

A régi szoboszlóiak táplálkozási szokásai

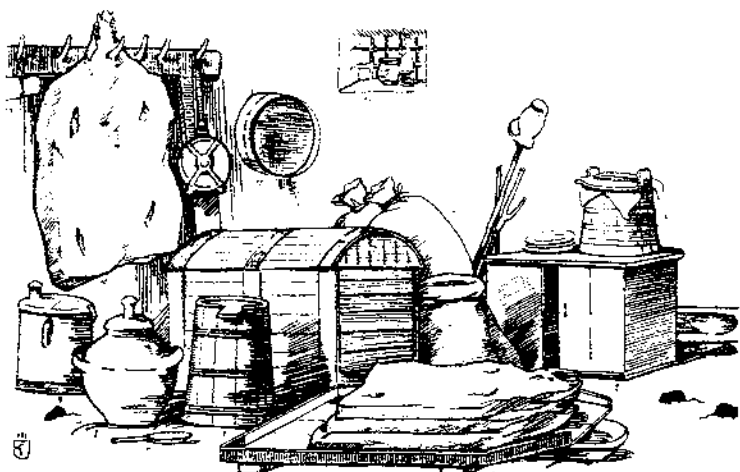
RÉGI NÉPI ÉTELEK HAJDÚSZOBOSZLÓN

Az ember és természet viszonya határozta meg emberek munkájának körülményeit, lakóhelyének és lakhelyének kialakítását, életmódját, szokásait, táplálkozási szokásait. A települések és az emberek háztartásai is zártak, önellátók voltak évszázadokon át. Táplálékukat önmaguk állították elő, szinte mindent megtermeltek, ami a táplálkozáshoz, ruházódáshoz és a lakásukhoz szükséges volt.

A viszony tartalmát a természeti környezet határozta meg, az éghajlat, a domborzati viszonyok, a folyók közelsége vagy távolsága befolyásolta. Ennek függvényében tudtak élelmiszert termelni, feldolgozni, életmódot kialakítani, táplálkozni. Elsősorban arra számíthattak, ami a környezetükben volt. Ebben jelentős változás csak a XIX. században, a polgárosodás megindulásával történt, megnőtt a pénz szerepe, kialakult a kereskedelem, megváltoztak a helyváltoztatás, az utazás körülményei, megjelent a gőzgép, a gőzmozdony, fejlődtek a föld megművelésének eszközei, megkezdődött a mezőgazdasági termelés, amely már nemcsak saját szükségletre, hanem piacra is termelt.

A XVII. század végétől, a törökök kiűzése, a Hajdúkerület megalakulása után, amikor a termelés is biztonságosabbá vált, kialakult a legelővártás rendszere. Az 1715-ös összeíráskor megjegyezték, hogy ez a város kiválasztja magának a terület bizonyos részét, ahol a város polgárai szántókat művelnek, oly módon, hogy

Kamra berendezése



26

helyi népi ételek

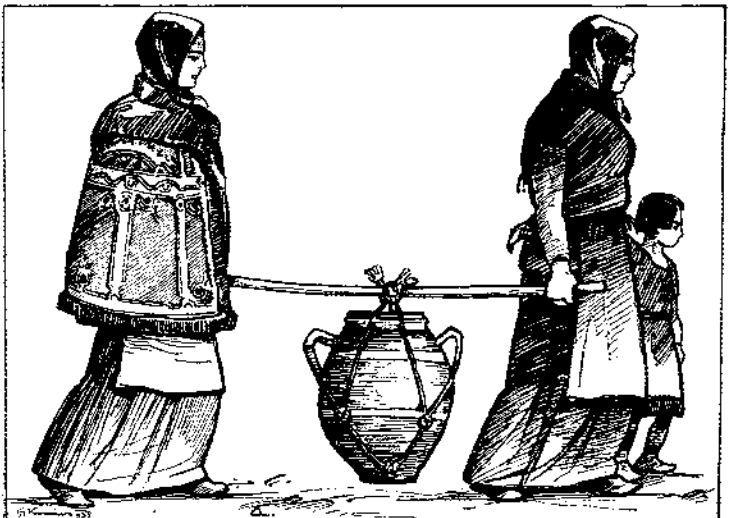
A juhászat, mint már említettem, kiemelkedő ágazat volt az állattenyésztésben. A juhok húsa, teje alapvető élelmiszer-alapanyag, de bundája is hasznosítható. A híres kifordítom, befordítom mégis bunda a bunda szólásmondás nagyon is helyénvaló volt. Hideg ellen, eső ellen kiválóan megfelelt, megvédte gazdáját. Érdekes módon még kánikulában is képes volt hűvös adni. E sorok írója is kipróbálta ezt a csodálatos bundát, e nélkül csutkakúpban aludni ősszel, kukoricatorós idején lehetetlen lett volna. A bundák általában a rackajuh hosszúszórú bőréből készülték. A merinójuhok szőre pedig kiválóan alkalmas volt szövet készítésére.

Októberben a kukoricalevelek teljesen kiszáradtak, de rajta maradtak a száron. Sohasem felejtem el, amikor egy-egy szélfuvallat végigzongorázta a leveleket, fenséges zenei hangok egész sorát szólaltatta meg, szinte megborogtam szépségétől, egyediségétől. Minden fuvallat más-más dallamokat éltetett, hol erősödő, hol gyengülő intenzitással, más-más hangzással a levelek kavalkádjában.

A juhtartó és tenyésztő gazdák gazdaságokat szerveztek. Városunkban tíz körül volt a gazdaságok száma. A gazdák a juhok száma alapján részesedtek a kifejt tejből. A vasárnapi tej a juhászé volt. Ez a tejmenyiség a javadalmazásának részét képezte. A gazdaságok jól és szervezeten működtek. Évente három alkalommal gazdasági évést (de ivást is) rendeztek. A három alkalom: juhász fogadása, az állatok kivérése a legelőre, és a télre való felkészülés.

A soros gazda adta a juhot, a főzés mindig a juhász feladata volt. A gazdának a kenyeret, a szalonnát, a hagymát, fűszereket, bort és pálinkát is biztosítani kellett. Az ebédet mindig 13 órakor kezdték. A gazdasági évés csevegésre is jó alkalom volt, ügyes-bajos dolgok, tapasztalatok, elképzelések előhozatalára, és hasznára vált a munka és baráti kapcsolatok erősítésének.

Zsendicevivők



28

helyi népi ételek

a szántóterületet néhány évig szüntelenül használták, ha már kimerült, kaszálnak fogják, ha ettől a föld megpihent, ismét felszántják. A legelőterületek kimerülése után a földbe árpát vetettek.

Hajdúszoboszló mezőgazdaságában leggyakoribb növények a búza, kukorica, árpa, köles, zab, réti széna, napraforgó, répa voltak. Ezek a növényi termékek megteremtették az állattenyésztés feltételeit. A juh, szarvasmarha, sertés és ló voltak a legnépszerűbb állatfajok.

A zöldség- és gyümölcstermelés Hajdúszoboszlón nem volt jelentős. A kiskertekben burgonyát, sárgarépát, petrezselymet, babot, karalábét, hagymát, káposztát termeltek saját szükségletre. A gyümölcsök között meg kell említeni a veresszilvát, bódisszilvát, beszteceri szilvát, sárgabarackot, cseresznyét, meggyet, nyári almát, birsalmát, fehér és fekete epret.

A házakhoz tartozó udvarokban tyúkot, kacsát, libát neveltek. A galambtenyésztés nem volt jelentős.

A megtermelt termékek adták az alapját Szoboszló népe táplálkozásának. Városunkban nagybirtok nem volt, sok kis- és középméretű gazdaság foglalkozott növénytermesztéssel és állattenyésztéssel.

Érdemes néhány pillantást vetni arra, hogy a mindennapi táplálkozásban mit ettek elődeink reggel, délben és este. Heti beosztást nem készítettek, de kialakult egy hagyományos szokásmód, amely szerint étkeztek.

Reggelre tejet, tejeskávát, aprított tejet (tejben kenyér vagy kalács), zsíros kenyeret, szalonnát, sült szalonnát, tojásrántottát, sült krumplit, főtt szemes kukoricát, juhtúrós kenyeret, ciberebe aprított kenyeret, kolbászt, tepertőt, disznósajtot ettek.

Ebédre pergelt levesek, lebbensleves, köménymaglevés, savanyú tojásleves, húsleves, gulyásleves, bableves, zöldbableves, babéros burgonyaleves, tök-káposztaleves, káposztaleves, gyümölcsleves volt. Második fogásként paprikás krumpli, reszeltészta gombóttá, szárazbab-főzelék, juhtúrós tészta, túrós csusza, birkapörkölt, csirkepörkölt, vászonfazékban főtt töltött káposzta, új hús, oldalas savanyú káposztával, pástortarhonya, krumplis tészta, mákos, túrós laska, főtt tyúkhús mártással, tepsi burgonya, rántott csirke fogott.

Vacsoraként tejbetésza, tej kenyérral vagy kaláccsal, köleskása, puliszka tejjel vagy hagymás zsírral, szalonna hagymával, juhtúrós pirítós, aznapi maradék, sült szalonna fokhagymás pirítóssal, zsíros kenyér, lekváros kenyér, zsírban sült kenyér került az asztalra.

A tésztasütés gyakori volt. Ilyenek, mint a kötbéles (kelbéles) túróval, lekvárral töltve, csöröge (csörögefánk), gyorskálács, fánk, dübbancs, molnár (molnár) pogácsa, öntött és görbemalé kukoricalisztból, juhtúrós pogácsa,

különféle (húzott) rétesek gyakran sülték a kenyéhhéján.

Teát, kávét ritkán ittak. A tea inkább kamilalából, illetve mentából volt. A kávét cikóriából főzték. Babkávét egyáltalán nem vagy alig fogyasztottak. A heti étrendben két alkalommal volt húsos étel ebédre: csütörtökön és vasárnap.

Italként vasárnap, ünnepnapokon, családi eseményeken inkább bort fogyasztottak. A sörfogyasztás alacsony volt, hasonlóan a kávéhoz. Hagyományos üdítőital volt az ecetcibere és veresszilvacibere. Az ecetcibere friss, hideg vízből, ecetből, cukorból és sóból készítették. Szomjoltó és üdítő hatása elismert és bizonyított. Jelentősebb és kedveltebb a veresszilvacibere volt a lakosság körében.

Korábban a kertekben elterjedt volt a veresszilva termelése. Igénytelensége és jó íze miatt kedvelt volt. Mára már szinte eltűnt a kertekből. A veresszilvacibere úgy készült, hogy a szilvát megfőzték, a magját eltávolították, passzírozták, hígították, üvegbe zárták, dunszolták, spájzokban, kamrákban helyezték el. A rostos üdítőitalok előfutára volt.

A pergelt levesek elterjedtek és kedveltek voltak városunkban, s gyakran szerepeltek a hétköznapi táplálkozásban. A pergelt leveseknek volt egy közös jellemzője: alapját a zsíradék, szalonnából kisütött zsír, disznózsír, kacsaszír, hagyma, só, bors, pörpaprík szolgáltatta. A lebbensleves nem tartozott ebbe a kategóriába, mert a tészta pirított, de ha nem pirították, akkor pergelt leveznek minősült. A pergelt levesekben burgonyát és különböző tésztákat használtak. A tészták eltérő technológiával és formában készültek: lebbenscsészta (tördelt száraztészta), szaggatott galuska, grízgombóc, tarhonya, csipetke, csurgatott tészta. A különböző laskák is népszerűek voltak, így a széles és vékonytetelt, zablaska, kockatészta, reszeltészta, cérmametelt (szakálgyalázó). Az ízesítéshez esetenként petrezselyemzöldet, sárgarépát, paradicsomot, húsleves maradékot főzték a levesbe. A leggyakrabban főzött leves a pergeltleves volt.

Ki kell emelnem a juhtejet, a kenyér szerepét és a sertéshizlálást. Több ezer juhot tartottak a város lakói, nagy volt a sertésszállomány is, a kenyér meg jó magyar szokás szerint mindennapi táplálék volt a szoboszlói embereknek. Az a felfogás uralkodott, ha kenyér van, akkor nincs baj, megnyugvás hatja át az embert.

A kenyérsütésnek valóságos hagyománya, kultusza volt az edesanyák, a nagymamák körében. Mindig nagy szeretettel és ihlettel fogtak a kenyérsütéshez. Életem leheltek a lisztbe a kovász segítségével, fáradtság munkával járt a dagasztás, míg megalkották a csodát, a foszlós, ropogós, mindennapi kenyeret. Öröm sugárzott arcukról, amikor látták munkájuk eredményét. A kenyérsütés ünnep volt a hétköznapiak.

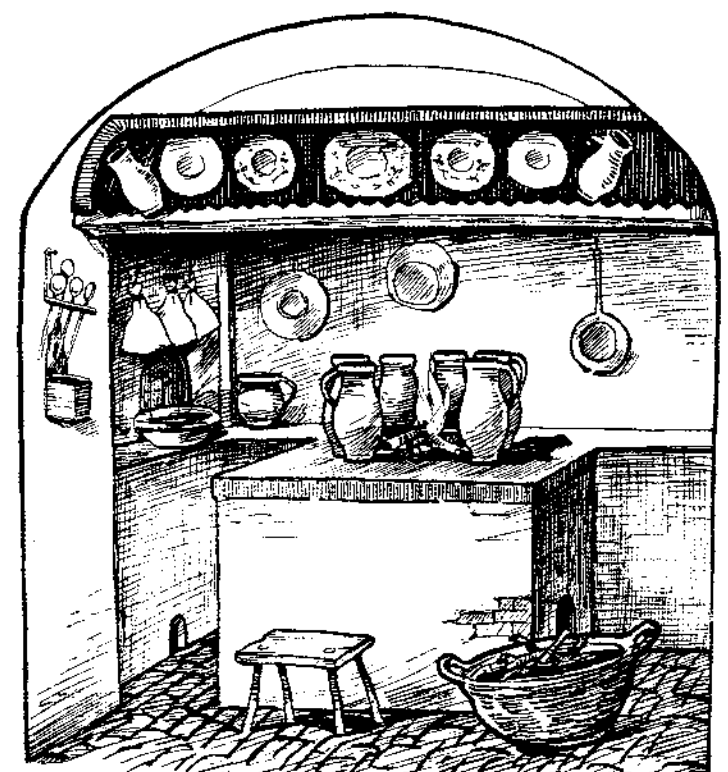
A kenyeret fehér lisztből, kovászból, élesztőből, vízből sóval ízesítve készítették és kemencében sütötték. A kovászt az előző kenyérsütésből származó nyers tésztából nyerték. A tésztát lisztel együtt morzsálták, s ezt nevezték morzsókának. Szárítás után szellős tarisznyában tárolták. Morzsóka volt a kovász, áztatás után keverték a lisztbe, amelyhez az élesztőt társult. A kovászlást előző este végezték. Korán reggel az összes lisztet keverték össze a megkelt kovászt. A kovász hatására a teknőben megindultak a kelesztési folyamatok, a dagasztással egyneművé vált a tészta. 5 kg liszthez félmarék morzsókát adagoltak. Általában 2-3 hétre sütöttek kenyeret. A legnagyobbak 5 kg-osak, a legkisebbek a cipók voltak. A cipó a gyerekek kedvence volt. A kenyeret akkor lehetett a szakajtókósból a vetőlapra, majd arról a kemencébe vetni, ha annak köveze a szivonóval (szénvónó) megdörzsölve szikrázott.

A dubbancs elnyújtott kenyértésztából készült. A három nyújtott lapból kettőt zsírral apróra vágott sült szalonnával, esetleg juhtúróval, sóval, borssal ízesítettek, tepsibe helyezve kelesztették, a felső lapot tejsavas zsírral kenték be és kemencében kisütötték. A lángost (kerék formában) sütés után még forró szalonnával kenték be, sóval ízesítették.

A molnár (molnár) pogácsa a maradékból, a dagasztóteknőről levakart tésztából készült, zsírral, sóval összekeverve és gyúrtva.



Túróhevítes szabadkonyhán



helyi népi ételek

27

perzselő szalmát, illetve izzították a villa hegyét, amely a perzselést tette hatékonyabbá olyan helyeken, ahová a szalma tüze nem ért el, fül mögé, lábajlatoikban, a köröm ujjai közé. Ezt követte a szépen megperzsel, tisztára kapart és mosott sertés feldolgozása. Mindent hasznosítottak a levágott sertésből. Füstölt hús, kolbász, nyúlja (bordaszál), fehér sós szalonna lett belőle. (Nem volt szokás a szalonnát füstölni.) Hurka négyféle is készült: májas, tüdős, véres, kásás, ez utóbbit hurkalével ízesítették. A májast csepleszbe töltötték (a cseplez zsírekekkel átszótt hártya). A hurkát zömmel rizsszel, de köleskásával, burizzsal, kukoricadarával is töltötték. A sertés fejéből sajt készült. A gömböcöt véres hurkából, főtt nyelvből és szivból állították össze, fűszereztek, s ezt a masszát a vakbél kiszélesedő részébe töltötték, elvarták és füstölték. A vékonyabb szalonnából (hasaalja) pörkölt sütöttek üstben, ebből lett a zsír.

Nem lévén hűtőszekrény, a só és a füst mellett a zsír is tartósítószer volt. Főleg oldalast és karajt sütöttek, rétegesen elhelyezték egy edénybe és arra annyi zsírt öntöttek, hogy teljesen ellepje.

A disznótoros menü változatos volt és kiadós. Reggel hagymásvér, délben orjaleves, újhús, töltött káposzta, este hurka, kolbász, toroskáposzta.

A karaj és az orja magyarázatra szorul. Karajra és orjára lehet vágni a sertésgerinccet. Orjára a gerinc mellett két oldal, karajra a gerinc közepén kell bontani a sertést.

A töltött káposzta mindig meleghúsból készült (még gözölgött). A meleghús egy sajátos, csak akkor tapasztalható, ízlelhető zamatot adott a töltött káposztának.

Az újhús mindele csontos, bőrső, kövér részekből állt össze. Nem volt rangos étel. Melegen és hidegen egyaránt lehetett fogyasztani.

Érdemes még említést tenni arról, hogy a lakodalmakban milyen ételeket szolgáltattak a vendégeknek. Az ételek sorát a vőfély tartotta kézben. Humoros rigmusokkal szórakoztatta a jelenlévőket. A menüben szereplő ételekhez is fűzött vidító, nevetető mondásokat. A menyasszony és a vőlegény az élcélődések közepontjában voltak. Általában véve a következő ételek adták a lakodalmi menüsört:

- tyúkhúsleves csigatésztával, főtt hússal, mártással,
- birkapörkölt burgonyával, savanyúsággal (töltött káposzta nem volt minden esetben),
- sült- és töltött tyúk,
- aranygaluska, fánk, pogácsa.
- Éjjelkor sültkolbászt, rántott szeletet, rántott csirkét szolgáltattak fel.

A szesz italok közül a pálinka és a bor vité a primet, a sör jelentéketlen volt. Elmaradhatatlanságával kitűnt a friss, házi kenyér, melyet erre az alkalomra sütöttek.



Disznóölés, vérével

Befejezett, befejezetlen írásmom végén összegyűjtöttem a régi, hagyományos szoboszlói ételeket. Ilyenek a pergelt levelek, lebbensleves, gömböcseves, pirított- és meztillabas slambuc, illetve meztillabas szeplősslambuc (csak a XX. században készült először), birkapörkölt, birkapaprikás, babéros csirke, zsemlice, reszeltésztagombóttá, dubbancs. Innivalók között ecetcibere, veresszilvacibere.

Köszönetem fejezem ki Csanádi Lajosnak és Borbély Ferencnek, akik személyes, átélt tapasztalataikat bocsátották rendelkezésemre a régi ételekről. Ők maguk ma is őrzik ezeket az ízeiket főzéseik során.

Elődeink jó helyen telepedtek le. Itt Hajdúszoboszlón se árvíz, se földrendés, se pusztító szélviharok nincsenek. Néha aszály riogat, de ez ellen jó védekezési mód az öntözés. Nagyszerű termőföld, világhíres gyógyforrás, kedvező éghajlati tényezők.

Hajdúszoboszló, itt a Hajdúság közepén a Kősi melléken (mellyéken), ahol az elmúlt századokban sok minden történt, ahol nem állt meg az idő, utat tört magának a tudás és tette-készség, a nyakas hajdú ember élni akarása, jobb életre vágyódása, munkája.

Kolbásztöltés (A rajzok Dr. Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása című könyvéből vették)



helyi népi ételek

29