Miskolc, é. n.

Balassa Iván

1975 Lápok, falvak, emberek. Budapest

1991 Tokaj-Hegyalja szőleje és bora. Tokaj

Balassa M. Iván

1994 A parasztház története a Felföldön. Miskolc

Balázs Géza

1984 A cserépfalui díszes faragó korszak vége. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 22. 122–129. Miskolc

Barathy Emma

1966 Karácsonyi ételek és szokások. *Bodgál Ferenc* (szerk.): Borsod megye népi hagyományai. Néprajzi gyűjtők és szakkörök válogatott anyaga, 271. Miskolc

Barathy Zsuzsa

1966 A sütés-főzés Zemplénagárdon. *Bodgál Ferenc* (szerk.): Borsod megye népi hagyományai. Néprajzi gyűjtők és szakkörök válogatott anyaga, 272–275. Miskolc

Barsi Ernő

1996 Táplálkozás a bükkaljai Sály községben a hagyományos gazdálkodás idején. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXXIII–XXXIV. 647–667. Miskolc

Bátky Zsigmond

é. n. Táplálkozás. A magyarság néprajza I. 31–107. Budapest

1909 Tűzikutyák a Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Osztályán. Néprajzi Értesítő V. 78–89.

1938 Újabb adatok a magyar tűzikutyákhoz. Néprajzi Értesítő XXX. 1–11.

Bencsik János–Birk Ignácné–Endrész György

1991 A rátkai német paraszti közösség (Néprajzi jellemzés). *Frisnyák Sándor* (szerk.): Rátka. Egy német falu Tokaj-Hegyalján, 109–139. Rátka

Bődi Erzsébet

1981 Növényi alapanyagú táplálékok. Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről, 147–160. Miskolc

1982 Sztrapacska: egy felvidéki étel néprajzi vizsgálata. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 20. 73–80. Miskolc

1984 Etnikus jegyek az istvánmajori lengyelek táplálkozási kultúrájában. *Kunt Ernő–Szabadfalvi József–Viga Gyula* (szerk.): Interetnikus kapcsolatok Északkelet-Magyarországon, 259–266. Miskolc

1992 Adatok az ünnepi étkezés szokásaihoz Keleméren és környékén. *Ujváry Zoltán* (szerk.): Gömör néprajza XXXIII. 71–74. Debrecen

- 1999 Adatok a Bódva-völgyi táplálkozáskultúrához. *Bodnár Mónika–Rémiás Tibor* (szerk.): Tanulmányok a Bódva-völgye múltjából, 427–438. Putnok
- Csoma Zsigmond–Lőny Lajos*
- 1994 Kóser vágás és a kóserborok, a nemzsidó vallású magyar parasztság tudatában. *Deáky Zita–Csoma Zsigmond–Vörös Éva* (szerk.): ...és hol a vidék zsidósága?... 95–129. Budapest
- Csorba Csaba*
- 1984 Északkelet-Magyarország néptörténeti vázlata. *Kunt Ernő–Szabadfalvi József–Viga Gyula* (szerk.): Interetnikus kapcsolatok Északkelet-Magyarországon, 17–26. Miskolc
- 1994 Az Árpád-kori vármegyéktől Borsod-Abaúj-Zemplénig. *Viga Gyula* (szerk.): Megyékönv – Borsod-Abaúj-Zemplén, 81–130. Miskolc
- Dankó Imre*
- 2001 A bodrogi közeli csikászok. Előadások a Bodrogi közről, 107–115. Sárospatak
- Dobrossy István*
- 1969 Az aszalás mint konzerválási mód a Zempléni-hegység falvaiban. *Ethnographia* LXXX. 514–536.
- 1985 A miskolci vendégfogadók és a vendéglátás története (1745–1945). Miskolc
- 1993 A miskolci „lisztes mesterségek”: kenyeresek, perecesek, zsemlesütők, kenyér- és tésztagyárak történetéhez. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 28. 123–135. Miskolc
- 2002 Piac, vásár, sokadalom Miskolcon. Miskolc
- Domonkos Ottó* (szerk.)
- 1991 Kézművesség. Magyar Néprajz III. Budapest
- Dömötör Ákos*
- 1996 Változások a Hangony-völgyi bejárók anyagi kultúrájában (Néprajzi tanulmány). A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXXIII–XXXIV. 495–521. Miskolc
- Ecsedi István*
- 1925 Poros országutakon. Debrecen
- Frisnyák Sándor*
- 1994 A tájak és az emberi tevékenységi formák. *Viga Gyula* (szerk.): Megyékönv – Borsod-Abaúj-Zemplén, 9–44. Miskolc
- Füvesy Anikó*
- é. n. Tisza-tavi ínycsiklások. Tisza-tavi RIB Titkársága. Miskolc
- 2003 Keselyleves, kanecetes és társaik. Hagyományos füredi ételek. Tiszafüredi Füzetek 4. Tiszafüred
- Istvánffy Gyula*
- 1896 A borsodi matyó nép élete. *Ethnographia* VII. Budapest
- 1898 Újabb adalékok a palócok néprajzához. *Ethnographia* IX. 305., 364.
- Iványi Béla*
- 1926 Göncz szabadalmas mezőváros története. Karcag
- Kárpáti György–Viga Gyula*
- 2001 Vállaji sváb bordázott szalonna. Hagyományok, Ízek, Régiók I. 242–243. Budapest
- Kisbán Eszter*
- 1989 Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás. Budapest
- 1997 Táplálkozáskultúra. *Balassa Iván* (főszerk.): Magyar néprajz IV. Életmód, 417–583. Budapest

- 2003 Savanyú ízlésirány Közép- és Kelet-Európa határán a XX. században. *Pócs Éva* (szerk.): Folyamatok és fordulópontok. Tanulmányok Andrásfalvy Bertalan tiszteletére, 23–55. Budapest
- Korponay János*
1871 Abaúj vármegye monographiája. Kassa
- Kovács Gyula*
1885 Borsod megye háziipara. Budapest
- É. Kovács Judit*
2002 Gömöri ízek. Hagyományos népi ételek Dél-Gömörből. H. n.
- É. Kovács László*
1990 Favágók, cserhántolók, szénégetők és fuvarosok a magyarországi Gömörben. Debrecen
- Kóczyán Géza*
1984 Etnobotanikai vizsgálatok Répáshután. *Szabadfalvi József–Viga Gyula* (szerk.): Répáshuta. Egy szlovák falu a Bükkben, 229–256. Miskolc
- Kútvölgyi Mihály–Tóth Péter*
2003 Mangalica. Megőrzött ízek. Budapest
- Laczkó István*
1964 Borsod-Abaúj-Zemplén megye gyümölcstermesztésének múltja. Borsodi Szemle 4. szám 9–17. Miskolc
- Lajos Árpád*
1961 Díszes fadaragás a Hór-völgyén. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve III. 103–135. Miskolc
- László János*
2004 Az én Zemplénem. H. n.
- Lengyel Gizella*
1985 Fejés és tejfeldolgozás Tiszakarádon. *Kováts Dániel* (szerk.): Bodrogi köz és hegyközi néphagyományok, 135–138. Sátoraljaújhely
- Makay Piroksa–Viga Gyula*
2001 Aszalt alma, aszalt körte. Hagyományok, Ízek, Régiók I. 299–304. Budapest
2001a Vállaji sváb sonka. Hagyományok, Ízek, Régiók I. 244–245. Budapest
- Martos Gizella*
1962 A mezőkövesdi matyók élete táplálkozásuk tükrében. Borsodi Szemle 4. szám 25–36. Miskolc
1973 A matyóság életkörülményeinek változásai. Miskolc
- Márkus Mihály*
1984 Táplálkozás. *Szabadfalvi József–Viga Gyula* (szerk.): Répáshuta. Egy szlovák falu a Bükkben, 199–228. Miskolc
- Molnár Balázs*
1974 Húsvéti asztal. Ethnographia LXXXV. 396–411.
- Molnár Mihály*
1992 Népi ételek Bánrévén és Serényfalván. *Ujváry Zoltán* (szerk.): Gömör néprajza XXXIII. 63–70. Debrecen
- Morvai Judit*
1950 Az ünnepi táplálkozás a Boldva völgyében. Ethnographia LXI. 148–171.
- Nagy Éva*
1971 Népi táplálkozás a Bodrogi közben. *Kováts Dániel* (szerk.): Abaúj és Zemplén népi életéből, 77–90. Sátoraljaújhely

- Nagy Géza*
1992 Bodrogi tájszótár. Pácin
- Nemcsik Pál*
1976 A borsodnádasi kétlaki summásság életmódjának változása. *Dobrossy István* (szerk.): Foglalkozások és életmódok, 19–63. Miskolc
- Paládi-Kovács Attila*
1977 A gömöri magyar pásztorkodás. *Ethnographia* LXXXVIII. 392–411.
1982 Barkóság és népe. Miskolc
- Petersák Tivadar*
1978 Hegyköz. Miskolc
- Pető Margit*
1984 Rozmaring ága, virágnak virága. Budapest
1987 Kedves vendég, tiszteltessél, nálunk megvendégtessél. Budapest
- Rapaics Raymund*
1940 A magyar gyümölcs. Budapest
- Schwalm Edit*
1981 A palóc lakodalmi kalácsok. *Ethnographia* XCII. 350–373.
1989 A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapiakon. *Bakó Ferenc* (szerk.): Palócok III. 379–497. Eger
- Siska József*
1987 Dámóc története és népe. Sátoraljaújhely
1987a Mit is ettek egykor a Bodrogi közben. *Honismeret*, 3. szám. Budapest
1988 A Bodrogi köz népi táplálkozásához. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 25. 184–193. Miskolc
- Soós Péter*
1994 Barangolás hazai tájakon. Budapest
- Szabó Erzsébet–Viga Gyula*
2001 Csipkebogyólekvár. *Hagyományok, Ízek, Régiók* I. 346–348. Budapest
- Szabóné Futó Rózsa*
1974 A sulyom gyűjtése és felhasználása a Takta mellékén. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 13. 113–119. Miskolc
- Szigeti Andor*
1991 Fülétől a farkáig. Budapest
1995 Vendégváró receptkönyv és ételkészítési technológia. Budapest
1999 Tájjellegű ételek. 100+1 recept. Budapest
2003 Népi konyha. A palócok, a matyók, a bodrogiak, a Felső-Tisza vidékiek, a hajdúságiak, a nyírségiak és a sárrétiak ételei. Budapest
- Szilágyi Miklós*
1997 A halételek mint férfiételek. *Romsics Imre–Kisbán Eszter* (szerk.): A táplálkozáskultúra változatai a 18–20. században, 117–132. Kalocsa
- Tokaj-Hegyaljai Kalendárium, 1990–1991. Szerkesztette: *Kemény Bertalan*. Miskolc
- Ujváry Zoltán*
1957 Vadontermő növények szerepe a táplálkozásban az Abaúj-zempléni hegyvidéken. *Néprajzi Értesítő* XXXIX. 231–244.
1991 Népi táplálkozás három gömöri völgyben. *Gömör Néprajza* XXIX. Debrecen
- Vas Tibor*
1981 Az ózdi vasgyár munkásainak táplálkozási szokásaihoz. *Viga Gyula* (szerk.): Néprajzi dolgozatok Borsod-Abaúj-Zemplén megyéből, 271–283. Miskolc

Viga Gyula

- 1975 Tűzikutyák a Herman Ottó Múzeum néprajzi gyűjteményében. A Miskolci Herman Ottó Múzeum Közleményei 14. 93–98.
1985 Gyümölcsstermesztés és a gyümölcsrel való kereskedelem a Bükkalján. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXII–XXIII. 285–307. Miskolc
1986 A gyümölcs a népi árucserében. *Szabadfalvi József–Viga Gyula* (szerk.): Árucseré és migráció, 175–195. Miskolc
1986 Tevékenységi formák és a javak cseréje a Bükk vidék népi kultúrájában. Miskolc
1987 A vajdíszítés és eszközei Magyarországon. Ethnographia XCVIII. 83–101.
1990 A tésztakésztés sajátos eszköze a magyarságnál: csigacsináló táblácskák. A Herman Ottó Múzeum Évkönyve XXVIII–XXIX. 465–482. Miskolc
1996 Hármaskör. Tanulmányok a Bodrogköz változó népi kultúrájáról. Miskolc
1997 Borsod-Abaúj-Zemplén megye Magyarország néprajzi térképén. *Fügedi Márta* (szerk.): Borsod-Abaúj-Zemplén megye népművészete, 5–35. Miskolc

Veres László

- 1984 Borsod megye etnikai arculatának változása a 18. század első felében. *Kunt Ernő–Szabadfalvi József–Viga Gyula* (szerk.): Interetnikus kapcsolatok Északkelet-Magyarországon, 27–36. Miskolc

Zupkó Béla

- 1976 Táplálkozás. *Sárközy Zoltán–Sándor István* (szerk.): Mezőkövesd város monográfiája, 641–647. Mezőkövesd

Zsupos Zoltán

- 1987 Dél-Gömör gyűjtőgető gazdálkodása. Gömör néprajza X. Debrecen

Rövidítések:

- DENIA. = Debreceni Egyetem Néprajzi Intézetének Adattára
EA. = Néprajzi Múzeum Etnológiai Adattára, Budapest
MNA. = Matyó Múzeum Néprajzi Adattára, Mezőkövesd
NA. = Herman Ottó Múzeum Néprajzi Adattára, Miskolc
PA. = Palóc Adattár, Eger

Kézírt munkák, gyűjtések:

- Babják Erzsébet:* Népi táplálkozás Bodroghalomban. EA. 16.910
Balogh Éva: Vadhús és vadon termő növények a táplálkozásban. EA. 20.268
Kiss Géza: Matyóföld étkezési szokásai, tájleltár. MNA. 259
Kocsis Sándor: Mikóházi táplálkozás. EA. 11.496
Lukács Gáspár: Táplálkozás és ezzel kapcsolatos tevékenységek a mezőkövesdi matyó nép életében. MNA. 142
Lukács Gáspár: Táplálkozás Mezőkövesden. NA. 4.755
Martos Gizella: A mezőkövesdi matyók élete a táplálkozás tükrében. NA. 980
Máté Ildikó: Ricse népi táplálkozása. NA. 6.628
Nagy Éva: Népi táplálkozás a bodrogközi Karcsán. NA. 2.235
Nagy Géza: Karcsa népének táplálkozása. EA. 22.064
Siska József: A Bodrogköz népi táplálkozása (Egyetemi szakdolgozat, 1977). DENIA. 3.223
Siska József: Népi táplálkozás hagyományos ételei. NA. 6.681
Siska József: A bodrogközi kenyér. NA. 6.739
Vígh Jánosné: Egy földnélküli parasztcsalád táplálkozása Tiszakarádon. NA. 3.405
Zsádányi Tünde: Népi táplálkozás Borsodnádason. PA. 711–80
Zsedényi Judit–Takács Éva: Tardi lakodalom és előzményei. EA. 16.684

TARTALOM

ELŐSZÓ	5
A HAGYOMÁNYOS KULTÚRA TÁJI-TÖRTÉNETI TAGOLÓDÁSA	
BORSOD-ABAÚJ-ZEMPLÉN MEGYÉBEN	
(A regionális életmód-stratégiák feltételei és változatai)	8
A MEGYE TÁPLÁLKOZÁSI HAGYOMÁNYAINAK JELLEMZŐ VONÁSAI	26
AZ ÉTELKÉSZÍTÉS ÉS AZ ÉTKEZÉS ESZKÖZEINEK VÁLTOZÁSÁRÓL.....	48
IRODALOM.....	60
SZÍNES TÁBLÁK.....	65
RECEPTEK.....	81
– Palócok.....	81
– Sajó-völgy, Gömör.....	86
– Bódva-völgy.....	92
– Abaúj-Torna	95
– Bükkalja és Dél-Borsod	100
– Matyók.....	108
– Tisza mente.....	114
– Miskolc.....	119
– Tokaj-Hegyalja	122
– Zempléni hegyvidék	126
– Bodrogköz	133
– Lengyelek	140
– Németek.....	145
– Ruszinok	147
– Szlovákok.....	150
MUTATÓ.....	155