

A MAGYAR TÁJ- ÉS NÉPISMERET KÖNYVTÁRA
Megindította: GYÖRFFY ISTVÁN - Szerkeszti: KÁDÁR LÁSZLÓ

TANULMÁNYOK
AZ ŐRSÉG MONOGRÁFIÁJÁHOZ
I.

AZ ŐRSÉG NÉPI TÁPLÁLKOZÁSA

ÍRTA: KARDOS LÁSZLÓ

BUDAPEST, 1943.

ÁLLAMTUDOMÁNYI INTÉZET TÁJ- ÉS NÉPKUTATÓ OSZTÁLYA.
BUDAPEST, VIII., ESZTERHÁZY-U. 26.

TARTALOM

ELŐSZÓ A MÁSODIK KIADÁSHOZ

I. BEVEZETÉS.

II. AZ ŐRSÉGI EMBER ÉTELEI.

1. Gyűjtögetés.
2. A csecsemő és a kisgyermek táplálkozása.
3. Ételek.
4. Tej és tejfeldolgozás.
5. Gyümölcs. Gyümölcs- és egyéb konzerváló művelet. Csemege.
6. Fűszerek. Izesítők. Ételjárulékok.
7. Italok.

III. AZ ŐRSÉGI KONYHA.

1. Élelmiszermegőrzés.
2. Tüzelő.
3. Az őrségi táplálkozás rendje.

IV. ÖSSZEFOGLALÁS.

Irodalom.

ELŐSZÓ A MÁSODIK KIADÁSHOZ

Kardos László az Őrségben született, Tótkeresztúron 1918. november 13-án, három nappal az Osztrák-Magyar Monarchia összeomlása után, s nem sokkal szülőfalujának Jugoszláviához való csatolása előtt. Élete tudatos időszakát kezdetben a Pestkörnyéki agrár- és ipari településeken töltötte, majd egyetemi éveitől haláláig terjedő korszakát Budapesten. Az Őrséghez: szűkebb pátriájához való szeretetét és hűségét gondolataiban és tetteiben mindig ápolta. Bizonyíték erre az is, hogy 1975-ben Nagyrákoson egy kis parasztházat vásárolt, s 1980. március 3-án úgy halt meg, hogy a halála előtti évben majd négy hónapig még egyszer őrségi lakos lehetett. Még egyszer belelegezhetette az Őrség gyantás levegőjét, még egyszer körüljárhatta kedves falvait, maga sem tudta, hogy ezúttal búcsúzott szülőföldjétől. Nagyrákoson kezdte el írni utolsó nagy néprajzi monográfiáját: a nazarénus kisegyház 1945-1978 közötti életrajzát, és ugyancsak az Őrséghez kötődik első tudományos publikációja is: éppen az, amelyet az olvasó most vett kezébe. A könyv története megérdemli, hogy ezúttal hosszabban is szóljunk róla.

A Horthy-korszakban a szegény családok gyermekei - akik közé ő is tartozott - nemigen gondolhattak továbbtanulásra, mert a magas tandíjkövetelményeknek a szülők nem tudtak eleget tenni. Már a gimnáziumot is a család egy befolyásos tagjának a segítségével végezte el. Arról az álmáról pedig végleg le kellett mondania, hogy orvostanhallgatónak iratkozzék be a budapesti egyetemre - jeles érettségi bizonyítvánnyal a zsebében. Nyáron házitanítószkodott, össze kellett gyűjtenie annyi pénzt, „hogy legalább egy fél évet elvégezhessek az egyetemen” - szokta mondani. Nyári kis keresményével a zsebében kopogtatott az egyetem kapuján és iratkozott be a számára hozzáférhető bölcsészkarra magyar-olasz szakos tanárjelöltnek. Érdeklődő volt és nyitott. Szűkebb szaktárgyain kívül hallgatott történelmet és néprajzot is. Bekapcsolódott a népi és haladó egyetemi ifjúság mozgalmaiba. 1941-ben az illegális kommunista mozgalomban részt vevő barátaival való kapcsolatai juttatták arra a felismerésre: néprajzos lesz, néprajzból fog doktorálni, mert a falusi gyűjtőmunka kiváló alkalma lehet a parasztság körében végzendő felvilágosító munkának is. És a lélek alján tudat alatt vagy tudatosan ott lappangott a nagy gondolat: minél szélesebbre bővíteni a munkás- és parasztfiatalokkal való kapcsolatokat körét, minél több kollégiumot létrehozni paraszt- és munkásfiatalok számára - a Györffy István Kollégium már 2 éve működött akkor Budapesten -, hogy a közép- és főiskolák kapui a nép tehetséges, de szegény gyermekei előtt ne maradjanak zárva. És ezzel a gondolattal már a felszabadult Magyarországon kibontakozott ifjúsági mozgalomnak az alapjait rakta, amely több mint tízezer munkás- és parasztfiatalnak nyitott utat a tanulás és a művelődés magasabb szintjei felé. Álmai - ha más formában is - így váltak valóra: a társadalmi különbségek ütötte sebek orvosa és doktora lett.

De még csak 1941 kora tavaszán vagyunk: a doktori disszertáció témája kiválasztásának az idején. Az ügyben Viski Károlyt, az egyetem néprajzi intézetének kiváló professzorát kereste meg. A nála tett látogatás során a témát latolgatva felmerült a kérdés: a leendő doktor hová való, és Kardos László a kérdésre az Őrséget nevezte meg szülőföldjéül. A beszélgetés során rajzolódott ki a leendő disszertáció - jelen könyvünk - körvonalai.

1941 nyarán többedmagával kölcsönként kerékpáron elindult Budapestről a Dunántúlra, alkalmi szállásokon töltve két-három éjszakát, míg úticélját, az Őrséget elérte. Itt rögtön munkához látott: néprajzi gyűjtőmunkát végzett, és beszélgetett, sokat beszélgetett az őrségi parasztfiatalokkal arról, hogy tanulniok kell, mert a jövőndő Magyarországnak éppen őrájuk lesz szüksége. Arra, hogy maguk is, saját és osztályos társaik gyermekei is az egyenlő esély

alapján már magasabb társadalmi célokat tűzzenek maguk elé, s azokat következetesen meg is valósítják. Az 1941-es nyári magvetés egyik szép termése a pankaszi Török Malvin esete. Horváth Károlyné Török Malvin, a budapesti III. kerületi Tanács V. B. elnöknője 1974-ben hosszas keresés után újra találkozott Kardos Lászlóval. Ezen a találkozón mesélt életéről. Elmondta, hogy az 1941-es, tanulásra buzdító szavakat sohasem felejtette el. Beszámolt munkával és tanulással teli küzdelmes életéről, amelynek során két egyetemi diplomát is szerzett. Ügyekről, tervekről tájékoztatta, többek között élete egyik nagy vállalkozásáról, az óbudai lakótelep építéséről, amelynek lelke, motorja volt, s amellyel sok tízezer embert juttatott - először életében - kényelmes, modern, összkomfortos lakáshoz. Kardos László patronáltjai közé tartozott még 1941-ben Óriszentpéteren egy Horváth Károly nevű munkaképtelen és Szomorócon egy Németh Vendel nevű vak énekes koldus is. És még folytathatnánk a sort.

Csendes, de szenvedélyes beszélgetései nem hátráltatták a disszertáció anyaggyűjtését. Sőt, éppen ellenkezőleg hatottak. Megérkezett Pestről egy fiatal tanár - egy akkori „nagyságos úr” és kiderült, ő az, aki ismeri az őrségi parasztok problémáit, ő az, aki a rászorultaknak segít ahol tud, és ő az, aki a kiábrándultaknak a jobb jövőbe vetett, de megingatott hitét visszaadja, sőt az általuk elképzelnél tágasabb perspektívát képes megrajzolni. Hogyne segítették volna. Az asszonyok - olykor szégyenlősen - elsorolták szokásos ételeiket, azok elkészítési módját, kívánságára megmutatták a háztartásukban használatos edényeket, főzőalkalmatosságokat, tárolókat, készségeket... És így történt meg az a szinte példa nélkül álló eset, hogy Kardos László mintegy két és fél-háromhónapnyi kutatómunka eredményeként kézben tarthatta és hazavihette a disszertáció nyersanyagát. 1941/42 telén elkészült a kézirat is. A Horthy-korban az volt a szokás, hogy a doktorjelölt maga adta ki megvédésre kerülő disszertációját. Kardos Lászlónak erre nem volt módja. De - a munka magas színvonalának éppen egyik bizonyítéka ez - az akkori Államtudományi Intézet Táj- és Népkutató Osztálya felvette kiadási tervébe és 1943-ban meg is jelentette.

Mi annak a titka, hogy Az Őrség népi táplálkozása című munka ma is időszerű, hiszen jószerivel négy évtized telt el az első megjelenés óta? Korszerűvé és modernné avatja a szerző szemlélete, amellyel messze megelőzte korát. Magában foglalja annak a hiteles dokumentálását, hogy három nép (magyar, stájer-osztrák, vend-szlovén) békésen élhet egymás mellett. Bemutatja a szubalpin típusú mezőgazdasági termelés lehetőségeit. Részletesen elemzi az Őrség paraszti rétegeinek táplálkozási rendjét és szokásait. Olyan archaikus ételeket, táplálékokat említ, amelyek az ország más vidékeiről már régen eltűntek. Egyszóval: könyve a hazai néprajztudomány legrendezettebb táplálkozási monográfiája, amelynek szemléletmódját, koncepcióját ő érlelte ki. A mai napig is tankönyve a néprajzszakos egyetemi hallgatóknak.

Vegye hát kezébe az olvasó e könyvet, emlékül is és tanulságul is. Emlékezzék vele Kardos Lászlóra, az Őrség szülöttére, a kiváló néprajztudósra, a Kossuth-díjas pedagógusra, a demokratikus ifjúsági mozgalom egyik vezetőjére, a csupaszív őrségi emberre, és emlékezzék vele a már végleg letűnt múlt nyomorúságára is. Az ifjú generáció vegye kezébe tanulságul is: véssse eszébe, hogy mai szabad, gondtalan, magas színvonalú élete a szülők és a nagyszülők nyomorúságából sarjadt ki. És szeresse úgy ezt a tájat, ennek a földnek a népét, ahogyan Kardos László szerette.

Pogány Mária

I. BEVEZETÉS.

A legutóbbi években megindult szervezett népkutatási mozgalom feladatait vállaló Országos Táj- és Népkutató Intézet 1940 és 1941 nyarán egy-egy közösségi kutatócsoportot küldött le a vas megyei Őrségbe. A kutató-tábor célja ennek az ősi magyarságú vidék településének és életének monografikus feldolgozása volt. - A jelen tanulmány, mint az Őrség monográfiájának egy részlete, részint ezeknek a kutató utaknak, részint az értekezés írójának külön gyűjtése eredményeként lát napvilágot.

Az Intézet támogatásáért és a könyv megjelenéséért ez úton mond hálás köszönetet a szerző.

*

„Az Őrség népi táplálkozása” azoknak a részlettanulmányoknak a sorát gazdagítja, amelyeknek az összességéből majd egykor kikerekedik az egész magyar táplálkozási műveltség részletesebb és teljesebb képe. Önmagában meg azt a külön jelleget igyekszik kidomborítani, ami az őrségi magyarság táplálkozását a többi etnikai táj magyarságának a táplálkozásától sajátosan elkülöníti.

A tanulmány megírásának a szempontjai összefogóan etnográfiaiak: minél alaposabb és minél részletesebb leírással megrajzolni azt a művelődési folyamatot, amely az utóbbi száz évben itt a nyugati végeken a népi műveltségnek ebben a részletében lefolyt; megkeresni - hacsak illusztrálva is - azokat az egyéb néprajzi, társadalmi és gazdasági kapcsolatokat, amelyek ezt a műveltségi ágat a maga teljességében meghatározzák.

Az anyag elrendezése is a fenti szempontok szerint történt.

*

A következőkben röviden megismerkedünk az Őrség vidékével és népével, hogy részint körvonalazzuk a táplálkozás táji körülményeit, részint meg a mai társadalmi állapot vázlatos rajzával megvilágítsuk a táplálkozásban is végbemenő változást.

Az Őrség elsősorban történeti-néprajzi fogalom. Jellegzetes, színmagyar települése a múltban a vas megyei határőr-szervezetnek egyik önálló része volt. Szervezetéről, őrnagysági kormányzatáról, kiváltságának megerősítéséről, szolgáltatásairól, a Batthyányak uralma alá jutásáról, a jobbágysorsról, az évszázados perről már többen írtak¹. A Kerka és Szalamelléken elterülő őrségi községek száma 18, amelyeket *Zakál*² ilyen rendben sorol elő: *Szalafo*, *Őriszentpéter*, *Ispánk*, *Külső-Rákos* (ma Kisrákos), *Szaknyér*, *Belső-Rákos* (ma Nagyrákos), *Pankasz*, *Szatta*, Kerkáskápolna, Bajánháza, *Senyeháza*, Dávidháza, Kotormány, Hodos, Kapornak, *Kerca*, *Szomoróc*, *Bükalla*³. Ezek közül hétben ma is az ősi szerves település van meg. De amint majd ki is derül, ez az elhatárolás nem elkülönítő keret, mert ezen túl is megtalálhatók az Őrségben tapasztalt etnikai jegyek. Mint földrajzi tájegység is, sokkal

¹ Nemes-Népi Zakál György: „Eörségnek Leírása...” Kézirat az Akadémián. Lásd az Irodalmat!

Magyarország vármegyéi és Városai: Vas vármegye. Bp. 1898.

Polány István: Nyugatmagyarország néprajzi története. Vasi Szemle. 1936.

² Idézett kézírata.

³ A táplálkozási adatok főleg a jelzett községekből gyűltekk össze.

kiterjedtebb terület, észak-nyugaton egészen a Rábaig terjed, délen és keleten Hetést és Göcsejt érinti, nyugaton meg a vend vidéket.

Növénytakarójáról, flórahataráról *Gayer Gyula*⁴ ezt írja: „A megye (Vas) többi része a grázi medencével és a zalai dombvidékekkel, mint praenórikumi flórasáv átmenet a nórikum és a délsteyer-horvát silvosopannonikum között”, azaz „a steyer subalpinus flórához csatlakozik, mint annak több tekintetben különálló tagja.”

Nemes-Népi Zakál György idejében még - jó füvelő vidék lévén - főleg állattenyésztéssel foglalkozott az őrségi nép. Az egész települése: a félszilaj állattartás céljait szolgáló kerített háztípusok, a szeri marha- és disznópásztorok emléke, a makkoltatásra alkalmas tölgyrengetegek, stb. mind ezt bizonyítják. Főleg az ökörtenyésztése volt híres. „A szelíd állatok és barmok között szépségekre és nagyságokra nézve nevezetesek az Eörséghe Ökrök, a’ mellyeket az Eörséghe gazdák magok szoktak fölnevelni..., néha pedig a fölnevelt Tulkokat a’ Tótoknak meg taníttás véget kiadni.” (*Zakál.*) Nagy állatkivitele volt nyugat felé: Grácba, Bécsbe. „A’ megyének sok bikkes, tölgyes erdeje lévén; ha a’ makkra jó esztendő jön: úgy az Austriába menő sertésekből több ezeret hízlaltathat meg.” (*Fényes Elek.*)⁵ Ez az állatgazdálkodás elegendő megélhetést, sőt jómódot biztosított; - pl. *Zakál* Szalafőn, ahol egyébként a legsilányabb az őrségi talaj, sok gazdag marhakereskedőt említ.

A virágzó állattenyésztéssel szemben nagyon silány volt a gabona és egyéb kenyérnövény termesztése. Elmellőzhetetlen ezekről az állapotokról *Zakál* leírása,⁶ mert nemcsak az akkori, de a mindenkori őrségi kenyérgkérdésre is rávilágít. „Eörséghe nek földje általánossan igen agyagos, sok helyeken követses, sovány, terméketlen és nagy részént haszonvehetetlen. Az alacsonyabb és síkabb Helyeken valamivel jobb és ott míveltetik; a’ partos, árkos és igen követses Helyek pedig vagy soha sem míveltetnek, a’ hol, ha a’ vízfolyás engedi, fenyősök és túske-ligetek nyőnek, vagy ha műveltetnek is, csak minden 10 ‘s 15 Esztendőben egyszer vettetnek be gabonával, a’ mikor eleve rajtok nyőtt fenyű avagy Haraszt levágattatván, ugyan rajtok meg égettetik, és így a’ földek a’ tűznek melege, hamva, sírja, és szene által mintegy meg trágyáztatnak. De az e féle földek ha szinte olly ritkán vettetnek is bé, igen kitsit teremnek, - sokszor a’ magot sem adják meg. A’ lapályosabb Helyeken pedig vagy 3-4 Esztendei nyugtatás után vetik be a földet, amikor egy szem mag leg föllyebb hármot, négyet ad, vagy ha minden esztendőn avagy minden 2^{dik} esztendőn hasznát akarja venni az Ember, tehát minden 3^{dik} 4^{dik} Esztendőben bőven meg kell trágyázni, a’ mikor minden vetőre el multhatatlanul teendő háromszori avagy négyszeri szántás után egy szem mag hármot, négyet, leg föllyebb ötöt ad. A’ trágyázott avagy irtott Földekbe első esztendőben búzát, a’ következő egy vagy két esztendőben rozsot, végtére zabot szoktak vetni. A’ Szántásnak különös módja vagon. Minden lépésre barázdát kellett hagyni, különben a’ zápor víz, a’ mellyet a’ Föld el nem ihat hantot és magot elragad, a’ mit a’ sok barázda mellett is gyakorta meg tselekszik. A’ honnét a’ barázdának hasznát nem vehetvén két annyi kiterjedésű föld kívántatik egy holdba mint ott a’ hol a’ sűrű barázdákra nintsen szükség. A’ soványabb helyeket pedig nem is lehet Classificációba venni. De még az is tekintetbe vétetett a’ Jobbágyi rendszabások /:Urbariális regulatio:/ alkalmatosságával hogy a Holdoknak nagy ki terjedése és a’ hantnak kemény, sovány volta fölötte nagy és fáradságos munkát kíván, és mindezen fogyatkozásokat csak a’ mennyiségbe pótolhatta ki a’ rendszabó Hatalom. A’ honnét vagonak ollyan hold

⁴ Lásd az Irodalomnál.

⁵ Idézett kézirat.

⁶ Lásd az Irodalomnál.

földek is a' mellyekből p. o. a' Kemenyes alatt vagy a' Duna mellett hat, hét nyolc hold is kitelne. Hanem az ilyen Földekből leg több hasznot csak úgy vesz a' szegény Ember, ha azokon fenyüst nevel, a mely egynehány esztendő alatt annyira meg nyön, hogy rag és létz fákat adhat.

Vagynak mindazontáltal olyan Földek Eörségben, a' mellyek ha meg trágyáztatnak és a' földnek természete szerint meg míveltetnek, kevés ugyan de olly szép tiszta buzát terem, a' mellyet akármelyik Magyar Országi buzának sem tesz utána a' Szomszédos Német, a' ki azt venni és enni szokta. Kétféle buzát láthatni Eörségben ú. m. *kopasz buzát*, és *szálkás buzát*. Ezt a' Madarak nem lephetik olly könnyen. Főképpen az öreg Szemérül, szép színérül és tisztaságáru híres az Eörségbi búza. Hanem maga az Eörségbi Ember hasznát nem veheti a buzájának, mert nagyobb részént mint Házi Szükségeit mint az Uradalmi és Királyi terheket abbul kell néki viselnie. Ha buzája nem terem, szegény az Eörségbi Ember, és éppen' csak a' búza az, mely annyi Eörségbi koponyát a' Speculációra ébreszt, de osztán többnyire czudar kridára vezet ki." - (Az örségi rozskenyérgyakorlatnak is jórészt ez az utóbbi a magyarázata. A búzát el kellett adnia az örségi gazdának és csak a rozst használhatta kenyérbe, ami aztán utóbb már egészen hagyományos lett.)

„Megtermi az Eörségbi Föld a' Rozsot, Árpát, Zabot, Kukoritzát, Kölest, a' mely kétféle vörös és sárga, - a' Csitsókát, avagy az Eörségbi szólás szerint a' *kolompit*, a' mely több féle; - a' káposztának, répának és egyéb gyökereknek akár mely nemeit, még a' Dinnyét is, hanem ez igen idétlen szokott maradni, és minden egyéb szokott és szükséges kerti növényeket. Megkívántatik mindazonáltal, hogy az efféléket termő kerti földek minden második esztendőben bőven meg trágyáztassanak.”

A mult század nagyrészében a másodlagos gabonanövények - a köles és a hajdina - voltak az uralkodó kenyérnövények. A hajdinát a többi kásanövényhez képest aránylag újabbkeletűnek mondja *Rapaics*. Csak szegény talajokon és elmaradottabb vidékeken jutott nagyobb jelentőségre. Magyarországon két területen terjedt el, orosz hatásra a rutén vidékek szomszédságában és *szlovén hatásra az Alpok alján*, tehát itt az Örségben is. De ide - fenti megállapítással összhangban - *Fényes Elek* szerint is aránylag későn származott át, és nem is volt annyira általános.

Ezekre a húsban gazdag és kenyérben szegény állapotokra úgy emlékeznek a mai örségi öregek is vissza, hogy „az akkori emberek csak húst ettek kenyér nélkül”.

Megváltozott ez a helyzet a jobbágyi sorsnak a század derekán történt fordulatával, a közösségi keretek szétbomlásával; ezzel egyidejűleg megszűnt a kedvező állattenyésztő konjunktúra, a tagosításkor jórészt kiirtották az erdőket, amit az új megélhetési alap, a földművelés is megkövetelt. Így aztán az elszegényedés útjára sodródott az örségi nép. A különzékor kisparaszti exisztenciák alakultak ki. Ma az 1-5 és az 5-20 kath. holdas⁷ birtokkategóriákban oszlik meg a lakosság zöme, ami a silány, agyagos, kavicsos örségi föld minőségét tekintve - eleve kizárja a jelentősebb kereskedelmi forgalmat és önellátásra kényszerít. A föld hozamát a műtrágya és az egyéb művelési újítások és eszközök némileg megnövelték ugyan, de ténylegesen nem változtathatták a helyzeten. Aránylag a kukorica és a krumpli rohamos terjedése segített a táplálkozáson. A krumpli szerepe tulajdonképpen csak 70-80 éve kezdődött meg. Ezek szorították ki mind nagyobb mértékben a kölest és a hajdinát. *Bátky* egyik tanulmánya⁸ szerint a világháborút megelőző ötven év alatt a kölestermés

⁷ A statisztika kategóriái durvák. A kisebb egységeket nem lehet kifejezni.

⁸ Földrajzi közlemények, 1917.

országos átlaga egynegyedére, a hajdináé egynolcadára csökkent, ami azért jelentős, mert mindkét gabonanövény termelésében Vas megye kiválott. Azóta e két növény szerepe egészen jelentéktelenné törpült. Érdekes e tekintetben megnézni az 1901-es és 1938-39-es járásonkénti termelési jelentést. Összehasonlításra sajnos nincs mód, mert a felvett járás területébe (a szentgotthárdiba) a felvételek időpontjában nem ugyanazok az őrési községek tartoztak, de a jelentések önmagukban is eleget mondhatnak. 1901-ben a többi vasi járáshoz arányítva itt főleg gabonát termeltek. Feltűnő a kölesnek és a tatárkának arányilag nagy vetésterülete. Ugyanígy jelentős a bab- és borsótermés, hasonlóan a fejeskáposztáé és a töké is. A burgonya határozottan előretör. Az 1938/39-es kimutatásból, amit az 1931/35-ös öt évi termésátlagra vonatkozó kimutatás is igazol, kitűnik, hogy a Szentgotthárd-muraszombati járásban (ahova tehát majd az összes őrési községek tartoznak) túlságosan egyoldalú gabonatermesztés folyik. A búza több, mint a rozs, (a dombok felé esetleg növekszik a rozs). A hajdina és a köles elenyészően kevés lehet, mert említve sincs. Annál inkább győzedelmesen nyomul előre a krumpli; jelentős a kukorica is. A fűszer és a kerti vetemények száma is növekszik s csakúgy remény van egyéb kapások és zöldségnövények intenzívebb termelésére is.

A szőlőterületek visszaestek; a szőlőt előzőleg a 70-80-as évek filoxerája irtotta ki, de az újabb próbálkozások sem váltak be.

1901-es termés százalék be- és száz. mag. bétó	Búza		Rozs	Zab	Árpa		Kuko- rica	Bur- gonya	Répa		Takar- mány- növény
	ősz	tavaszi			ősz	tavaszi			takar- mány	csücs	
22,937	29,5	0,8	27,0	7,5	0,68	0,70	8,80	12,50	0,01	1,8	10,3

-magnak		Rep- ce	Mák	Ken- der	mag	Len	-mag	Takar- mány- növény	Egyéb vetem- ény	Ugar	= 100%
Borsó	bab										
0,01	0,10	—	0,04	0,07	0,01	—	0,09	0,03	0,10	0,12	0,43

A Szentgotthárd-muraszombati járás 1931-35-ös termelési átlaga a bevetett holdak százalékos arányában kifejezve

Ami az állattenyésztést illeti, kivételük nemigen van, esetleg borjú és sertés valami kevés. Egyébként csak az ottani belső szükséglet ellátását szolgálja. Nagyobb tejfeldolgozó gyakorlat hiányában tejértékesítés sincsen. A szövetkezeti kezdemények sem sokat lendítenek az ügyén. A legutóbbi esztendőig tartó trianoni elzárttság elvágta az őrésieket piacaik egy részétől, úgy hogy alaposan megszorult az élet. Egy-két tejföllel, vajjal, tojással, csirkével batyuzó szélső-őrési asszony, némi gabona- és takarmányfelesleget kivitelező nagygazda és a fentemlített húskereskedés forgalmán kívül kifelé igyekvő kereskedelem alig van. Egyedül a ma is elég gazdag őrési erdővidék fafeldolgozása nyit utakat a pénz felé. A zsellérek egyrésze az itt-itt működő fatelepeken, másrésze meg summás és városi alkalmakban keresi a kenyerét.

Az őrési belső fogyasztás és ellátás dolgában jelentősek a szövetkezeti boltok és a magánosok vegyeskereskedései. (A szerez-falvakban majd minden szernek van egy saját kereskedője.) Ezekben szerzi be az őrési asszony az ételízest, ételjárulékot és egyéb helyben nem termő élelmiszer-szükségletét, nem szólva a konyhában szükséges használati és berendezési tárgyairól. A *bótok* közvetítik a falu felé a legfrissebb városi vívmányokat konyhaszerekben és konyhai eszközökben.

Az élelmiszer-fogyasztásnak különböző gazdasági típusok szerint való felmérése csak részletes és alapos kataszter alapján volna érdemes és eredményes, ennek híján eleget mond a parasztgazdaságok vagyoni szintje, amely a gazdaságok zömére vonatkoztatva azoknak a fogyasztását is nivellálja. Ez a fogyasztási egyszintűség, amint majd a tárgyalásban is látni fogjuk, sok minden mást is meghatároz, ami a táplálkozási kultúrával kapcsolatos.

Az Őrségben lezajló termelési és gazdasági átváltás, - mint egyebütt is az országban, társadalmi változással járt együtt. A közösségi megkötések leomlottak és az egyéni tájékozódásra szabadabb lett az út. Sajnos a gazdaságiak megint megkötötték ezt a kezdeményt: a föld és az addigi termelési gyakorlat még a legszívósabb munkával is csak annyit nyújtott, amennyi a szegényes életszint fenntartására elégséges volt. De a vasúttal és az egyéb vívmánnyal rohanó ráhatásokat már nem lehetett feltartóztatni, és így a termelési fölöslegből adódó egészséges alkalmazkodás híján egy szinten aluli s gyakran szélsőséges helyzet fejlődött ki. Ilyen végtel pl. a jórészt ezekből az okokból magyarázható őrségi egyke. Megnőtt a ragaszkodás az egyetlen létalaphoz, a földhöz és mindenki igyekezett elkerülni, hogy „*cöveket üssenek a megyéjébe*”. - Ezért nem kellett a gyerek sem. A tagosítást követőleg az anyakönyvek elég kifejezően illusztrálják a születések számának a zuhanását a mai negatív állapotokig. A főkorcsoportokban feltűnően csekély a 16 éven aluli és feltűnően sok a 60 éven felüli egyén. Az egyke következtében az őrségi családokban jelentkező munkáskéz hiányát mutatja a szolgagyerek rendszer is. Gyerek híján, régi idők óta, majd minden gazdaságban szolgagyereket, főleg vendeket fogadnak fel, hogy a kisebb gazdasági munkákat, az otthoni teendőket, az őrzést stb. elvégeztessék. A takaré- és egyéb hitelek is tanúskodhatnak, hogy az őrségiek áldozatos beruházásokkal igyekeztek segíteni a helyzetet. A vagyoni állapot belsőleg megosztja ugyan őket, de az ismert okok miatt korántsem olyan szélsőséges a helyzet, mint egyebütt. A falu belső és külső életében itt is a módosok a hangadók. Vezetést és politikát ők képviselnek; a tömegek jórésze közömbös az ilyen változásokra. Ugyanez a közömbösség uralkodik a hitélet dolgában is. A gazdasági cél és érdek mozgatja meg őket leginkább.

A keveredést, a félállapotokat, a kettősséget mutatják a társadalmi magatartást képviselő népműveltség egyes ágai. Ezeket is persze különböző mértékben hatotta át a polgárosodásnak nevezett művelődési és társadalmi folyamat. Egyesek majd egészen behelyettesítődtek, másokban meg még mindig eléggé élők a régebbi hagyomány. A behelyettesített műveltségjavak gyakran másodrendűek és elütők a műveltségszerkezet egészétől, de a civilizatórikus természetűek majd mindig előnyösek. - Az új és gyakran téglából épült házak mellett ott vannak még a régi kerített boronaházak, az újrendszerű konyhák mellett a füstökonyhák. Az épületek régi és új berendezési tárgyai a lehető legvegyesebben keveredtek össze; - a tárgyalandó konyhaberendezések mindezt élénken tanúsítják. A ruházatkodáson már alig lehet parasztit felfedezni, persze a mostani polgári öltözködés is - a friss átvétel következtében - sajátos paraszti jelleget mutat. A megszűnt közösségi ellenőrzés következtében az öltözetekben sok a fonák, az ízléstelen és a szegényes vonás. Gazdálkodásukban erősebb a hagyomány, amit gyakran a termelés, a föld kötőereje és a szegénység is biztosít, de már az egészen új kezdeményektől sem zárkozhatnak el. - Meséket, szokásokat, hiedelmeket, babonákat őriz még az öregek emlékezete, de már az ő hitük is csak védekezés és racionális magyarázkodás. A fiatalság énekel ugyan, de nótáiból tüzetes vizsgálattal is nehéz lesz hagyományosat kibányászni. A fiatalok játékot, szórakozást kereső vágya pótlékokban nyer kielégülést. Talán még nyelvükben őrzik legépebben a régi ízeket és színeket.

A mai őrségi népi-műveltség egészére azt mondhatni, hogy a megrekedt és korszerűvé ki nem épült életlehetőségek gátat szabtak a teljesebb és szabadabb fejlődésnek, ezért egy heterogén és nem egy részletében csonka és elégtelen műveltségi állapot alakult ki.

A táplálkozás egyike azoknak a műveltségágaknak, amelyek aránylag a legegészségesebb változáson mentek keresztül.

II. AZ ŐRSÉGI EMBER ÉTELEI.

1. Gyűjtögetés.

A természeti környezetben élő paraszti termelő társadalom mind jobban jelentéktelenedő táplálékszerzési hagyománya a gyűjtögetés. Hajdanán kezdetlegesebb gazdálkodási fokon, a sértetlenebb, ősibb tájban szinte egyetlen módja a nyersanyagszerzésnek, - ma a gyermekek és a zsellérszegénység alkalmi foglalatossága igen kevés eredménnyel. Amint a következőkben ki is tűnik, ez a gyűjtögetés állapota az Őrségben is.

A jelen fejezetben persze nem az Őrség gyűjthető természeti élelmiszereit rendszerezük, - ez egészen más természetű munka lenne, hanem az ételek sorozatát szeretnők kiegészíteni egy-két gyakoribb, vagy alkalmilag a mezőről, erdőről a konyhára kerülő növényi, vagy állati termékkel. Hatalmas erdők borították régen az egész vidéket, vadnak mindig jó tanyái voltak, - nem hiába beszélnek még a mai öregek is a hajdanában falkában futkosó farkasokról. A völgyek, a nedves lapályok, a domboldalak meg mindig megbujtattak egy-két hasznos növényt, fűvet, gyomot stb. *Zakál György* így jelzi ezeket az állapotokat: „Eörségben mindennemű vad gyümölcsök a’ Lakosoknak hasznai, ú. m. mindenféle makkok: töllmakk, bükkmakk, csupormakk, csermakk, gyertyánmakk, gubats, vad alma, vadkörte, mogyoro. Idejárnak még a vad Cseresznye a’ melly elég van az erdőkön és harasztokon, az eper a mely néha igen díszlik, a’ kökény, a melyből sokszor pályinkát főznek, tuskeszeder, avagy vad rosa sat.” Persze a makk csak közvetve jelentett hasznat, disznóhízlásra használták fel. Ma már kipusztultak a régi *töllesek*, de azért ahol jobban előfordul a *tüőfa*, ott őszön még ma is összegyűjtik a makkot. A vadalmát meg a vadkörte ma is felhasználják pálinkának, ecetnek, de meg a gyerekek is szívesen elcsemegézik. A kazalba szokás benyomkodni a vadkörte, ott megfűlled és így élvezhető lesz. A vadalmát madzagra kötve vagy *kupucban*, vagy a szekrény tetején szépen sorjába rakva tartják el. Már csak a szagáért is érdemes eltenni. A régi *puposhátú szekrények*-ben a ruha között mindig meghúzódott egy-kettő.

Tavasszal szedegetik a (földi)-*epret*, *epörjét*, *epörgyét*, (erdei szamócat). Eperlekvárt főznek belőle, épúgy mint a csicskenyéből - kimagozva. Aratáskor piroslik a *málna* vagy *himpier* (Himbeere). Ez is jó lekvárnak. Aratási gyümölcs a *szedernye* (Rubus faj), a tuskeszeder. Gyepükben húzódik meg a *fődi szedernye*. A másik fának nő. Éréskor fekete. Lekvár ritkán kerül belőle, mert sok cukor kell hozzá, de annál gyakrabban pálinka. (A szomszédos szlovénságnál is.) Persze frissen csemegézve is jó. Leveléből manapság ‘magyar teát’ főznek. Ősszel, októberben érik a *csicskénye*, vagy a *csipkénye* (Rosa gallica L., Rosa dumetorum Thuill.). *Rózsatüskén*, *tüskerózsán* terem, nagy piros gyümölcse van. Lekvárt főznek belőle is (*hecsetli-lekvár*). Gyümölcset nem lehet teljesen *elmaszítani*, azért kissé mindig ‘szőrös, szálkás marad’. E fenti gyümölcsök gyűjtögetésére szolgál a *kászli* vagy *kászluó*. *Zakál* is ismeri: „Kászlu = lefejtett és öszve hajtott fahejj, a’ melybe eper szedettetik.” Sőt egy őrségi szólásban is megemlíti: „Ditsett (?) Epörgyének ne vügy nagy kászlut”, azaz ‘sokat ígér keveset tesz’; avagy ‘nagyba kap, bennmarad’. A kászlit rendszerint *berekfá*-ból, meg nyírfából hántották. Két formája is ismeretes. (1.-2. ábra). Az egyik egy természetesen kampós ág, amelynek a hasítékába tölcészerűen beszorítják a kérget. Az ágat alul-felül elkötik. A másik gyakoribb és általánosabb forma, téglalapalakú hasítékból kolompformára hajtják, tuskével, hegyezett fával átszűrva erősítik meg. Csak nyáron lehet készíteni. Sokszor még

másfél méter nagy kászlu is akad. Területünkön kívül csak Erdélyben lelhetni hasonló párját. Ott a neve *kászuly*.

A *kökin*-t (*Prunus spinosa* L.) ősszel hóharmatkor szedik. Akkor finom édeskés, amikor már megcsípte a dér. Éretlen vagy fagyott állapotban *vonyár* (*Zakál*: „Vonyár, annyit tesz mint állott, magát megvont, fanyar.”). Őszi őrzésekkor a gyermekek tűzön sütik. Aratás után érik a *pattogu* (*pattogu borosán*, *borosánfenyü* = *Juniperus communis* L.) bugája. Szárítva sonka-pácolásra használják. Ha pálinkának főzik meg, *borovicska* a neve (vendül: *borovička*). Pálinka lesz az aratásban szedett *szelencéből* is, (*vadszelence* = zelnice meggy. *Prunus padus* L., vendül: črensla). Érett állapotban fekete, bűgös, magvas. Tüskebokor gyümölcse a *gelegetnye* (galagonya, vendül: *glojovec*, *gloginja*. *Crataegus monagyna*, v. *oxyacantha*). Pirosszínű, édes ízű. Ősszel érik. Pásztorgyerekek eszegetik. Augusztusban szedegetik meg a *magyaru*-bokrokat. A *magyaru*-t kis *acsku*-ba rakják és száraz helyre akasztják. Tésztába kerül *diu helin* (dió helyett). Puhítva, szárítva eszi a *berkenyi*-t (*Sorbus domestica*) a felnőtt meg a gyerek. Hasmenés ellen szárított állapotban rágicsálják. Emlegetnek egy bizonyos *vadszöllő*-fajtat, amely az erdei tisztások szélein tenyészik. A hajdina meg a répaföldeket veri fel tavasszal, hóveszés után a *papsaláta* (vad v. madársaláta; *Valerianella olitoria*, v. *dentata*). A *konku* leveléhez hasonlít kissé, ezeket a szűk leveleket készítik el olajjal meg ecettel salátának. (Városon a krumplisaláta közé vegyítik.) Szedik a *vadsóskát* is. Mártást csinálnak belőle. A szelíd sóskánál kissé savanyúbb. A kerti sóskát egyébként a legtöbb helyen megtalálhatni. Spenótként kezelik, ami különben csak ritka kertben lelhető fel. Kora tavasszal kerül a konyhára a *kákics*, a sárga virágú *gyermekláncfű* (*Taraxacum officinale* L.) gyenge levele. A puha töje tejes. Salátásan készítik el, ecettel, olajjal. Nem mérges, de csak forrázva használható. Városon a piacon árulják. Említik a *máva* (mályva) gyűjtését is az erdőn. Ez nyilván az erdei mályva lesz, másként *papsajtfűj* (*Malva silvestris*). Gyerekek csemegéje. Ma már gyógynövény. Gyertyános erdőből kerül elő a páfrányos jellegű *édesgyökér* (nyilván a *Glycyrrhiza glabra* és más fajok). Szintén gyerekek rágicsálják. Ujjnyi nagy gumói és piros virága van a *földi magyaru*-nak (talán a *Lathyrus tuberosus* lesz). Tűzben sütvé nagyon ízletes.

Itt sorra lehetne venni még egy sor vadnövényt, de ezek jórésze nem táplálkozásra szolgál, másrészüket meg majd a teáknál, gyümölcsöknél meg egyebütt említjük meg. A fűszereknek az ismerete egyébként ma már erősen csökkent s aligha mondhatni el, amit *Zakál* elmondhatott a maga idejében: „Sokszor tapasztaltam már, hogy ezek a’ Természet Tanítványi, a’kik magok szednek füveket és gyökereket, többet tudnak és tettek mint a’ leg híresebb Orv-mesterek, a’kik a’ füveket és gyökereket csak a’ könyvekből szedegetik ki...”

Ez az erdővidék mindenkor jeles gombászó terület volt. Érdemes egybevetni *Zakál* ilyen természetű tájékozódását a miénkkel. „A’ gombáknak némely essés időbe bősége van. Leg bötsösebb gomba a’ Vargánya, a’ mellyből rendszerént igen jó levest készítenek. Ez többnyire párosan találhatik, és formájára, színére, nagyságára nézve egymástul különbözik, a’ szerint a mint az fenyüsbe, bükkösbe, töllösbe, hegyen avagy nedves lapályon terem. A’ Természet szeretői ezen a’ szép gombán sok örömet találhatnak. Vagynak sokféle gombák, a’ mellyek a’ Vargányához mindenbe hasonlók, és csupán szagokrul, avagy megtörettetvén meg feketedő színekrul esmértettetnek meg, hogy nem vargányák, és gyakran mérgesek. Tehén vargánya leg több van, de azt az Eörséghe ember meg nem eszi. A’ Vargánya után helyt érdemel az Úrgomba, a’ melly a’ nagy és szároz fenyüsökbe a’ földből ki buvó fejer tojasokbul kel ki és alkalmas magasra megnyövé, szép piros kalapot visel. A’ tojását is fel szokták szedni és otthon a kertbe elültetni; - ki kél, de igen kitsiny marad; - az allya sárga, - az ize édes. - A fenyü alla bővséggel terem a’ fenyüsökbe; vörhenyeges színű, köserü izü, akár főve akár sülvé igen jó csemege. A nyúl gomba sárga színü, ember fülhöz hasonló fodros, édes izü. - A kenyérgomba téglá színü, - ha megtörettetik téj forma nedvesség foj ki belőle. Ezt az éh

gombász nyersen is megeheti. A' P(?)alambitzának kék kalapja fehér allya van. Némellyek a' bagu gombát is megeszik, a' melynek baguhoz-hasonló szürke szine van. A Szarvasgomba, Szömöröcsök ritkaság. A köserü gombát, Csepörkét, herintset, gilvát az Eörséghe Ember nem kedvelli. A' Gébér gomba, a' melly hasonló az Úrgombához azzal a különtséggel hogy az allya fejér, a kalapja pöttögetett, mérges, és akár nyersen akár szárazon, eger, patkán, gébér, csótány, prütsök vagy akármi állot ha megeszi, elvesz."

A *Zakál* által most említett gombafajták jórészét ma is gyűjtögetik és amint ő is írja - első helyen a *vorgányá*-t. Különösen esős esztendő neveli őket bővön, ilyenkor aztán májustól őszig járják értük az erdőt. A régi időkről szólva arról panaszkodnak, hogy a makkoló disznók gyakran kiturkálták a gombákat. A *buzavargánya* fehéres-sárga, az *őszi* meg fekete. A fehér vargánya vizesebb. Szárítják, meg amúgy frissen a legkülönbözőbb módon elkészítve fogyasztják, - amint ezt a többiekre is érte az ételknél meglátjuk. A *nyulicá*-t is szokás szárogatni. A *galambica* haját fogyasztás előtt levonják. Az *úrgomba*-t gyakran összetévesztik a galócával. Frissen készítik. A *fenyallá*-ról azt tartják, hogy csak (rozs)vetés után szabad hazahozni, mert különben a csibék nem kelnek ki, ill. elpusztulnak (Őriszentpéter, Szomoróc). Egyéb elkészítési módján kívül a tűzhely lapján is szokásos megsütni. A *kenyergomba*-t leginkább a „lapokban” lehetni. A *köserü gomba*-t előbb *kövesztik* (főzik) és csak aztán készítik meg. Áprilisban nyirfaleveledzéskor, ha meleg a föld, a vágásokban is sok *szömöröcsök*-öt lehetni. A legkorábbi gomba. Redős a kalapja. *Csoportos gomba*-nak nevezik azt az apró fekete gombacsoportot, amelyben egy fordított tenyérhez hasonlóan tizenöt-húsz gomba is meghúzódik egy kupacban. Sütik, főzik. Egész nyáron lehetni a réteken az egészen apró barna színű *tikgomba*-t. Késő ősszel vetéskor a hó lehullása előtt üti fel feltűnő fekete-kalapos fejét a *hógomba*. Ezt szintén szokás vargánya-szerűen szárogatni. A barna-kalapos *csepörke* meg a sárga hegyes formájú *szarvasgomba* valóban ritkán akad az ember útjába. Az előbbi szintén szokás a tűzhely lapján sütni.

Egyéb zöldnövény, gyökér, levél, stb. a telkekről és a kiskertekből kerül ki, alkalmilag ilyen viszonylatban mutatunk rájuk.

Erdei vad manapság már alig kerül a konyhára. A vadászati jog egyes nagygazdák, erdőtulajdonosok kezében van, nagy vad csak az ő puszkájuk elé juthat: őz, szarvas. *Zakál* idejében persze nagyobb volt a szabadság, írja is: „mint Eörségheben mint a' Szomszédtságban Számos Nemesek laknak, a' kik Tilalmat nem esmérnek. De egyébaránt is Eörséghe nek még soha semmi része tilalom alatt nem volt, és a parasztok is mindig puszkások voltak, a' kik igen tudják nyáron a' vetések, télben pedig a Szöllőültetések között a' nyulakat meglesni.” Persze azért ma is van, aki a kóbor nyúlnak, ha a *mezzü*-ben vagy a tök vagy a káposztalevél alatt meglapulva rálel, a *nyakcsirjá*-ra üt, *eleköti*-jében hazaviszi és pörköltnek megkésztíti.

A gyerekeknek még ma is mestersége a madárfogás, nem beszélve a törész emberekről, akikből egy-kettő mindenütt akad. - A legényfajta télen a ház körül *vasse*, *hurokke* fogja a *vargyu*-t v. *vari*-t, *csuóká*-t, szarkát, kányát. Minél többet, annál érdekesebb. Kiszedi a vasból, megfojtja vagy földhöz veri. Aztán felhasítja a varju egyik lábát, szalmaszálat dug alája és felfújja. A bőr meglazul és így könnyen lefejt. A bőrt nyáron rúdra húzva a kölesbe vagy a kukoricába teszi madárijesztőnek. A varjut magát meg felvágja a hasán, kitisztítja, fölvgadlja, megmossa és zsírban tojással sütvé kenyér mellé elfogyasztja. Nyáron júniusban ugyanezt megcselekszi a varjufiókákkal is. A vadgalambot kiszedi ugyan a fészkeből, de ritkán eszi meg. Régebben többfajta madár tojását is megitta a pásztorgyerek, ma már csak a *fogol*-ét.

„Hal nem sok van Eörségheben. Legnevezetesebb a' csuka a' melly leginkább az álló vizerekben tartózkodik, - Fejér hal több van a' patakokba, - mönyhal is van, - rák leg több

van; - Némelly álló vizekben van lapos széles hal is, a' mellyet varga Holnak neveznek." *Zakál* közlése óta nem sokat változott a helyzet. Azóta is csak kis fehér pénzes halak, ponty, csuka, meg csíkhall stb. uszkálnak a Szalában meg a Kerkában. Nyáron a gyerekek beállanak a patakba, felzavarják a vizet és szájjal felfelé kosarat úsztatnak a víz alatt, majd hirtelen kirántják: van úgy, hogy estére 20-30 darab halat is megfognak. Paprikás zsírban megsütik. Általában a cigányok mesterkednek a halakkal. Rákot is ők fognak rendszeresen, persze parasztyerek keze között is megakad egy-kettő. A rákfogó szerszám ma is a *rácsa*: „rátsa, lefejtett, avagy le hántott fahejbul vagy más egyebbul készített rákfogó, a' melybe a' béka lábba ragadt buta rákok csendesesen bele eresztetnek" (*Zakál*). Parasztyerek a rákot a mezőn rakott tűz mellett ropogós pirosra megsüti: *ollu*-ját és farkát eszi meg.

„A' Méheket igen szereti az Eörséggi gazda, a' méhek meg e' kies vidéket, a' szép réteket, berkeket, ház körül lévő gyümölcsösöket sat. Gyakran talál az erdei járvány tévelgyő rajokat sőt a' vén fák aduiban mézzel megrakodott gazdag méheket is." (*Zakál*). Valóban a mai öregek is úgy vallják, hogy az ő gyermekkorukban jobban keresgéltek és több eredménnyel a vadmézet. Rendszerint *szuas tüőfák* (tölgyfák) *adui*-ban leltek rá. Több eredménnyel kecsgetet a *füődi mihi*-k méze. A mezőben akad rájuk az ember, oda építik a lépüket. A nagy *öreg vadmihi*-k a földbe, likakba, az *apró mihi*-k meg a vadmohába; mindegyiknek nagyszerű a méze, hisz ezek is mindenfajta virágról takarnak, sőt valamivel édesebb is a mézük a házi méh mézénél. Szattán azt tartják, hogy aki karácsony böjtjin délben *bogarat* (legyet) talál a falon és meg tudja fogni, az akkor a következő tavaszon, mihikre' is lel.

Tavasszal rügyfakadás után az erdőelő gazdák, *vádut* (elvallalt) munkán dolgozó legények, *örzü* gyerekek késsel meg szokták vágni a fiatal nyírfa kérgét, a hasítékba faszálkát vagy túskefából tüzes dróttal kiégetett csévét szorítanak be: ezen keresztül csöpög ki a meggyűlt fa nedve valamilyen üvegbe vagy edénybe. A fiatal fát ellentett irányba még meg is szokták hajlítani, hogy jobban folyék. Leginkább a gyerekek isszák meg az édeskés nedvet. Ez a *nyírvíz*.

Ennyit mondhatni kísérőleg az örségi gyűjtögetésről. Valóságos jelentősége a helyi táplálkozásban - egy-két anyag kivételével - ma már nincsen, de nagyjában jelzi azokat a körülményeket, amelyek egyrészt a multban sokkal jobban meghatározták ezt a táplálék-szerző hagyományt, másrészt még ma is tényezői a termelő életrendnek. Az örségi gyűjtögetés egészen alkalmi; jobbadán a kevésbbé módosabbja szedegeti össze, amit imitt-amott megpillant.

A nyers kosztról szólván ilyen növényneműeket meg néhány kerti veteményt említhetnénk meg: egyébként minden valamire való ennivalót valamilyen módon fogyaszthatóbbá tesznek, talán még forralva is majd annyi tejet isznak, mint nyersen.

2. A csecsemő és a kisgyermek táplálkozása.

A paraszt táplálkozásban nincsenek kivételek, azaz a család minden tagja ugyanazt az ételt fogyasztja. Egyedül az egész hitvány kicsinynek, meg a betegnek az állapotára vannak némiképp tekintettel. A betegnek jobb minőségű ételt főznek, a csecsemőt meg különös gonddal kezelik. Hogy a csecsemőtáplálkozás milyen fontos, azt eléggé jelzi az az intézményes védelem, amely ma már majd minden faluban ellenőríz, felügyel, oktat, segít. Itt a maiglan tartó roppant arányú csecsemőhalálozás meggátolása a cél, amit nem kis mértékben a helytelen táplálkozás is okozott. A régi örségi egyházi anyakönyvek halálozási rovata is

mutatja: ‘hasfájás, görcsök’... meg egyéb bejegyzésekkel, vagy többnyire bejegyzések nélkül a nagyszámú kisgyermek pusztulását. Evvel ellentétesen látszik az öregeknek szokásos vallomása, akik a természetesen edző nevelésről, jelesen a táplálkozásról szólva hangsúlyozzák az akkori gyermekek egészségét. „Ollan egészségesek vuótak a gyerekek, mint a retek.” Valószínű, hogy aki megmaradt közülük, az aztán valóban szívós természet lehetett.

A táplálkozás, ez az egész életünket megkötő és körülményeivel döntően meghatározó biológiai szükséglet, - amely valóságban már az anya testében megkezdődik és amivel kapcsolatban szintén van népi tudás és hiedelem, - a születés napjával formálisan is kezdetét veszi. Régen a fürösztés után rögtön szoptatni kezdték a csecsemőt, de nem az anyja, hanem amint akkor általános volt, - egy *szoptatus asszony*. Minden faluban akadt ilyen és akárki is volt, elhívták, s már előre számítottak rá. Ez az első nap, vagy még a következőkben is, szoptatta a gyermeket, mindaddig, míg az anyának is megjött a teje. Egyesek avval magyarázta ezt a szokást, hogy azonnal meg kell szoptatni a gyereket, mert különben „összefásul a szája”. Az anyának az első tejét nem adják a *csecszopu*-nak, - ragadós, nyúlós lévén - azt tartják róla, hogy rossz, ártalmas, és csikarást okoz. Ezért kinyomkodják. Persze nagyon kell ügyelni az első szoptatásra. A gyereket jobbról kell fogni, hogy az is jobbról fogja a kapanyelet; a mellbimbót benyálazzák kissé és a jobbat adják, azért, hogy *hajszás* legyen a gyerek. Balról fogva, bal csöcsről szoptatva *csás* lesz (Óriszentpéter.). A sikeres szoptatás attól függött, volt-e az asszonynak elegendő teje. Ha lakodalomkor esett az eső, akkor azt mondták, hogy jó tejes lesz a menyasszony. (Pankasz, Szomoróc.) Hogy sok teje legyen, a születés után három hétre, amikor „az egyháztul eljött” az asszony, hazajövet nem hagyták levetkezni, hanem egy korsót nyomtak a kezébe és akármilyen messze is volt a kút, vízért menesztették. (Pankasz.) A szoptatási idő átlagban két-három év volt, de nem egy gyerek elszopott még öt éves koráig is. „Nyanyi! ide csücsülj, szopom cicit” - mondták az ilyen nagy szopós gyerekek. Azt tartották, minél tovább szopik a gyerek, annál később lesz utána a másik. Mégis általában a harmadik nagypénteken túl nem szoptattak, mert a hiedelem szerint: amelyik kised a harmadik nagypénteket szopásban éri meg, szemmelverő, szemmelrontó lesz, azaz megigéz, megront másokat. (Szomoróc, Pankasz.) Szalafőn meg úgy tudják, hogy csak a ‘kétszer szopós’ (azaz aki egyszer már elhagyta, de később újra rászokott a szopásra) gyermek lesz szemmelrontó. Amikor még nem tudott jól szopni, tejbemártott ruhát dugtak a szájába és avval volt el. Másutt meg rongyba kötött sárga cukrot szopogatott. Mindezek a mai cuclit pótolták. Nem nagyon vigyázták, hogy hányszor, mikor szoptatták, amikor csak sírt, odaadták neki a csecset. Sokszor a csecs a szájában volt és az anyja elaludt fölötte a bölcsőre hajolva. Hogy a gyerek nyugodt legyen és keveset zaklassa az anyját, keresztelés után azon mód betették az ágy alá, meg rátették az asztalra. Így aztán jobb is lett, meg jobban is aludt. (Szalafő, Óriszentpéter.) Régen kis *tekenyümelencé*-be lekötözték a gyereket, fejükre *tekercs*-et tettek, rá a *tekenyü*-t és kivitték a mezőre is. Letették a *megyé*-re az árnyékba s míg az anyja dolgozott, ott pihent. Közben-közben az asszony megszeptatta, meg egyéb gondja is volt rá. A kicsinyt hamarosan rászoktatták más ételekre is; így tehát egyidejűleg szoptatták is, meg etették is. Etetni akkor kezdte az anyja, amikor hozzányúlt az enivalóhoz. A gyerek kezdetben az étel levét eszi meg leginkább. Adnak neki egy-egy félkanállal. A kenyeret, a húsfélét előbb az anyja megrágja és szájából, vagy az ujjja hegyiről teszi a csecszopó szájába. Eteti. A tehéntejet is hamar megízleltetik vele: ennek a fele víz, meg cukor. De csak *újfegyüs tehen* teje jó erre a célra, a hasasé nem. Egyidejűleg rászokik a vízre is. Búzadara, pép, *krumpligánica* is soron következik: régen a megrostált liszt öregjét főzték meg így. Rágicsálgatta a kenyérhajat meg a kalácsot is. Különbönb akármit is ettek, mindentől adtak neki egy-egy kanállal, mert mint mondják - a jó gyerek mindent, még a savanyúságot is megkívánja. Ha székrekedése volt, szappant dörzsöltek a fenekibe, ez aztán alaposan meghajtotta.

Ha a foga jön, akkor igen nyűgös. „Hasad a foga, azért nagy a hasa”, - mondogatják. Ilyenkor mézet szoktak az ínyére kengetni. Különben a foggal született gyereket mondják *váltott gyerek*-nek vagy *vándor gyerek*-nek. Ez rendszerint néma és testileg is torz. Egyetlen egy mondókája, amit ha magában van, szüntelenül ismétel: „pici fazék, nagy kalány, nem lehet belőle enni”. Ez a mondóka egyébként országszerte megvan.

Ma már általában nem szoptatják meg rögtön a picinyt és utána is előbb *köminté*-t adnak cukorral. Ez a szokás a háború után terjedt el az orvosok működésének eredményeként. A szoptatás is három-négy óránként történik. Sőt a szoptatási idő is nagyon leszűkült: egészen fiatal asszonyoknál már csak hónapokra korlátozódik. Általánossá vált a cucli használata. Jelentős szerepe lett a kávénak, amit rendszerint árpából pirítanak.

Az elválasztás bizony kényelmetlen a csöppségnek, de bele kell törődnie. Régen páros esztendőben nem választották el a gyereket. Rendszerint a harmadik évben került rá a sor, lombosfahajtáskor, cseresznyeéréskor. Mint mondják, vígan eszik akkor a kisgyerek egy kis cseresznyét. (Szalafő.) Ha „szárazfákor” választották el, akkor meg sok ruhát szaggatott. (Szalafő.) Pankaszon úgy tartják, hogy a „szárazfákor” választott gyerek „száradott” lesz. Korommal, paprikával, paprikás mézzel, vagy piros festékekkel keni be az anya a mellit, és ‘fáj - véres - kakás...’ stb. ijesztéssel igyekeznek a gyereket elriasztani a szopástól, és annak, ha mégis megpróbálja, hamar elmegy a kedve tőle. Némely anya meg egy-két hétre elviszi a gyereket a rokonokhoz a szomszéd faluba és így felejteti el vele a szopást. Az anya, hogy a teje elapadjon, szappanos ruhával köti le a mellét, vagy időnként két ujjával „kifőji a csöcső búbját”.

Nem lesz érdektelen még ideiktatni, hogy az őrségi gyermeknyelv egy-két ennivalót és konyhakapcsolatú dolgot hogyan nevez. A víz = *püpi* vagy *tütü*; a kenyér = *kácsi*; az étel vagy a tej = *mamma*; a pogácsa = *pacsa*; a krumpli = *puppa*; a cseresznye, alma = *bugyó*; a csec = *cici*; a tyúk = *bada* vagy *pittyé*; a malac = *pojca*; a kés = *csiés*.

A növekvő kisgyermek ételei már a felnőttével azonosulnak, ahogy közelebb kerül az asztalhoz, vagy éppenséggel az asztal mellé ülhet.

3. Ételek.

Levesek.

Az őrségi ételeknek is a jórészét, amint ezt egyéb hazai helyről közölt hasonló tárgyú néprajzi adatok is vallják a saját területükről, a levesek teszik. Fő táplálék-jellegük a bemutatandó étrendekből is kitűnik. A polgári asztalon előétel vagy étvágygerjesztő a szerepük, a parasztságén azonban, jelesen az őrségi táplálkozásban, az egyfogásos főétket képviselik. Fogyasztásuk tehát mindennapi. Joggal is mondja a szalafői közbeszéd: „Aki sok levest eszik, sokáig él, mert aki sokáig él, annak sok levest kell megennie.” Mindez az itteni táplálkozó-műveltség szintjét is jelzi, mert a levesételek meglehetősen kezdeti fokot jeleznek a különböző módon feldolgozott táplálékok sorrendjében. Aránylag sok bennük a ballasztanyag, a víz, bár a verejtékes testi munkában, különösen nyáron, ez is nagy szükséglet. Értéküket a bennük főtt anyagok teszik a szerint, hogy növényi levélből, gyökérből, magból, vagy húsból stb. készültek. A kezdetleges növényi forrásoktól a nagy gonddal készült, fűszerekkel, zöldségekkel ízesített tézsa-, hüvelyes-, húslevesekig nagy az út. Az átalakulás egy-két mozzanatát itt az őrségi levesekben is megláthatni. Természetesen legelőbb a

nyersanyagokban: pl. a krumpli, a hüvelyesek, a paradicsom, kalarábé és egyéb kapások stb. újabb vívmányok. A zöldség, sárgarépa, *petrizs* (petrezselyem) alig egy-két évtizede került a levesekbe, főleg a tészta-levesekbe. Egyébként ez utóbbinak is a múltját a múlt század 70-es éveitől kezdődőnek mondják Pankaszon. A régi zsíros levesek főleg rántással készültek: „ha rántották, nem kellett bele annyi zsír”. A ma már kizárólag zsírizzítással élvezhetővé tett tészta-leveseket is a múltban mind rántották. Jelentős változás történt a levest ízesítő magszerekben, fűszerekben is: a régiak eltűntek s újabbak kerültek a helyükbe. A zsíros levesek mellett a feltűnően nagyszámú tejföllel habart és tejjel forralt levesétel nyilván a zsírral való takarékoskodást és az elegendő tejterméket jelzi. A régi időket őrzik a másodrendű gabonaneműekből levesen készült kásák, hasonlóan az ezek lisztjéből gyúrt tésztalevesek. Feltűnik a sokféle savanyú-leves hús leviből vagy a nélkül. Általában ugyanazt a levest elkészítik rántva, izzított zsírral, habarva meg tiszta tejben is, a szerint, kinek-kinek mi az ízlése. Így a nagyszámúnak tűnő levesek szerkezetük szerint egy-két csoportba foghatók, mint zsíros-, rántásos-, vagy zsírizzításos levesek, húslevesek, habarásos- és tejlevesek. Természetesen éles elkülönítés alig lehetséges, akár a főzelékes ételek és mártások különválasztása a levesektől. A főzelék-fogalom az újabb időben kezd bevonulni az őrségi konyhára, főleg a jobbmódúak újabb főzelék-ételei kapcsán. Valóságban a nép nem is tesz különbséget leves és főzelék között, tárgyalásunkban is csak a könnyebbség kedvéért választjuk őket külön. Természetesen egyes főzelékes ételek előbb is megvoltak, kevés lével, sűrűn készítve, amit jórészt az anyag természete (tök, káposzta, répa, kásás ételek, borsó, stb.) és bősége okozott. Általában a mártásokat a főzelékes ételek körébe sorolják. Az őrségi főzelékesek, levesek nem bonyolultak; nem számítva egy-két vend származású ételt, kétféle nyersanyag egy ételben, különösen a levesek közt alig fordul elő; pl. krumplival nem igen főznek együtt - mondjuk - hüvelyest. Ezt egy pankaszi zselléasszony úgy jellemezte, hogy „csak marhának adnak rázottat”, azaz keveréket; „mit készít holnap, ha ma mindent egy levesbe gyömöszöl?” „Az nem lehetett jó, amiben annyi minden volt.” Az új és származék leveseket könnyen felismerhetni erről a formájukról. A levesételek is, mint az egyéb ételfélék, nyomon követik évszakonként a termést. Tavasztól ősziig az újból, télen meg a tároltból készülnek.

Rántásos és zsírizzításos levesek. Rántást nem igen készítenek el előre a gazdaasszonyok. A szentpéteri pintérek, meg nagyritkán némely hosszú útra induló férfiak visznek magukkal csészében egy kis vöröshagymás rántást, de ez szórványos jelenség. A rántásnak zsírozó, ízesítő és sűrítő-vastagító szerepe van. - A *cserpenyő*-ben olvasztott izzó zsírt liszttel elkeverik - sűrűn vagy hígan, a szerint, hogy levesnek vagy főzelékesnek készül. A liszt kissé megpirul, majd pirospaprikát vetnek bele, elkeverik és hideg vízzel engedik fel, hogy a liszt ne csomósodjék. Ha vágott hagyma is kerül bele, ezt a pörkölődő liszt közé szórják, ezután esetleg összevágott petrezselymet is elegyíthetnek a rántásba. A hagymás-petrezselymes rántás már újabb szokás és alkalmazása a gazdasszony ízlésétől függ. A zsíros leves készítésének másik módja a zsírizzítás. Az őrségben emberemlékezet óta *kisütik a szalánnát* zsírban, s csak Nagyrákoson meg Szaknyéron talált nyomok látszanak amolyan „pergelésre” utalni, amilyen módon a tiszántúli és az alföldi levesek jórésze készül: azaz nagyon régen itt is a mindenkori *szalánná*-ból aprítottak levesnek zsírozni valót. A jelenben tehát a cserpenyőben, a lábasban zsírt izzítanak, kockára szeletelt hagymát pirítanak benne, majd piros paprikát kevernek közébe és úgy eresztik fel vízzel levesnek. Sárgarépát, hagymát, gyökeret (petrezselymet) vagy egészben főznek bele a levesbe, vagy - különösen a sárgarépát - karikára szeletelik és a forró zsírban kissé megpárolják. Különben a párolás, a *fullasztás*, a *dincölés* (dinsztelés) az az újabb főzési mód, ami a zsírizzítással együtt jelentkezik. Ezek a levesneműek sohasem nagyon zsírosak, mint amilyenek a tiszántúliak látszanak *Ecsedi* közlésében, úgyszintén egyáltalán nem erősen fűszerezettek. A városi levesekhez hasonlítva ez a vékony jellegük tagadhatatlanul

megvan. Változataikat kimeríteni lehetetlen, de az alább közlendők fényt vetnek elkészítésükre, jellegükre.

A *tésztaleves*-ek a legelterjedtebb levesételek közé tartoznak. Anyaguk és elkészítésük szerint számtalan változatát ismerik az őrségiek. Amint említettük, régen ezeket a leveseket rántották, ma már szinte kizárólag zsírizítással teszik élvezhetővé. A levestészták jórészt az újabb időben búzalisztból gyúrnak, mégpedig a bolti 2-es, az ú. n. *mácsik-liszt*-ből, néha, ha kevés van belőle, 3-sal keverik. A másodrendű gabonafajtákból, pl. hajdinalisztból készült levestésztát a régi állapotokra látszik mutatni. Levestésztát sohasem gyúrnak meg előre, mint azt általánosan csinálják az Alföldön, hanem mindig közvetlenül a levesbefőzés előtt készítik el. A levestésztáknak koránt sincs annyi változata, főleg elnevezésben, mint pl. a debreceni vagy a nagykún-leveseknek. Erre azt a magyarázatot adták, hogy az ittvaló parasztasszonyoknak nincs ideje elbabrálni, elpiszmogni holmi aprólékos tésztaformázgatással (pl. a csigatészta!); a levestészták készítésnek ez a nem társadalmiasodott, s nem ipariasodott, tehát nem is variálódott szokása is a tésztalevesek újabb származása mellett vall. A levestésztát vízzel, tojással gyúrnak, de ha nincs tojás, akkor e nélkül is elkészítik, legfőleg keményebb gyúrnak csinálnak. A folyós tészták mindegyikébe ütnek tojást. Ez utóbbiak közé tartozik az *eresztett és nyukli* (galuska)-levestészták; ezeket sűrűbbre hígabbra felferik és a levesbe csorgatják, szakgatják. A *durmált* tészta meg úgy készül, hogy a lisztbe tojást ütnek és kevés vízzel a kezük között csomósra morzsolják. Nem nyújtott gyurmából reszelik vagy csipkedik a *reszelt* és a *csipkedett* tésztát. A *gombóc* (sokszor használják „nyukli” értelmében) félkeményre vert levestészták; kanállal vagy késsel szaggatják a levesbe. A *sodrufá*-val (3. ábra) kisodort kerekformájú nyújtott tésztát átmérősen négy darabra vágják, kettőt-kettőt egymásra helyeznek és hengeresen összehajtva metélik: ez a *metít*-levestészták; igen hosszúka és szála és igen vékony. Nyilván újabb vágási mód az ismert szalagra metélés. A *mácsik*-ot hasonló lapokba szeletelve, sarkosan négyzetesre (kockásra) vágják. A mácsik rendszeren nagyalakú. Őrszentpéteren az igen öreg kockás levestésztát *pacá*-nak mondták. (*Gönczi* közöl ilyen nevű levest.) Szalafőn meg az igen aprót *fűlink*-nek (ez valószínűleg megegyezik *Ecsedi zab*-tésztájával). Ezek a levestészták mindenféle levesbe kerülhetnek. Tésztaleves az Őrségben krumplival együtt ritkán fő, bár egészben szokás egyet-egyét ízesítőül belevetni. A jó tésztalevesnek természetesen a paprikás-hagymás zsírizításon kívül a bors, meg a zöldség és petrezselyem adja meg a jó ízt. Általában előre izzítják a zsírt, aztán öntik fel meleg vízzel és csak ekkor kerül bele a tészta.

Eresztett leves: tojással kevert tésztát forró sós vízbe csorgatnak. Rántani előtte vagy utána szokás. A *buzapép* lisztjét tojással eldurmálják, sós vízben forralják, forráskor berántják. Egy tojás elegendő egy családnak való péphez. Levesen készül és elég sűrűre. Zsírizítással is előfordul. Rántással gyöngébb és világosabb. *Nyuklileves*: *tojásos* vagy *zsíros gombuc-leves*-nek is mondják; paprikás, hagymás s kissé sós zsírt izzítanak, meleg vízzel fölengedik és forráskor tojással felvert híg tésztát szakgatnak bele kanállal vagy késsel. Zöldséggel ízezebbnek, rántással meg nagyon jónak mondják. - *Kötött gombuc-leves*: formája szerint elég régi étel. Tésztája gyors levestészták, mert a gyurmáját nem hagyják szikkadni, kinyújtják, s vagy egészben felvert tojással hintik meg, vagy tenyérnyi széles szalagokra vágva zsírozzák. Majd tekerésszerűen felhengerítik és bogot kötnek rá. Így kerül a levesbe. Főzés közben szépen széteszik. Levese izzított zsíros leves. - *Gombuc-leves*-nek mondják helyenként a csipkedett levest is. Ennek a kemény gyurmája is lisztből, tojásból, vízből készül. *Daragombuc*-ot is emlegetnek. A fönti rántásos és fűszeres. - *Kukoricalisztből* fánk nagyságú gombócokat gyúrnak; rántásos lében addig főzik, míg a víz tetejére fel nem jönnek. Tálaláskor felmetélik. Nagyrákoson említették azt a szokást, hogy régen a karácsonyi ünnepkörben a lányok lánynevekkel teleírt cédulákat gyúrtak a

kukoricagombócokba és egyszerre beléöntötték a forró vízbe. Amelyik gombóc legelőbb feljött a víz színére, a benne lévő lánynév képviselője ment férjhez a leghamarább a következő esztendőben. A *fűlink-leves*, *mácsik-leves*, *metít-tésztaleves* a hasonló nevű tésztából, izzított zsírral, fűszeresen készült levest jelent. Hasonlóképpen a *hajdina-gombucleves* hajdinalisztból gyúrt tésztájú zsíros levesétel. Pankaszon még ismerik a tésztalevesnek azt a változatát, amit Göcsejben *bugya-leves* néven készítettek, azaz a tojással gyúrt és kisodort tésztát gyűszűvel kiszaggatták és zsírban megsütve tették régebben a rántásos, újabban a zsírizzításos levesbe. Nagyon jónak mondják. Aligha lehetett általános, ma még kevésbé az. Babrálós étel, s csak ráérős asszonyok bajlódtak vele. Munkásoknak készült. *Gombucos-krumplileves*. A szegletesre kockázott krumplit sós vízben forralják, aztán paprikás izzó zsírt öntenek bele és tovább főzik. Forráskor tojással, vízzel, liszttel lágyra vert gombócot szaggatnak bele kanállal. Zöldséggel, egészborssal ízesítik. - Sok tésztalevest készítenek még húslében, meg tejfölös habarással.

Kása-leves, vagy egyszerűen kása. Hívják *zsíroskásának* is. Régen aránylag gyakrabban szerepelt az érendben. Készül hajdina-, köles-, és újabban rizskásából. Az előbb megmosott kását sós vízben megfőzik és fővés után berántják. Ma már zöldséget is főznek bele. Szeretik borssal, paprikával, fokhagymával fűszerezni. A rántásos hajdinakása-levesbe a szomszédos vend széleken füstölt hús is kerül. Rendszeren vasárnap reggel készítik meg és templom után fogyasztják el. A köleskását és a hajdinakását zsírizzítással is főzik borsozva, s *dincőt-kásának* mondják.

.....* -falvakban, de Kistrákoson is említik). Hívják *kerekrépa-leves*-nek, *zupá*-nak is. A *lükött* kölest savanyú répával „összűt”-forralják. Paprikás rántással belerántanak. Levesen eszik. Tiszta, édes tejben is készítik úgy, hogy a vízben együtt főtt répát és kölest tejjel vagy tejföllel behabarják és felforralják. Másik változata az, amikor már nem savanyú répát használnak hozzá, hanem a fehér kerekrépat apróra metélve a már fővő köles levibe beleöntik és tejjel tovább főzik. *Tiszta-tej*-jel is szokásos. Egyébként csak régen volt elterjedve. Téli étel. Közönséges a *répaleves* vagy *zsíros répa*. A megmosott savanyú répát vízben kevés sóval főzik és berántják. Ma már nem nagyon fordul elő, de régen gyakrabban szerepelt a rántásos *karurépa-leves*. Az előbbi leves savanyított *toru*- vagy *kerekrépa*-ból, az utóbbi frissen szíjt *karu*- vagy *csutri-répa*-ból készült. - A megtisztított és felaprózott sárgarépát sós vízben megfőzik és berántják. Ez a *sárgarépa-leves*. Ősszel, - s ha van, télen is csinálják. A répához hasonlóan készítik a *savanyú-káposztá*-t is levesen. Jó *sűrűn*, paprikásan, vöröshagymásan rántják. Borsot és babérlevelet is vetnek bele. Téli étel. A vendséggel szomszédos peremvidéken *köleses-káposztá*-t is ismernek zsírosan-savanyúan.

A *borsu*- (bab) *levesek*-be a legkülönbözőbb *borsu*-fajtákat használják fel. Ismeretes a fekete-tarka és a piros-tarka *cseresznyeborsu*. Ez egyike a legjobb fajtáknak, ízes leveसे van. Egyébként elég *szeles* természetű. Termelik még az apró sárga *vajborsu*-t, az apró és nagyszemű *fehérborsu*-t, a zöldessárga, hosszúkás alakú *tótborsu*-t, a nagyalakú fehér vagy fekete *gyébérborsu*-t (ennek szép hosszú fűrtös virága van). Az őrségi borsó nem szemetes, mert csak ritkán - bő termés esetén - verik ki cséppel, egyébként nagy gondnal, kézzel *köpesztik a hőli*-ből. Ezért nem mindig kell külön megtisztítani a szeméttől, elég ha este megáztatják; így reggel könnyebben is fő. Fővés után vöröshagymásan berántják, néhol zöldséget is tesznek bele, másutt egy kis paradicsomot, egyebütt rántás után egy kis tojást is csorgatnak bele. Csipkedett tészta csak legújabbán gazdagítja. Így készül a *zsíros-borsuleves*. A szomszédos vendségben a *borsu*-t (paszulyt) kölessel együtt főzik levesnek. Az *ecetes borsu* vagy *savanyú*

* Szöveghiány a nyomtatott kiadásban! [az elektronikus változat szerkesztője]

bab (a bab elnevezés igen erősen terjed) kissé sűrűbb a levesételeknél. Sós vízben felfőzik a babot, hagymás, paprikás, fűszeres rántással berántják, utána ecetes habarékot öntenek bele. A babérlevéltől jó ízt kap, nemkülönben ha *bürke* vagy hús fő benne. *Züődborsu-leves*. Zsengén szedett spárgababból készítik, amiből igen keveset termelnek. Ezt vöröshagymás, paprikás, sós zsírban párolják egy kicsit, majd vízzel fölengedik és tejföllel habarnak rá. Hússal nem főzik együtt. Ritkán kerül az asztalra.

A *csicseri-borsu*-t (ez már nem paszuly) és a *cukor-borsu*-t megkésztik rántással, zsír-izzítással, tejfölös habarással. A cukorborsót izzított vöröshagymás zsírban *fullasztják*, párolás után meg tejföllel habarják be. *Csicseris borsufőzelék*-et említene Szomorócon. Az izzó zsírban petrezselyem zöldjén párolt borsót meghintik egy kis liszttel, fölöntik vízzel, azután főzik. Rántással is készíthetik a párolt borsót. A *csicseri*- és a *cukorborsó* között különbséget tesznek. A csicseri apróbb, krumpli közé a barázdába ültetik, a cukorborsó nagyobb és édesebb. Tavasszal és nyáron tésztával meg krumplival együtt főzik, pl. a *csicseris krumplileves*-t. Krumplit csicserivel együtt főznek sós vízben, majd paprikás izzított zsírt öntenek bele. Szokás úgy is, hogy újkrumplit, zöldborsót, sárgarépat, petrezselymet, stb. együtt forralnak és berántják. Ebben a formájában a *Gönczi* által közölt *gezemice-leves*-sel egyezik meg. Cukorborsó mellé tésztát (galuskát) szokás szagatni. A kevés újborsó miatt ezek a levesek aránylag ritkán készülnek az őrségi konyhán.

Lencseleves: lencse hijján még jelentéktelenebb szerepet játszott; csak a zabba vetettek egy keveset, kezelni sem tudták, így hamar zsizsikes lett. (*Zakál*: *sisku* v. *zsisku*). Ma már egyáltalán nincsen. Rántással vagy tejfölös habarással tették élvezhetővé.

Az újabb idők főtápláléka a *krumpli*. Szalafőn a következő fajtáit közölték. A *vörös-féle*, *rózsa*, az *ella*, a *korai* (aratás után mindjárt terem), a *fejér*, (nagyfejű, kényes), a *kifli-krumpli* (legjobb levesnek, csak kevés terem belőle), a *kék-krumpli* (csak néhol találni, nem elterjedt, sütvé jó). Van még *fekete*, *szemes* és *disznókrumpli*. Sütni: a fehér és a korai krumpli a legjobb. A fehér krumpli előbb fő meg mint más. A legkülönbözőbb formában fogyasztják. - A *zsiros-krumplileves*: a kockára vágott krumplit sós vízben megfőzik, vöröshagymás, paprikás rántással berántják. Reszelt sárgarépa, fűszer és *gyökér* (petrezselyem) a gazdasszony ízlése szerint kerül bele. A *savanyú krumplileves* ugyanígy készül, csak babérlevél, fokhagyma meg bors is fő benne, és ecettel habarják be. Kissé sűrűbb mint az előbbi. *Krumplipaprikás* vagy *gulásos*- vagy *paprikáskrumpli*. Hús nélkül. A hámozott, szegletesre vágott krumpli *hajmás*, paprikás zsírban *fullad*, míg porhós nem lesz, majd kevés vízzel felereszti és tejföllel behabarják. Újabb jövevény az őrségi ételek között. *Krumplilevesnek* mondják az izzított zsírral megkésztett *krumpligánica* levét, amibe esetleg egypár szem tésztát is vetnek. Szegényes étel.

Savanyított tökből készül a *zsiros tök*, vagy a *tökleves*, vöröshagymás, paprikás rántással, aztán egy kevéske tejföllel habarva. Elég sűrű étel. Már főzelékes jellegű.

Szegényes-leves a neve annak a levesnek, ami nem egyéb, mint vöröshagymás, paprikás izzó zsírral ízesített, forralt sós víz. Betegnek adják. Az egyszerű *rántott leves*-be csak egy tojást ütnek. Gazdagabb már a *tojásos leves*: sós vizet forralnak, berántják, majd több lisztes tojást csorgatnak bele. A tojást előbb felferik, vagy ahogy Szentpéteren mondták, *összeabolják*. Készülhet hagymás, paprikás *izzózsírral* és ezt *engedik* fel sós vízzel. Alkalmi étel. Köménymag is kerülhet bele. Ekkor már *köményes leves*, illetőleg *köményleves*. Szalafőn *kódis-leves*-nek is mondták. Rántással is, meg *tétfölös* habarással is ismert. Tojást csak újabban csorgatnak bele a felfőtt és berántott köményes lébe. Reggel jó gyomrot csinál, - mondják. A köményt a rántásba is beletehetik. Egyébként ehhez hasonló a *rántásos hagyma-leves*: a kömény helyett apróra vágott fokhagymát vetnek a rántásba és felengedik. A *savanyú*

tojásleves ugyanúgy készül, mint a rántásos, de még ecettel is behabarják. Előfordul az is, hogy egészben fő a tojás a levesben. Egyébként bablevesbe is, meg köményes levesbe is szokás egy kis tojásos lisztet beléengedni.

Elterjedtek az őségi levesek között a *savanyú-* vagy *ecetes-levesek*. A tiszta ecettel készített savanyú-leves nem ismeretes, csak rántásos levesbe, meg húslébe öntenek ecetes habarást. Több változata ismert. *I.* A hús levit berántják paprikás, vöröshagymás rántással, majd egy kis ecetes habarással savanyítják és fővéskor egy belecsorgatott tojással toldják meg. Fokhagymát is metszenek bele. Így leginkább akkor csinálják, amikor hússal nem lehet tésztalevest készíteni, mert már igen *erős*. Előfordul, hogy kenyeret tördelnek bele. Külön tálban fogyasztják a lében főtt húst és külön a levest. Hús mellé saláta vagy *buborka* kerül, meg kenyér. Tavaszi étel. *II.* Ismét berántják a hús levét, de utána tejfölös habarással vastagítják, majd egy pár csepp ecettel savanyítják, s „vágna” bele egy tojást. *Torkaleves*-nek, másutt meg *tüdüleves*-nek mondják a következő savanyú levest. A disznó torkát, tehát a gégerészt, nyelvet, tüdőt, szívet, májat összetelik és megfőzik, fővés után berántják, utána meg ecettel behabarják (tehát liszt, ecet, meg víz habarékával sűrítik), vagy csak pusztán egy kis ecetet tesznek bele; néha egy-két krumplit is. Étvágygerjesztő levesnek tartják. A részeket külön is szokás főzni. Rendszerint disznóölés után rögtön szerepel az étrenden. Kisrákoson a templomba indulás előtt azzal kínálják a szűkebb násznépet. Kézfogó alkalmával is az asztalra kerülhet. Ezekre az alkalmakra rendszerint disznót vágnak. *Savanyú tojásos-leves*-t készít a gazdasszony, ha a húslébe egy-két tojást csorgat, elkavarja és tovább forralja, utána meg ecettel habarja. Ha krumplit is metsz melléje, akkor *savanyú krumpli* a neve. Amint látjuk, ebbe a két utolsó levesbe nem kerül rántás, ezért csak akkor ízletes, ha kövér hús főtt a húslében. Rántás nélküli az a *savanyú-leves*, amelynek a leviben ösztövéres húst, aprólékot, májat párolnak és ecettel savanyítják. Ilyen esetben zsírt is izzítanak rá. Savanyú leves a *mája-leves* is. Az apróra vágott disznómájat megkövesztik, s vagy rántást kevernek rá, vagy ha van, metszenek melléje zsíros húst, fővés után meg ecettel habarják be. Tejfölös habarással is nagyon kedvelt. Régebben Szomoróc vidékén disznóöléskor, meg *paszita* estéjén (keresztelő) a mája-leves volt az első fogás. Húslében szintén készül *ecetes-borsu*, ezt rántással is zsírozzák. A bab a hússal együtt fő. A savanyítás ecetes habarékkal történik. - *Uborka-leves*. A friss uborkát előző este meghámozzák, uborka- vagy répametszön kerekre *megszíjják*, vagy kézzel karikára szeletelik, kicsit megsózzák, állani hagyják, reggel meg kifacsarják. Majd vizet forralnak és felfőzik benne a *megszíjt* buborkát, félfővéskor vöröshagymás, paprikás rántással berántják, meg egy kis ecetes habarékot is öntenek beléje. Vágott fokhagymától nagyon jó ízt kap. Egy-két *kalány* tejföl a rántásban gyengévé teszi. Egyesek vetnek a levébe egy pár szelet krumplit is. Így egészen levesétel. De szokás egészen sűrűn és főzelékesen is.

Új és igen ritka leves a *paradicsom-leves*, mert paradicsom alig terem erre felé. A hagymás rántást paradicsomos lével engedik fel, esetleg egy kis vízzel is hígítják; egy-két kanál tejföl jobb ízt ad bele.

Külön csoport a levesek között a *gombalevesek*-é. Persze csak annak kerül az asztalára, aki kora tavasztól késő ősziig utánajár és felkutatja a *töllesek*, *fenyüsök* avarját, *megkurkássza* a fák tövét. A szegény öreg asszony úgy panaszkodott: „vargánya után nem gyüőzők járnai, beleteszek e füőző kalányt a levesbe, aszt’ csak úgy füől.” Nagy nyári és őszi esők után sok a vargánya. *Vargánya-leves*. Nyers vargányából vagy szárítottból készül. A nyers vargánya *tőjít* késsel megtisztítják, ha kicsi: kalapjával együtt szeletelik, különben a kalapját, meg a törzsit is külön. Ezután szárítják; vászon ponyvákon a napra terítik, vagy hatalmas törek-rostán szárogatják. A törek-rostán jobban járja a levegő. Egy pár nap alatt egészen megfonnyad és elveszti minden víztartalmát. Ekkor vászon acskóba teszik és száraz helyre felakasztják. Az őszi vargányát, ha kevés a nap, a kemencetetőn teregetik el és ott szárasztják. Olyan eszten-

dőben, amikor sok gomba van, majd minden udvarban láthatni gombaszárogatást. A nyers vargányát, mint általában minden nyers gombát, előzőleg megmossák és utána megkövesztik; ezt az első levit leöntik, a másodikat félfőzésben rántással vagy tejfölös habarással készítik meg. A szárogatottat, azaz száraz vargányát nem kövesztik, csak rántják és tejföllel habarják. Rántásuk, habarékuk sohasem sűrű. Egyes gazdasszony vágott petrezselyemmel keveri a rántást. Kockára metélt krumplival különösen ízletes. Tejfölösen gyakrabban fogyasztják. *Tojásos vargányaleves* a neve, ha egy-két tojást is csorgatnak bele. Újabban elterjedt a *vargánya-paprikásan*. Zsírt izzítanak, vöröshagymát metélnek bele, s piros paprikával elkeverik; a szeletekre vágott vargányát benne *fullasztják* fődő alatt, majd kevés vízzel felereszti, fővés után tejföllel behabarják. *Úrgomba levesen*. A megtisztított úrgombát paprikás, hagymás zsírban puhára párolják, utána vízzel levesszerűen felengedik és felforralják. Régen nem, de ma tálalás előtt egy pár *kalán* tejfölt öntenek hozzá. Másutt csak gyöngén rántott módját ismerik. Ugyanígy készül a *tikgomba-leves*. Hasonlóan *dinsztölt* a *nyú(nyúl-) gomba-leves*. Paprikás formája csakúgy ismert, mint a *fenyallá*-nak. A fullasztott *fenyalla-leves*-ét ecetes habarással is ízesítik. A fenyallának különben hasonló változata a *gulásos leves*. Kövesztik a gombát, aztán leszűrik a levit. Paprikás-hagymás zsírban dinsztölik, majd vízzel felereszti. Levesébe kockára vágott krumplit vetnek és együtt főzik meg. Egy-két szem kömény mag jó bele. A néha lelt *csepörke*, meg a késői *hógomba* (- ez utóbbit éppúgy szárasztják, mint a vargányát, elkészítése előtt a fekete bőrit lehúzzák -) is ízes levest szolgáltat.

A tartalmasabb levesek sorába tartoznak a *húslevesek*. Előkerülésük a húsfogyasztással kapcsolatos, ami az őrségi parasztgazdaságban főleg a disznó- meg a *tik*-húsról korlátozódik. Mészárszék, ahol marhahúst is mérnek, csak egy-két nagyobb községben van; fogyasztóik jórészt a falusi nem mezőgazdasági lakosságból kerülnek ki. Parasztember csak ritkán vásárol a székben marhahúst; csak akkor, ha kifogy a disznóhúsból, ha munkások vannak nála, vagy ha valami nagyobb ünnep, vagy családi alkalom közeleg. A lúd is, meg a csirke is megkerül néha, borjú talán legritkábban. A húslevestészták ugyanazok, mint a többi leveseké, de általában a *metít* kerül a marha- meg a *tikhúsleves*-be. A kavart-tészta ritkább. Ez alkalommal a tésztákat kivétel nélkül tojással gyúri. A húsleveseket forrón fogyasztják.

A tyúk nélkülözhetetlen a falusi háztartásban. Átlagban 20-30 darab szaladgál minden udvaron, a tavaszi szaporulattal 50-60 is. De szükség is van a tojásra, mert a gazdasszony az eladott tojásból, meg tyúkból „csinál” egy kis pénzt az egyéb szükségésekre.

A tyúkok és a *csibi*-k szerepét nyilván megvilágítja az a pár őrségi népszokás, amely ez irányban némely öregasszony gyakorlatában még ismert. Ezek mind a csibék-tyúkok védelmére, szaporodására, a tojásszaporulatra vonatkoznak, vagy ezek felhasználásával más dolgok menetét befolyásolják. Már a *kotlu* ültetése nagyon fontos, ezért Őriszentpéteren a kemence-ajtóhoz dörzsölik a farát, hogy jól megüljön. Szalafőn ugyane célból háromszor a kemence hátuljához ütögették. Különben a Luca-napi kotyolás első sorai is ezt célozzák:

„Luca, Luca kitty-kotty,
Tojjanak a tikok.
Tiktyok, ludgyok ülős legyen,
Menyecskéjük fias legyen.”
(Szaknyér.)

Egyebütt meg csak már arra való ez a szokás, hogy az új tyúk el ne bitangoljon a háztól. Kotlót csak akkor ültetnek, ha *tiszta üdü* van. (Szomoróc.) Az ültetéstől függ a majdan kikelő majorság neme is. Ha jércét kívánnak, akkor az ingük aljából teszik be a kosárba a tojást, ha kokast, akkor meg férfikalpból. (Őriszentpéter.) Különösen a *pizseléket* (a pizse-pizse, ill.

pitty-pitty hivatósóból!), a kis csibéket fenyegeti sok veszedelem, ezért rendszerint a konyhában, *katruc*-ban őrzik őket. Kikelésük után rögtön csizmaszárba kerülnek, hogy szét ne széledjenek, vagy a kánya el ne hordja őket, csak azután mehetnek ki az udvarra. (Őriszentpéter.) Szomorócon azt tartják, hogy az aratási csibék elpusztulnak, szintúgy a vadrózsa-virágzáskor kelt csibék is veszendők. *Húshajókedd*-en, míg az e napon szokásos disznófej főtt, füst alatt *vidravesszü*-ből gúzt kötöttek és felakasztották a füstre; tavasszal meg levetették a földre, a kis csibéket középbé tették és benne etették, hogy a kánya, vagy a héjja el ne vigye őket. (Szomoróc, Őriszentpéter.) Különösen Luca napja volt jelentős a tyúkokra. E napon rendszerint *hordóabrincs*-ban etették őket, lehetőleg többféle magkeverékből, hogy el ne széledjenek, meg hogy sokat tojjanak. (Őriszentpéter.) Luca-napján hajnalban a szomszédból lopott forgáccsal a tyúkokat megdobálták, hogy jobban tojjanak. (Szalafő.) Őriszentpéteren a szomszéd *favágitu*-járól lopott forgácsot a *tikól*-ba hajigálják fel, de meg szalmát is hoznak titokban (- de csak a legelső szalmavonásnak van ereje -) a másik udvarból és ezt is felszórják. Ezzel elhozzák a szomszéd szerencsését és a maguk tyúkjai *jó-toju*-k lesznek. Ugyanitt a *favágitu* törzsökét éjfélkor felforgatják, hogy ha visznek is forgácsot, ne ártson, hanem *tojusak* legyenek a tyúkok. Más közlés szerint a *felburigatott* törzsökök alá mindenféle ócska használt vasat, miegyebet tesznek, hogy a sikert biztosítsák. Van olyan változat, hogy tavasszal, amikor a tyúkok lejönnek az *ülü*-ről, akkor hajigálják meg őket hasonló célból. (Őriszentpéter.) Luca-napján nem adnak ki a házból semmit se, nehogy elvigyék a *tikok haszná*-t. (Őriszentpéter.) E napon a háziasszonynak nem volt szabad hazulról elmenni, mert különben a tyúkok máshova mentek tojni. (Szalafő.) Hasonlóképpen varrni sem volt szabad, mert bevarrta a tyúkok s...it. (Ált.) Különösen Luca-napján nem szívesen vették, ha fejérnép jött a házhoz és hogy a rossz következményeket elhárítsák, seprűre kellett néki h...ia. De bezzeg nagy volt az öröm, ha férfi volt a látogató, mert erősen tojósak lettek a tyúkok. (Őriszentpéter.) Protestáns családoknál Szent István napján összesöpörték a házkörüli szemetet és másnap a tyúkok alá öntötték, szintén azért, hogy jól tojjanak. (Őriszentpéter.) Szomorócon karácsony böjtjén este összesöpörték a házi szemetet, de csak Szent János napján öntötték ki. (Pankaszon meg csak újév napján!) De vigyázva, mert amerre öntötték, arra mentek attól kezdve a tyúkok. Ugyancsak itt hasonló okból jól tudják, hogy az asztalon lévő kenyeret be kell takarni ruhával, mert különben a tyúkok a szomszédba járnak enni. Befedéskor is azt a felét kell betakarni utoljára, amely felől átjárnak a szomszédba. Két karácsony között amerre rázzák az *asztalruhá*-t, arra mennek a tyúkok. (Őriszentpéter.) Ha tyúkot vettek - és ez minden új állatra (macska, stb.) vonatkozik -, szórét, farka hegyét, tollát a kemence oldalához sározták, hogy a jószág el ne bitangoljon. (Szomoróc.) Szattából közlik, hogy karácsony böjtjén mindenféle magból válogattak össze etetnivalót és valami fazokban az asztal alá tették; a következő napokban meg egész újévig ebből etették a tyúkokat, a majorságot. Újév napján nem jó szárnyas ételt enni, mert elviszi a szerencsét. (Szatta.) Nyilvánvaló ezekből a töredékes hiedelmekből és szokásokból az a szerep, amelyet a majorság jelentett az őrségi konyhán.

Nagy is a rangja a tyúkhúsnak, mert belőle készül a legízesebb *húsleves*, a *tikhúsleves*. De nem is hiába főzik gyerekágyasnak, betegnek és viszik lakodalomba, paszitába. Elkészítése ilyen rendben megy. Vágás előtt a gazdasszony szemlét tart a *tikok* felett; *nem-toju*-t keres, valamelyik halvány *toráju*-ban, vagy kövérkésben biztosan ráakad. Vagy a *tikól ülürúd*-ján, vagy az udvaron *hajászva* meg is kapja. Két szárnyát balkezelével hátrafogja, a fejét hátraszorítja és a trágyadomb mellett elmetszi a nyakát. Kicsurgatja a vérét, aztán elhajítja. Kis idő múlva azonnómód nekiáll, hogy „lepucolja”, lefossa a tollát. A nagyját le is kopasztja, apraját meg forrázás után szedegeti le. Utóbb „fokláve” pörzsöli meg, hogy tökéletesen megtisztuljon. Megmossa, felvágja, kiszedi a belső részeket, a beleket, a szívet, a májat, a zuzát, a bögyét. A bélféle a macskának jut. Néhol feldarabolják, de általában csak a fejét és a

lábát vágják le, s vagy így vagy egészben, zöldséges, borsos, paprikás, hagymás, fokhagymás, petrezselymes (tavaszidőben zöld fokhagymaszárral együttesen) sós vízben megfőzik. A levét leszűrik és tésztát, *metit*-et vagy ritkán *reszelt*-et főznek fel benne. Előfordul, hogy rizskásával készítik el a húsleveset. Szokás egy kis paprikás-hagymás izzított zsírt is beléönteni. Rántani már kevésbé. A főtt tyúkhúst fővés után szétdarabolva a levest követőleg fogyasztják el aprólékjával együtt, rendszerint valamilyen mártással, de magában is. A múltban a főve fogyasztás volt az általánosabb. Újabban zsírban sűtik meg a húsát és tojást ütnek rá. Ez a *tojásos tik*. Az aprólékot meg *ludaskása*-szerűen zsírban piritva *rizsa* közé keverik és kevés vízzel fölengedve, együtt fullasztják - természetesen fűszerezve; keverni csak egyszer-kétszer szabad. Felhasználják a majorság aprólékát *becsinyát-leves*-nek is, zsírizzással, zöldséggel. Szokásos ebéd aratásban a *tejfölös paprikás csirke*: a főtt tyúk fiatalját feldarabolva paprikás-vöröshagymás zsírban megpárolják. Erre ráhabarnak tejjel és így fogyasztják. Csak tejföl hiányában eszik főtten, akkor is jobbra párolva. A főtt tyúkhúst eszik tormával is. Ismeretes még a *gulásos tik*. Jórészt úgy készül, mint a gulásos hús, azaz vöröshagymás, sós, paprikás zsírban egy kis vízzel megtoldva megpárolják a tyúkhúst, krumplit szeletelnek melléje. Dinsztölés után vízzel föleresztik: némi köménymagot is szórnak bele. Önmagában ritkán tálalják. Aratásban és gépnél szokásos. A kirántott hús módjára lisztben, tojásban, prézliben hempergetett és zsírban sült *kirántott csirke* szüret alkalmakor szerepel az étrendben, természetesen egyébkor is előkerülhet. Általában a tyúk, meg a csirke az alkalmak étkezéséhez tartozik. Vendég érkezik, vagy munkásokat kell hívni, rögtön kéznél van a friss hús.

Lakodalmak alkalmával hatalmas, húsz-harminc literes cserépfazekakban (4. - 5. ábra) földön vagy szánokon rakott szabad tűzhelyeken főtt a húsleves. A tyúkhúst meg a marhahúst együtt főzték a jól fűszerezett levesben. Szűrt levét a szokásos módon megkésztették.

A másik leggyakoribb húsleves-étel a *disznóhús-leves*. Egyaránt fő friss meg füstölt húsból. Disznóvágást követőleg főleg friss húsból, koratavasztól meg kizárólag füstöltből, de csak úgy áprilisig. Disznóölés alkalmakor rendszerint az orjából, meg az egyik oldalából jókora darabot nem füstölnek meg, hanem egy kis ideig sóban pácolva felakasztják, - ebből főzik a húsleveset. Télen akár egy hónapig is eláll. Ilyenkor, mivel tyúkot nem igen vágna, jórészt több disznóhúsleves fogy. A legízletesebb leves az említett *orgyá*-ból meg a *csontos oldal*-ból készül. Egyéb disznóhús-félét - leveshúsnak valót - nem ismernek. Ahány emberre számítanak, annyi darabban megfőzik az előzőleg megmosott, kiáztatott húst, zöldséggel, borszal, paprikával stb. megízésítik. Megkészülés után a leszűrt levébe tésztát főznek. Szokásos krumplival is együtt készíteni. Erre zsírt is izzítanak. A levest itt is külön eszik; utána következik a főtt hús, ezt tejfölös tormával, vagy tavasz felé *papsalátá*-val fogyasztják. - Tavasz felé az *erősödő* (= avasodó) húst beáztatják, egyet forr. Ha savanyúleves akarnak csinálni, akkor ezt az első levét készítik meg; ha meg rendes tészta-leves, akkor a második levét.

Darát kevés sós vízben tojással elkavarnak, s ezt a fővő húslébe kanállal beleengedik, - így készül a *darás-leves*. Ez egyébként rántással is előfordul. Óriszentpéteren szokásos a húslében különfőtt babot készíteni. Kevés paprikás zsírt izzítanak erre is.

A *marhahús-leves*, amint mondtuk, igen ritkán fordul elő: parasztgazdaságban az említett eseteken kívül nagyobb mennyiségben csak akkor, ha kényszervágás történik. Jellemző a marhahúsra vonatkozó paraszti ismeretekre, hogy sem minőségi, sem pedig értékbeli különbséget nem tesznek benne; ha kimérik, akkor minden húsos része egyazon áron kél el. Így tehát a marhahúsból kikerülő levesnek sincs semmi különösebb jele. Ugyanúgy készítik meg, mint a disznóhúsleveset. A húsának magának éppúgy, mint a polgári konyhákban, itt sincs semmi

előkelő jellege, bár a belőle meg a csontjából főtt levest igen ízletesnek tartják. Bármely része felhasználható levesnek. *Gulásos húsleves*. Tyúkhúsból már említve volt, de jobbadán disznóhúsból gyakoribb. Vöröshagymás-paprikás zsírban dinsztelik a kockára vágott disznóhúst. Ha elfőtte a levét, fölengedik vízzel és ha megfőtt benne a hús, akkor behányják a szintén kockára szeldestett krumplit. Bors, köménymag, foghagyma fűszerezi. Újabb fajta étel. Általános nevén *gulás*. Itt mindig bő lével tálalják. Itt-ott még csipkedett tészta is kerül bele. *Gömbösleves* (néhol újszerűen *pacal-leves*-nek is nevezik; amint bizonygatták, a régi lakodalmi fogások között is szerepelt). Disznóölés után a disznógyomor belső burkát *leköpesztik*, a gyomrot magát megtisztítják, majd metéltnek összevágják és zöldséggel, sós vízben megfőzik. Félfővésben paprikáshagymás rántással berántják és felforrallják. Ma már inkább *préshurká*-t csinálnak a gyomorból. A *savanyú gömbösleves* ugyanez, csak a rántás után ecetes habarással savanyítják, természetesen tészta nélkül.

Tejfölös- és tejlevesek. Amint már említettük, a legtöbb rántásos ételt tejfölös habarással is készítik. Aránylag sok tej és tejföl van az Őrségben, hiszen minden gazdaságban egy-két tehenet *főjnek*, a nagyobbakban még többet is. Piaci és más értékesítés hiányában kénytelenek házilag fölhasználni a legkülönbözőbb ételek zsírozására és ízesítésére. Nagyon sok zsírt megtakarítanak a tejes és tejfölös kezeléssel. A tejes-étel nyáron inkább előfordul, mint télen. A tejfölös habarékra itt a sok tejföl jellemző. Egy pár kanálnyi lisztet kevés vízben elkevernek, s vagy egy negyedliternyi tejföllel fölengedik. Ezt a habarékot öntik a forrásban lévő levesbe. Tésztalevesekhez mindig előre habarnak. Különben az elkészítés módja ugyanaz, mint a rántásos leveseké és elnevezésük is azonos. Nem is részletezzük a leírásukat. *Tejfölös gombucleves*. Felforrallnak három liter sós vizet és háromnegyed liter liszttel elegyített tejfölt habarnak bele. Forráskor tojással gyúrt, ujjnyi nagyságra csipkedett tésztát főznek bele. Csak sok tejföllel jó; néha egy kis tejet is töltenek bele. Kotormányban régi ételnek emlegetik a *hajdinagombucleves*-t. A nagyalakú hajdinagombócot sós vízben felfőzik és tejfölösen behabarják. Tejben forralva is fogyasztják. Hasonlóan kanállal szaggatott tésztából, vagy gombócokból készül a *tejfölös nyuklileves*; a gombócokat itt is előre főzik meg. Tésztaleves a *tejfölös pacleves* is. Sót vizet forralnak, bőven ráhabarnak és megfőzik benne a nagyalakú négyszögletes kockatésztát, a *pacá*-t. Tejfölös *borsu*, *tejfölös krumpli* akár édesen, tehát csak habarással, akár mint savanyúleves, még egy pár csepp ecettel ízesítve - szerepel az étrendben. A tejfölös borsú leginkább *fejir* babból ízletes. Tejfölös *zűöd-borsut* hasonló módon csak ősszel főznek, ha nem érik meg a borsó. (Ez persze nem a *hőles-borsu*.)

A *savanyúkrumpli-levesek* között leginkább ez utóbbi tejfölös-ecetes kerül az asztalra. A belévágott krumplik négyszögletesek. Zöldség, petrezselyemlevél ízesíti. A borsú-levesbe foghagymát is vetnek.

Említik a *cukor-borsu*-t, meg a *csicseri*-t is habarva, meg csak úgy tiszta édestejben levesnek főve. Régi levesétel a *ricsek* (*ricset*), vagy a *ricsetes borsu*. Babot főznek sós vízben, közben egy pár szem árpát is belevetnek. Forráskor tejföllel behabarják. Ismeretes a rántásos változata is.

Édesleves-t vagy *csutrileves*-t főznek a *csutri*, ill. a *karurépa*-ból. Meghámozzák a répát, kis *répametszű*-n *megszíjják*, sós vízben forralják, végül tejfölös habarékot öntenek bele. Ugyanígy édesleves a karikára szeletelt sárgarépa-ból készült *sárgarépa-leves*. De csak itt-ott hallhatni róla. Savanyított répa is nagyon jó *tejfölös répaleves*-nek. Jól kimossák a savanyú répát, aztán felfőzik és édes tejjel vagy tejföllel behabarják. Ugyanígy csinálják a *tejfölös káposztá*-t levesnek, meg a *tejfölös tök*-t is. Habarva kedvelik a gombák jórészét. A *tejfölös vargánya-levesbe* krumplit is kockáznak. Különben minden úgy történik mint a rántással; esetleg ecettel savanyíthatják. Nyáron tejfölös leves készül a *nyulica-gombá*-ból. Ennek csak

ez a változata ismeretes. De nyers gomba lévén - előbb megkövesztik és csak új lében habarják be. Említés van még *tejfölös májleves*-ről, amin nyilván a főző máj tejfölös habarását értik.

Igen ízletes levesek készülnek *tiszta íédes tej*-ben. Elkészítésük a lehető legegyszerűbb és aránylag igen gyors. Általában reggeli és vacsoraételek. Az előbb említett levesfajták fordulnak meg itt is. A *tejes levesek*-ben az összes tésztafajtákat megfőzik. Különösen a *tejes metít* gyakori. Édes tejet forralnak, egy kis sót tesznek bele, s ha forr, akkor tojással gyúrt metít tésztát szórnak bele. Kocka-tésztával is nagyon jó. Ekkor petrezselyem is kerülhet bele, meg tejfölös habarék is. Ez a *tejfölös tésztaleves*. A hajdinalisztból vízzel gyúrt *gombucot* is előbb tiszta édestejben felfőzik, forráskor meg tejfölös habarékot öntenek a levesbe. Gyakori és általánosan ismert tejesétel a *tejes-pép*. A búza, a hajdina, meg a kukorica lisztjét használják fel. A lisztbe előzőleg egy kevés meleg vizet vagy meleg tejet öntenek, kézzel *eldurmálják* kissé, úgy hogy csomós lesz a liszt; ezt szórják bele kézzel a forrásban levő tejbe, közben állandóan kavargatják fakanállal, hogy ne csomósodjék. Felforr és kész. Igen gyakori, néhol heteken keresztül állandó reggeli. A hajdina-pépet mondták régen Szalafőn *macskanadrág*-nak. Ha nincs tej a gazdaságban, akkor rántják a pépet: ez a *zsirospép*. Kis gyerekeknek készül a *tejbedara*, újabban cukrot is főznek bele. Levesen is, meg szárazon is kedvelik. Tejes *krumplileves*: kevés sós vízben megfőzik a kockára szeletelt krumplit, fővés után tejes habarékkal (tehát liszttel elegyített tejjel) öntik fel és felforralják. A *tejes borsu* hasonlóan készül: sós vízben főve, tejesen habarva. Gyakori őszi-téli étel a *karurépa édestej*-jel. Az előbb említett *ricset* édestejjel is ismert. A babot árpával sós vízben felfőzik, levibe nyerstejes habarékot öntenek és együtt forralják fel. - Vend eredetű az immár Őrségben is igen gyakori reggeli levesétel a *répáskása édestej*-jel vagy *tejföl*-lel. A meghámozott kerekrepát *répametsző*-n *megszíjják* és gyors savanyítással megsavanyítják. Majd *köleslököt*-tel együtt teszik fel főni. Főzés után édestejjel vagy tejföllel behabarják és így forralják fel. Nyersrépából is csinálják és levesen fogyasztják.

Jellegzetes tejes étele az őrségi konyhának a *turuleves*. Régiségét nyilván bizonyítja a sokfajta elnevezés is, amit az egyes falvakban ráaggattak, de egyszersmind jelzi a megbecsülés fokát is. Az öregeknek egyik kedvelt levesük volt, de a mai fiatalabb nemzedék már csak gúnnyal és idegenkedéssel hivatkozik rá. Szalafőn *kudari* néven emlegetik, Őriszentpéteren meg *gudorinak*, - *gudarinak*. Ugyanitt *kaszás-levesnek* is mondták. Általánosan ismert neve még a *csóri-leves*. (Szalafőtől Szomorócig.) A pankaszi nevezetek szegényességét és nem-kívánatoságát jelzik: mint *padon csúszkálu* meg *hangya-b.ka*. A gudorit hasonló névvel emlegeti *Gönczi* is Göcsejből. Elkészítése is helyenkint változik. Készítik úgy, hogy az aludttejet beleöntik a lábasba vagy a fazékba, sóval együtt felforralják. Az aludttej megtúrósodik, túróját kanállal kiszedik és a visszamaradott savót tejföllel behabarják és felfőzik. Étkezés előtt a túró visszöntik a tálba és vele együtt fogyasztják. Így eléggé savanykás; édesen már többen szeretik. Így: forralt édestejet habarnak be tejföllel és tálaláskor szintén túró tesznek bele. Pankaszon meg a forró sós vizet habarták be tejföllel és *turu*-val tálalták. Szaknyérban pedig a forró vizet keverték el aludttejjel és habarták be tejföllel.

A tejes ételek körében meg kell még említenünk a *tejeskása-levesek*-et: a köleskását sósvízben megfőzik, fővés után édestejfelöntik és felforralják. Tiszta édestejben is megfőzik egy kis sóval ízesítve. Levesen eszik. *Köles-leves*-nek is mondják. Ha elfövi a levét, akkor *keménykása* a neve. Nem tesznek rá semmit, csak amúgy híg-tejesen fogyasztják. Leves készül a *hajdinakása*-ból is. Ezt is vízben főzik és tejjel forralják, de tiszta tejben is szokásos. Fogyasztják ezt a tejbekását szárazon is, természetesen cukor nélkül, sóval. Hasonlóképpen ismeretes az *árpakása*, meg újabban a *rizskása* is tejelevesben. A hajdinát és az árpakását gyakran csinálják rántással. Ritkábban fordul elő a *kukoricakása*, azaz kevés sóval ízesített

édestejben főtt kukoricadara. Ezek a híg kásaételek rendszerint reggelire meg vacsorára készültek. A kásakészítésről és egyéb fölhasználásáról a főzelékes ételek körében szólunk.

Gyümölcs-levesek-ről sehol sem hallani említést. Szentpéteren ugyan régi ételnek emlegettek valami hasonlót, aminek ma már a nyomát sem lehetni. Ez így készült: almát, körtét felfőzték, levét megszürték, egy kevéske kis gyümölcslevet liszttel habaréknak keverték el. Közben a többi levét újból forralták és ezt az előző habarékkal elegyítették el. Jó édes volt, -mondják.

Hogy negatívumról is tegyünk említést: amolyan cibere-jellegű leves s egyéb szimpla növényi-forrázat tán sosem volt ismert erre felé. Minden bizonnyal ma sem (hacsak nem ilyen a *csóri-leves*, amit Gönczi egyébként ciberének is nevez). T. i. ezek a levesek egészen szegényes és primitív szintet jelentenek a levesek sorozatában és hiányuk meghatározza az őrségi levesételek középállását, azaz a viszonylagos fejlettséget és a további fejlődési lehetőséget.

A levesételek fenti előadásában nyilvánvaló részletekre nem tértünk ki, hogy pl. a nyersanyagot főzés előtt általában megmossák, vagy hogy a levestésztát állandóan kell keverni, miközben a forró lébe öntik, stb., mert ezek a főzéshez valamit is értők előtt úgyszólván világosak. Igaz: az olyan jellegek, hogy nagy tűzön vagy kis tűzön főzik, - fogyasztás előtt hűtik vagy se az ételt és hasonlók etnikai jelek lehetnek -, de megbízható katasztert sem a változatokról, sem pedig az ízlésről ilyen kis tágasságban nem állíthatni fel. Különben is ezekben rendszerint az étel természetéből adódó jelenségekről van szó. Hasonlóan problematikus itt a leveseknél és csakúgy a főzelékeseknél a nyersanyag vegyítésének és magának a kész ételnek a családok létszámához való aránya. Mindezt általánosságban megállapíthatja a kutató, ha sokat figyel és sokhelyütt megfordul, egyik-másik érdekes néprajzi jegyet is nyújthat, mint pl. a civis-ételek vastag zsírozása, a városi ételek erős fűszerezettsége stb., de végeredményben a táplálkozási műveltség vizsgálatának nem az a célja, hogy általános sémában mozgó recepteket közöljön, hanem hogy a valóságban felismert etnikai jellegekben megbízhatóan leírja az ételleket. A többi ebből adódik.

Főzelékes ételek.

Amint már említettük, a főzelékes ételek csak annyiban különböznek a levesételektől, hogy töményebb anyagot dolgoznak fel bennük, nagyobb mennyiségben, aztán sokkal sűrűbb rántást és habarékot alkalmaznak beléjük és kevesebb lével főzik. Egyébként elkészítésük mindenben megegyezik a levesekével, mert hisz azok is ugyanezekből a nyersanyagokból készülnek. Nem is nevezik „főzelék” néven, csakúgy mint a levesek jórészt „leves” néven, hanem csak a benne főtt nyersanyag nevével, amit rendszerint az elkészítés módját kifejező jelzővel kapcsolnak (pl. *tejfölös-tök*, *édesskáposzta*, *keménygulás*, *dincölt kása*, stb.). Itt kérdéses: vajjon ezek a szerkezeti elnevezések mit takarnak? Újabbkori ételjövevényt? Vagy pedig az ételnevezésnek ez lenne a természetes módja? Nyilván mindkét felelet rejt valamelyes igazságot. Mert az egyéb vidékek ételnevei is jórészt a szerkezeti elnevezést testálják; a most már nem közérthető ételneveknek is egy részét ide lehet visszakövetni. A többi elnevezés meg hasonlító, értékelő, s egyéb származékragadvány lehet. Természetesen ez lehet igaz az idegeneredetű ételfélékre is. A „főzelék” terminus, ami már ide is kezd bevonulni, nyilván elkülönítő csoport-fogalmat fed. A főzelékesek aránylag a nehezebb, tartalmasabb ételek közé tartoznak, a zöldfőzelékek meg mélyebb biológiai szempontból is igen értékesek. Különben ezek a zöldfőzelékek egészen új jövevények az őrségi konyhán és jelentőségük - remélhetőleg - még nagyobb lesz az elkövetkezendőkben. A főzelékek a levesekhez hasonlóan nyári időszakban friss anyagból, télen meg az elraktározottakból

készülnek. A főzelékételekbe gyakrabban kerül hús is. Körítést nem ismernek és nem is tesznek a főzelék mellé: az már erős polgárosodás jele, ahol mondjuk pl. krumpli vagy ilyesmi kerül körítéknek. Kenyeret természetesen mint majdnem mindenhez, ehhez is esznek. A főzelékes ételek között tárgyaljuk majd a *mártások*-at, ezeket rendszerint hússal fogyasztják, de néha kenyérral magában is; a valóságos *főzelékek*-et, a *kásafélék*-et, a *gánicák*-at, a *dödöllék*-et.

Mártások: ma már egy-két újabb anyag kapcsán a „szósz” nevet is hallja az ember említeni. Mártást fogyasztanak nyárban, gépeléskor, aratáskor, disznótorban, stb. minden főtt hús és pecsenye mellé. De egyébként is, hacsak valami salátanemű vagy torma nem helyettesíti, minden olyan alkalomkor megkészítik, amikor főtt hús kerül az asztalra. De nem egy mártást, pl. sóskát, amúgy magában is elfogyasztanak. Leggyakoribb a *hajma-mártás*: a vöröshagymát külső száraz hajától megtisztítva sósvízben egészben megfőzik. A hagymaíz, a hagymalé erősen kifő; csak ezt a levit készítik meg rántással. Tejfölt is öntenek bele. Szokás úgy is, hogy kockára vágják a hagymát, fővés után meg szitán nyomják át. Az egészben főtt hagymát is át lehet így törni. Néhol rántásba teszik a hagymát, de ezt is át kell szűrni. Szomorócon: zsírt izzítanak és benne pirítják a vágott hagymát, pirospaprika is kerül melléje. Dinsztölődés után vagy vastag tejfölös habarékkal gazdagítják, vagy csak lisztet szórnak bele és elkeverik. Sült és főtt hús mellett egyaránt fogyasztják. *Foghajma-mártás* (szósz!). A vágott fokhagymát felfőzik és forráskor tejföllel habarják be. Néha húslével is föleresztik, esetleg rántással. Hús mellé igen kedvelik. Lakodalomban is előfordul a hagyma-mártás helyett. Egészen új és ritka a *paradicsom-mártás*. Paprika nélkül gyenge rántást kevernek, kis szitán átnyomott paradicsommal föleresztik. Vetnek bele két kockacukrot meg egy kis sót is. Mindezt a keveréket lábosba öntve felforralják. Forrás után *tejfölös* habarékot öntenek bele. Tavasszal vadsóskából, egyébként meg kerti sóskából készül a *sóskamártás*. A sóskát egészben vagy már ekkor összetéve megfőzik, de szokás fővés után is sűrűn megvagdogni. Ezt a vagdalékot aztán rántással jó sűrűre elkészítik és tejföllel ráhabarnak. Hús mellett is, de magában is elfogyasztják, esetleg főtt krumplival. Önállóan is fogyasztják még a *paprikás-krumpli-mártás*-t meg a *vargánya-mártás*-t. Az első esetben az áttört krumplit szép piros rántással pépesre készítik meg. Senyeházán így közölték a vargánya mártásos változatát: a nyers vargányát előbb megkövesztik, fővés után meg apróra vágják. A vargánya-vagdalékot piros rántással rántják be. Savanyún - ecettel eszik, édesen meg - tejföllel. A hasonlóan feldolgozott *petris*- meg *kapormártás* is előfordulhat nagyritkán, de a *petris*-t (petrezselyem) inkább levesbe, a kaprot meg uborkára teszik. Cukor, a paradicsom-mártás új formáját nem számítva, mártásos ételbe nem kerül.

Kedvelt őrségi mártásétel és nyilván igen régi a *torma-mártás*. Ünnepi alkalmak, lakodalom, paszita, tor elmaradhatatlan húszízesítője. A torma minden konyhakertben megtalálható. Téltre kamrában, pincében, homokba dugva tartják el a többi zöldséggel. A tormát mártásnak megtisztítják, megreszelik. Reszelés után húslével öntik le és tejfölt habarnak rá. Így forralják fel. Készül a torma hideg tormaként is. A megtisztított, megmosott tormát megreszelik. Egyesek a reszeléket tálban a sütőben, a kemencében pirítják kissé, hogy veszítsen erejéből. Aztán hasonlóan a főnti mártáshoz, húslével föleresztik. Így áll egy kicsit, majd ecetet öntenek rá; kész. Készül úgy is, hogy a tormareszelékre ecetes vizet öntenek, egy-két órát hagyják állni, végtére meg tejfölt öntenek hozzá. Gyakori a *tejfölös torma*: a megreszelt tormát gyöngén megpirítják, tejből felfőzik, tejföllel meg ráhabarnak. Fogyasztják magában is kenyérral. A tejfölös-tormával kapcsolatos a következő érdekes védekező szokás. *Hús(h)ajókedd*-en (vagy hamvazószerdán reggel!) a gyerekek háromszor megkerülték a házat és megöntözték a *keresztvégek*-et (6. ábra) a vacsoráról maradt tejfölös tormával, valami olyas

mondókával, hogy „kigyú, biéka, patkán, egír... takaroggy!” azaz, hogy minden kártevőtől, szemétbogártól megszabuljon a háznépe.

A főzelékételek között a főszerepet a káposzta és a répa viszi. Valóságos néptáplálékok; aránylag nagy mennyiségben fogyasztják. A káposzta- és répaételek a vidék jellegadó ételei közé tartoznak. Leginkább savanyított állapotban kerülnek az őrési konyhára. Úgy november táján minden gazdaságban tesznek el káposztát és répát télire. Helyenkint 2-4 akót, répát meg feleannyit.

A káposztasavanyítás a következőképpen megy végbe. A fedél nélküli *tüőfa-hordu*-t, kádat előkerítik, forró vízzel kiforrázzák, kisikálják, kiöblögetik. Elkészítik a helyét a kamrában vagy a pincében. - A keményfejű téli káposztát leszedés után egy-két hétig pihentetik a kamrában, a pajtában, vagy valamilyen szellős, száraz helyen. Jobb ha a levegőn van, mert még megérik kissé. Munkához fogva legelőbb a felső leveleket leszedik a fejről, az ütődött, zúzott részeket meg kivágják. A torzsáját kikanyarítják, a gyerekek a belső édes részét nagy örömmel csemegézik, de gyakori, hogy a külső csutarész levágása után ezt is meggyalulják. A jobb leveleket kiválogatják és megmossák. Ezeket aztán ügyesen rakva elterítik a kád fenekén. Kezdetét veszi a káposztavágás. A nagy *káposztametszű*-t (gyalut) ráillesztik a *hordu* peremére, úgy hogy ne mozdulhasson. A káposztametszű a szokványos forma, 5-6 haránt beleékelt késsel, meg egy oldalt vájt sinben mozgó tolokás ládikával. A gyalulást rendszerint erősebb asszony vagy férfi végzi. A ládikát félbevágott, élire állított káposztafejekkel rakják tele és ide-oda tologatással laskásra metszik. A hordó megtelik a lazán terített káposztával: körülbelül három ilyen hordó *borza-káposztá*-ból egy hordó *taposottkáposzta* kerül ki. A meggyalult káposztát kézzel edényekbe, *tekenők*-be szedik és kezdetét veszi a taposás. A hordót *gántér-fák*-on a helyre állítják és az elterített levelekre rászórják az aprókáposztát, közben egy felnőtt férfiember melegvízben lábat mos, majd a hordóba ugorva nekiáll taposni. A káposztát rétegesen terítik el, minden rétegre kerül só, babérlevél, szeletelt torma, egész pirospaprika, kömény, birsalma keveréke, amit elszórva kezelnek. Egy hordó káposztához kb. 1 kg só kell, még egyszer annyi, mint a savanyítandó répához. Minden egyes sort jó erősen meg kell taposni. Fejes káposztát ritkán szoktak a savanyúkáposzta közé rakni, de előfordul, hogy mielőtt megtelnék a hordó, 3-4 fejlet is tesznek bele a legkeményebbek közül. Erre megint csak aprókáposzta jön. A taposás végeztével a káposzta megtört, levét eresztett. A tetejére megint egy sor mosott káposztalevelet terítenek el. Erre kerül rá a *födü*, három részből álló, hordófenéknek megfelelő deszkalap; kissé hézagosan illeszkedik. Erre meg keresztbe két kis *gántérfá*-t és hegyibe szintén keresztbe valami nagy követ, rendszerint törött malomkővet tesznek. Befedés után annyi vizet öntenek rá, hogy egészen a káposzta felszínére szökjék fel. Így marad vagy két hétig: míg „megforr” rajta a víz és megsavanyodik. Ekkor lebontják, a fedőleveleket leszedik és moslékba hányják. A káposztáról és a fedőjéről lemossák a habos vizet és újra fedik. Fedés előtt fehér vásznat terítenek a káposztára és úgy kerülnek rá a deszkalapok és a kő. Tavasz végéig minden héten le kell mosni, nyáron naponként.

Hasonlóképpen történik a *répasavanyítás* is. Csak kerek-, vagy *torurépa*-t szoktak felhasználni erre a célra. Lehámozzák a répát és kis *kézimetszű*-n (ált. formájú egy-késes gyalu, 7. ábra) hordóba, tekenőbe, kádba *szíjják* bele. A répagyalulásra egyik estére több asszonyt hívnak meg, mindenki hozza magával a *metszű*-jét, körülállják a hordót vagy a kádat és közösen szorgoskodnak. Ebből a hordóból hordják át egy másikba a *megszíjott* répát. A káposztához hasonlóan a kiforráztott hordókban rétegesen elhintik, soronként sóval szórva és tiporva. A répának gyenge tiprás kell, sőt néhol csak kézzel nyomkodják le. Gyaluláskor a kézben maradt csutkát, ill. répavéget a tetején elterítik. A répát a káposztához hasonlóan fedik és nyomtatják. Két hét alatt ez is megforr. Megmossák. A répavégeket leszedik és a disznók

ételébe vetik. Vászonnal terítik és újra fedik. Mosni a káposztához hasonlóan télen hetenként, nyáron majd mindennap kell. A savanyúkáposztát is, meg a savanyúrépát is a pincében vagy a kamrában tartják, lehetőleg hűvös helyen. Szalafőn a répavégeket nem szokás a répa tetején elteríteni. Általában répát kevesebbet tesznek el, mint káposztát. Régen is így volt.

Igen érdekes módját közölték Szomorócon a répasavanyításnak. Nyilván vend jellegű módszer, mert ott ismerik leginkább. Gyümölcstörkő-t (legjobb az *almatörkő*) terítenek el egy elkészített hordó alján. Most erre kerül egy sor nem gyalult, csak meghámozott répa, erre megint egy sor *törkő*, fölibe újra répa, - legfelül végtére megint törköly. A hordót szokásos módon kő nélkül befedik és leszorítják. Még pedig egy hosszú rudat tesznek a földre és ezt a kamaragerenda alá feszítik. (8. ábra). Amint fogyasztanak, vagy esetleg kibontják, alátétellel pótolják a fogyást. De különben ehhez az őszi eltett répához nem nyúlnak egész tavaszig és csak nyáron fogyasztják. Ekkor utólag szíjják meg és alkalmazzák ételnek. Állítólag így sokkal jobb és ízletesebb. Ezt a répát nem kell mosni. A feszítőfa helyett ekkor már inkább követ használnak. Nem valószínű, hogy őrségi gyakorlatban meglelt volna.

Ismeretes a *répa*- meg a *káposztasavanyítás* fazékban is, azaz *gyorssavanyítás*. Tíz literes cserépfazékba szórják a megsítt répát és vizet öntenek rá. A tetejére közönséges kenyérkovászt tesznek. Földével befedik. A kemencetető melegében, vagy a langyos kemence szájánál egy-két nap alatt megsavanyodik. A káposztasavanyításnak ugyanez a módja. Olyan őszi alkalmakkor szokták elővenni, amikor még nem áll a gazdasszony rendelkezésére friss savanyúkáposzta vagy répa.

Őszi fejeskáposztából készül az *iédeskáposzta*. Ez itt az Őrségben régi étel. A felső leveleitől megtisztított káposztát késsel apróra vágják, sósvízzel felfőzik; félfővéskor egy-két kockára szeletelt krumplit is vetnek bele. Mikor megfőtt, jó sűrű vöröshagymás-paprikás rántást öntenek rá, szintúgy töröttborsot és egy gerezd fokhagymát is vetnek bele. Evvel együtt felforralják; kész. Hússal ritkán készül. Új és nagyon ritka étel a *paradicsomos káposzta*. Az előbbi módon főzik, krumpli nélkül is, vízzel hígított paradicsomlében és rántják. Néhol vízben fő a káposzta és csak rántás után eresztik fel paradicsomlével és így forralják. Ezt is édeskáposztának hívják. Télen a savanyúkáposztát használják elkészítésére. Ekkor hússal főzik együtt, ugyancsak rántva. Készül még édeskáposzta úgy is, hogy a vágott fejeskáposztát megfőzik, majd levét leszűrve, izzított hagymás-paprikás zsírba vetik; újabban magát a vágott nyerskáposztát kezelik így. A káposzta, amit előzőleg meg is sóznak, a földő alatt fullad. Párolás után tejfölös habarással eresztik fel és felforralják. Helyenkint kevés ecettel savanyítják, másutt köményt, sőt cukrot is vetnek bele. Nyilván egészen új szokások. Régi őszi ételnek mondják a hasonló elkészítésű *ecetes* vagy *hajdúkáposztá*-t. Különösen ásáskor meg *lennyűés*kor gyakori. A vágott fejeskáposztát nem főzik valami nagyon puhára. Leszűrik róla a vizet és ecetes, foghagymás, paprikás zsírt öntenek rá. Földő alatt még egy kicsit párolják. Hús mellé eszik, de emezt külön főzik. Magában is fogyaszthatják és *csörgé*-t szórnak a hegyibe. Főzelékesen készülhet savanyú-, és fejeskáposztából a csak tejföllel habart *tejfölös-káposzta*. A *savanyúkáposzta-főzelék* sűrű rántással és habarással készül. A *húsos káposzta* vagy *toroskáposzta*, egyéb alkalmakat nem számítva, a disznótorok, ünnepek, családi események legjellegzetesebb és legsúlyosabb ételle. A savanyúkáposztát, ha nagyon savanyú, vízben kissé megmossák, majd a nagy fazék alján egy sort elterítenek belőle. Erre jön egy sor vágott hús, rendszerint a zsírosabbjából, fejből, oldalasból, majd megint egy sor káposzta, és megint hús..., legfelül megint csak káposzta kerül. Ekkor annyi vizet öntenek rá, amennyi ellepi. Fűszerként csak bors, babérlevél meg só kerül bele. Jó erősen felfőzik, amikor is sűrű vöröshagymás rántást öntenek bele és tovább forralják. Tejföllel általában nem szokták habarni, de itt-ott kerül bele, mert az erősödő nyári disznó hús gyengébb lesz tőle. A tejfölös leveses formája nyilván újszerű. Ezt nevezik *székely gulás*-nak. A soros káposztafőzés csak

tor alkalmával szokásos, egyébként annyi darab húst szelnek bele, ahány családtagra számítanak, esetleg egy-kettővel többet. A húsos káposztát a kemence szájánál főzik. A disznótoros káposztát sokszor egy hétig is eszik, de egyébként is jobb az állott káposzta, -ízesebb. Szintén jellegzetes és az egész Őrségben elterjedt téli káposztaétel a *borsus (babos)-káposzta*. Származása nyilván vend, mert az Őrséggel szomszédos szlovénségnek valósággal nemzeti eledele és a legáltalánosabban elterjedt. A babot már előző este megfőzik, de ugyanaznap főve általánosabb. A káposztát külön főzik sós vízben. Fővés után a babot -levitől külön szűrve, beléöntik a káposztába, tovább forralják és berántják paprikás-hagymás rántással, de szokásos tejfölös habarással is. Ha hússal együtt készítik, akkor a hús káposztával együtt fő. A hús rendszerint füstölthús, e nélkül a *bürke* is megfelel. - *Töltött káposztát*, vagy *rakott káposztát* általában nem csinálnak, ez különben is egyike a legeslegújabb ételjövevényeknek. Őriszentpéteren például a savanyúkáposzta közé rakott fejeskáposztából készítik meg, rendszerint disznóöléskor. A felső levélnek vastag szárrészét, a *káposzta-geribé*-t levágják és így pakolják bele a töltelék. A töltelék vágott disznóhús. Új vívmányként ma már megjelent a módosabb házakban a húsdaráló, evvel együtt már a darálthús is. A vágott húst összekeverik főtt hajdina-, vagy rizskásával; egy-két tojást is ütnek hozzá, majd borsot, sót, apróra vágott fokhagymát, meg zsírban izzított vöröshagymát vetnek bele és jól összegyúrnak. Ahol nincs levél, ott apró savanyúkáposztában hempergetik meg a töltelék, az hozzátapad és gombócnak formálják meg. A káposztát fazékban előre megfőzik, ebbe a levesbe rakják sorjába a töltelékeket, tovább főzik és berántják. Nagyon ritkán kerül az őrségi ember asztalára a *kelkáposzta*. Édeskáposztának készítik meg. Összevágják, megfőzik és paprikásan, hagymásan rántják. Szokás úgy is, hogy előre megcsinálják a rántást, feleresztik és benne főzik a káposztát. Ízesítése a gazdasszonytól függ. Egy-két krumplit főznek vele együtt.

Répa főzeléket édesen nem készítenek. A savanyúrépát kissé kimossák, kifacsarják és sós vízben megfőzik. Fővés után rántják és esetleg egy kis ecetet öntenek bele: ez a *zsíros-répa*, illetőleg *savanyú-répa*. Ha tejföllel habarják a sós vízben főtt répát, akkor *tejfölös-répa* a neve. Vízrel kevert paradicsomos lében fő és rántással zsírozzák a *paradicsomos-répá*-t. A *húsos répá*-t ugyanúgy kell megkészíteni, mint a húsos káposztát, de nem tesznek bele fűszert, csak sót és végül berántják. Pirospaprika jó bele. Kevesebb hússal készül általában mint a káposzta.

Gyakori nyári, őszi étel a tök. Két fajtáját különböztetik meg: a *disznótök* főzésre szolgál, a *patyolatök*, másként, úri-, vagy sütőtök sütésre. A főzőtököt megkészítik mint tejfölös tököt, tökfőzeléket és dinsztölt tököt. *Tejfölös-tök*: a meghámozott tököt megszíjják egy nagy cserépfazékban. Víz és feláztatott kovászt csorgatnak beléje. Födővel befedik és langyos kemence szájához teszik. A tök estétől reggelig megsavanyodik. Ekkor vízben sóval felfőzik és tejföllel behabarják. Tálaláskor vöröshagymát apróznak rá. Van úgy, hogy a főző tököt savanyítják ecettel. Régebben a *tökfőzelék*-et rántással kedvelték, de tejföl nélkül. Ma már erősen terjed az új jellegű *dinsztölt-tök*. A megszíjt tököt besózzák és állni hagyják, majd vöröshagymás-paprikás zsírban párolják a sózott töklaskát, kicsit sült is, aztán vízzel föleresztik, forráskor meg tejföllel behabarják. Egy kis ecet kellemes ízt ad neki. Babot általában főzelékesen nem készítenek. Itt-ott kis lében rántva, tejföllel habarva említik.

A főzelékes jellegű krumpli-ételek közé tartozik a már említett *gulás*, meg a *paprikás-krumpli*. Itt még esetleg megemlíthetni a *fullasztott krumpli*-t és a *dinsztölt-újkrumpli*-t. Az előző vöröshagymás-paprikás zsírban kevés sós vízben fedő alatt fullad, míg meg nem puhul, esetleg nyers, szeletelt gombát is tesznek melléje. A kész étel gánica-jellegű. - Az újkrumplit meg lemossák, levakarják, hagymás zsírban egészben megsütik, hamar puhul; vízzel összetörik.

A *savanyú-buborka-főzelék* nem más, mint sűrűre készített uborkaleves, sűrű rántással és habarással. Ismert a zsírizzítással, tejfölös habarással készült változata. - *Spenót*, jóllehet itt-ott látható a kertekben, mégis általában ismeretlen; természetesen a felhasználása is. Hasonlóan ritkán jelentkezik a *karalábé*. Egészen új szerű. Levesnek izzított zsírban, dinsztelve és tejföllel habarva készül, főzelékesen meg vágott hússal és rizzsel töltve.

A gombák között főzelékesen készül a *galambica* meg néha az *úrgomba*. Régen a megtisztított galambicát, vöröshagymás-paprikás zsírban párolták, utána liszttel meghintették és főzelék-sűrűre fölengedték. Ma is úgy csinálják, csak azzal a különbséggel, hogy nem liszttel hintik és vizet öntenek rá, hanem tejföllel főzelék-sűrűre habarják. Az úrgomba is ugyanígy készül, de ez levesen is.

A következőkben a *kása-ételekre* térünk, amelyek főleg a multban az Őrség jellegadó ételei közé tartoztak. Jórészüket a különböző levesneműeknél említettük, itt a még közlendő ételváltozatukon kívül inkább a kása-anyagok feldolgozását s magának a kása-ételnek a szerepét vizsgáljuk. A gazdaságföldrajzi utalások ismertették a kását szolgáltató másodrendű gabonanövények helyi multját és jelenét. Ezek egy mind veszendőbb állapotot jeleznek, ami természetesen a kása-ételek előfordulását is lecsökkenti. Bár az olyan szükséghelyzetek, mint a jelenlegi háborús idők, a behozatali korlátozások élénk konjunktúrát teremtenek pl. a hajdinára, nyilván mégis elkövetkezik az az idő is, amikor teljesen eltűnnek az őrségi ember táplálékai közül. Hogy a kása-ételek a multban valóságos néptáplálékok voltak, tanusítják azok a kijelentések, amelyek a mai öregek ajkán elhangzanak a saját gyermekkorukról. „Nem ettünk mást éven át, mint kását, gánicát, meg piépet.” „Káposztán, riépán, borsun, kásán, málén, gánicán... nevelődtünk.” Persze teljesen más már a mai vélemény, különösen a módosabb, polgáriasodott családokban. „Nem is tuggyuk, mikor ettünk hajdinábu.” „Nagynéha eszünk, akkor is csak kívánságbu.” Úgy látszik a szegényebb és kevésbé polgáriasodott gazdaságokban nagyobb a ragaszkodás a kásaneműekhez. De meg aztán az őrségi ember ízlése is dönt: „Vígabb eszem (t. i. hajdinából), mint a buzábu.” A köles is, a hajdina is, meg a kukorica is ma már jórészt állati táplálék és csak elenyésző hányada kerül liszt vagy kása formájában a konyhára. A kása-ételek sem sokkal tartalmasabbak a levesételeknél, de víztartalmuk aránylag kisebb. Ez is egy fok a táplálékok rendjében és a fejlődés tekintetében a péppel, máléval meg a gánicával vannak egy szinten. A málé nem egyéb, mint sült pép vagy kása, a pép meg finomabb kása.

Ezeknek a régi gabonafajtáknak a *pelvá*-ja, nem úgy mint a modern gabonaféléké, szorosan tapad a szemre, úgy hogy leválasztása sok munkával jár. De felhasználásukra már - tekintve a multjukat - százados mélységű módszerek és eszközök vannak. Hasonlóképp ismerve azt a nagy szerepet, amit pl. a köles töltött be az elmúlt korok táplálkozásában mindenütt, ahol megterem, nyilvánvaló, hogy ezek a műveletek és eszközök nem helyi származásúak és jellegűek, hanem beletartoznak abba a formakörbe, amely a köles-, vagy a hajdinakultúrát jellemzi. Mozsarak és őrlőkövek tartoznak ezekhez a kezdetleges gabonafélékhez, amelyek pl. *Maurizio, Rapaics* könyvében, a szomszédos Stájerről, meg egyes magyar vidékekről szóló munkákban közölt leírások és ábrák szerint - a legrégebb időktől napjainkig változatlanok és kísértetiesen ugyanazok. Természetesen területenkint a helyi jelleg is rajtuk van. Itt még származásuk lehet problematikus. A gabonafajta (főleg a hajdina) eredete kapcsán az e vidéki magyarságnál (Göcsej, Őrség, Hetés), nyilván ez is szláv. A hasonló tárgyak is ezt látszanak bizonyítani. A fent említett pusztulási folyamat ezekre az eszközökre is vonatkozik. Visszaszorulásuk arányos a kenyér térhódításával és az ezzel kapcsolatos technikai fejlődéssel.

Az őrségi hajdináról és kezeléséről, a kásacsínálásról így beszél *Zakál*: „Szereti továbbá (t. i. az őrségi föld) a’ Hajdinát, a’ mellyet nyár közepén tarlóba vagy ugar földbe szokták bé vetni és ősszel szüret tájban meg aratni. Ennek a’ Szép és hasznos növénynek piros szára, több ágai, szívforma zöld levelei, hó színű fejrő illatos virágai, és háromszögletű búkmakkhoz hasonló magjai vannak. Mikor virágzik, az egész mező zeng az azt lepő méhseregtől, és az egész térség kellemetes illattal lengedez, a’ melly sokat hasonlít a’ méz és viasz illathoz. A’ Hajdina fölötté gyenge és kényes jószág, mert ha virágzásakor legkisebb hideg csípje is meg, csak üres Szalmával fizet, t. i. a’ magjai el fonnyadnak és semmi lisztet magokba nem tartanak. Egyéb aránt pedig ha a mag el nem fogyott, kövér és nehéz, a melynek ha külső vastag és barna héjját föl törjük, benne a’ leg szebb és leg fejrőbb lisztet talállyuk. Az Eörségghi ember a’ Hajdinát búza helyett használlya, - mert annak a’ lisztjéből asztali ételeket, és mindenféle tésztákat készítenek az Asszonyok. Igaz, hogy a tésztája egy kicsit barnás, azért mert a’ liszt közé örlődött barna korpát nem tisztogatják ki jól, hanem ízes, és a legszebb fejrő tésztát is lehet abból készíteni. Kenyeret is sütnék belőle. Mindezeknél sokkal betsessebb hasznot ad a’ Hajdina a’ maga kásájával, a’ melly ha jól készíttetik a’ leg jobb riskásával vetékedik. A’ Hajdina kását így készíttik az Eörség(iek). A’ ki cséplett, ki pallott és ki szellőztetett tiszta hajdinát meg főzik, napon avagy, kemenczébe meg szároztják, és a malomba kásának megdarállyák, - azután a’ le daráltt barna hejjából ki tisztogatják. A’ darálás előtt leendő megfőzés azért szükséges, hogy a’ hajdina magnak belső porhanyos lisztje, a’ melly egyébaránt a’ darálás közben a’ malom kő között porrá zuzattatna, megszívósodjon és csupán a’ külső hejja törettetvén le, egész testbe maradjon.” Manapság is ugyanígy megy végbe a *hajdinakása-csinálás*. Nagy fazékban, katlanban főzik meg, de csak félig öntve hajdinával, mert fővés közben úgyis megdagad. A fővés következtében a szem külső burka, a haja meghasad és kifehérlük a belső mag. Sűrű kis rostán szűrik meg a víztől, de hideg vízben is megmossák, hogy meg ne vörösödjék. Mosás után, hogy ne savanyodjék meg, ponyván vagy kemencetetőn szárogtatják. Jobb a ponyvás szárogatás, mert amúgy ízét nem veszti el, de könnyen megvörösödik. Kásacsínálás előtt, amint *Zakál* is mondja, meglocsolják, nehogy liszté *maszuljon* a hajdinakása csinálón. A *hajdinakása-csinálu* (9. ábra) háromlábú örlőmalom, olyan mint a köves sóörlő, amin egyébként szintén lehet kását csinálni. Egy lapos farönkön forog vasszögtengelyre illesztve a felső *tőfa*-korong. A korongon egy töleséres vájat van, esetleg bádoggal toldva: ez a garat, itt öntik bele a hajdinát, amiről a fogantyúval hajtott korong ledörzsöli a haját és a rönkbe vájt kifolyóba tereli. A korong alól kiugró szemeket egy széles falemezperem védi. A szemet vékába, kisteknőbe fogják fel, ahol összekerül most már a szem és a haja. A vékát rázogattják, fölülkerül a *pelva*, ezt meg szélirányba tartva kifuvatják, *kipollák*. Sűrű rostán áteresztik; csak a tiszta szem megy át rajta. A többit újra felöntik, mindaddig míg meg nem tisztul. Manapság a széllel való kicsapatást, a *pollást* többhelyütt szélrostán („triél- rosta”) végzik. Egyébként is mivel az egész kása-csinálás házilag nagyon szaporátlan akinek több hajdinája van, elviszi a malomba. Itt csak akkor fognak hozzá, ha nagyobb mennyiség gyűlt össze; lapáttal összehányják, meglocsolják, koptatón megtisztítják a *szemet*-től, majd hengerrel kifejtetik a hajdinát. A kifejtett tiszta hajdinakását is szárítják még egy kicsit. Cserépfazekakban, meg hordókban tartják; *kópic*-ban (= zárt szalmakötésű véka) megvörösödik. Ezért ebben kölest tartanak.

Az őrségi és vend érintkező területen említették a következő nyilván vend eredetű és gyakorlatú primitív kása-csinálást. A megfőtt és megszáritott hajdinát egy nagy vékába öntötték, kis széken melléje ültek és mesztéláb ráhagtak a szemekre, - taposták, dörzsölték a hajdinát, míg a haja el nem váltott a szemétől. Ha sok szem gyűlt össze, rázogattással, széllel kicsapatták, kipallatták. Aztán ismét folytatták. Ami visszamaradt, kézzel válogatták ki.

Más eszközöket igényel a *köleskása készítése*. A kölest *mozsár*-ban törik, ill. *lükü*-ben *lükik*. A mozsarat így írja le *Zakál*: „a lükü egy fél öll hosszúsá(gú) kupássan ki vésett vastag fa amelybe köles vagy másféle kása készítettik. Innen lükni, lökni, minthogy a' kása fával lökettetik.” A köles *lükött* neve mindmáig használatos, pedig már a mozsarak is tünedeznek. A mozsaraknak egészen változatos sorrendjét lehet felállítani az egyszerű hántolatlan, szabálytalan fatörzsvájattól a szépen kiformált, sokszögűre bárdolt, alul talpasan kiszélesített kengyeles mozsárig. (10. ábra.) Szintúgy a *mozsártörü* botokból is kikerülne egy szép sorozat, az egyszerű, formátlan, vastag ágfától a kétágban képzett, csiszolt, nyakasfogójú lükőbotig. A mozsarak cseresznye, dio meg vadkörtefából készülnek. Rendszerint *hosszi furu*-val belefúrnak a fába, és utána kiegészítik, égetéssel tágitják.

A mozsarak általános néprajzi formák az Őrségben; annál kevésbé a 11. ábrán közölt lüküforma. Szalafő Alsó-szerén volt használatban s már csak romokból lehetett rekonstruálni. Itt is csak szórványos jövevény-jelenség lehetett és más őrségi községekben sem emlékeztek rá, de Göcsejt meg a Vendvidéket jelölték meg származási helyül. A szomszédos Csörötneken az erdélyi ványoló malmok mintájára, hasonló szerkezetű hetes (hét mozsártörős) vízilüküt használtak. Valóban Gönczi közöl hasonlót, a szomszédos stájeri Sulm-völgyből szintén ismertetnek ilyet, a Vendvidéken magam is láttam nem egyet, de itt az Őrségben sohasem volt, ill. lehetett elterjedt; bár a Vendséggel közvetlen határos községekben pl. Domonkosfán is nem egy volt használatban. Itt még a régi tusakenyérnek való kukoricatusát is ebben törték őrlés alá, nem elégedve meg a lükdőséssel, hanem még kötéllel rángatták bele az ütőfejet a vályuba. A mi példányunk, ami nyilván azok mintájára készült, egy tömb tőfából volt faragva. Vagy 2 méter hosszú, 60 cm széles és magas; kupájának 2-3 liternél nagyobb volt az úrtartalma. Hintafája vastengelyen forgott. Köleslükéskor oldalvást terpesztve ráálltak megkapaszkodva a mennyezetről lógó kampóba és zökölődve lüktek a kölest. Hosszas és fárasztó munka volt. Jellemző, hogy Őriszentpéter Keserű-szerén a 12. ábrán közölt gépet szintén *köleslükü*-nek hívják, és arra is használják. Helybeli paraszti gyártmány, szinte teljesen fából, kézi meghajtású, áttételes, redős dobbal rázó és hengerrel verő szerkezet. Közösségi jellegét a közös használat biztosítja, de szerkezete nem hagyományos. Annál inkább az a fönti. A mozsarak használata természetesen nem korlátozódik csak köleslükésre, mert törnek bennük máktól kezdve minden köpesztésre, törésre szánt magot.

A köleslükésre visszatérve: - a kölest törés után megszitálják, ekkor megy le az *omlu*-ja. Ezt disznóval, marhával etetik, de csak azokkal, amelyek nem *pocakosak*, mert különben árt. A kölesomlót használják állatgyógyításra: a sérvét is evvel hintik meg, meg borjúzáskor a kihúzódó *borgyutartu*-t, amit aztán visszatesznek. Kölest mindig csak annyit törnek, amennyi egyszerre szükséges. Szitálás helyett szokás pallani is. Liszt nem készül belőle. Kópiban, zsákban, hordóban, stb. tartják.

Kukoricakását nem szoktak csinálni, a boltban esetleg készen veszik, vagy a kukoricadarát megszitálják és annak a nagyobb szeméből készítik a kását.

A kása-ételek közé újabban erősen befurakodott a rizskása. A módosabb, polgárosultabb háztartásban a hajdinát meg a kölest pótolja - ezek ételváltozatai szerint elkészítve.

Ime egynehány sűrűbb kásaétel. *Dinsztölt-kása*: a hajdinát, vagy a rizst megfőzik kissé, majd vöröshagymás zsírban fullasztják (fojtják) és forró vízzel felengedik annyira, amennyit magába vesz. Utóbb vöröshagymás zsírral leöntik. - *Húsos-kása* kölessel vagy hajdinával. A húslében, amibe borsot, sót, paprikát és zöldséget is vetettek, megfőzik a köleskását, esetleg egy kis vékony rántást is kevernek rá. A kása elfővi a hús levét, *megfőkod*, annyira, hogy a macska is elmehet rajta. Rendszerint két-három kanálnyi kását és annyi darab zsíros húst

vetnek bele, amennyi a munkás. A kása tetejére fokhagymás zsírt öntenek. Rántani csak akkor szokták, ha nem elég zsíros a hús, vagy kevés van a kásában. Mondják ezt *kemény-kása*-nak is, amely különben nem egyéb, mint egyszerű rántásos kása; - a levét ez is elfövi. Ezt zsíros lével sem öntik le. - A szintén húsos kásának nevezett *ludaskása*-t már említettük; tikaprólékból is készül, rendszerint lakodalomra ajándékozott tikok aprólékjából készítik el. Rizs hiányában köles között is megfőzték, párolva, fullasztva, zöldséggel. *Hajdu-kása*-nak mondják a vízben főtt hajdinakását (esetleg rizskását), amit aztán vöröshagymás- paprikás zsírban dinsztölnek. A zsíros köleskásába rendszerint fokhagyma, a hajdinába meg vöröshagyma kerül. Jellemző őrségi kásaétel volt a régi lakodalmak egyik fogása, a *tüdüskása*. Valóságban már kevesen emlékeznek rá és volt, aki erővel bizonygatta, hogy csak a különzés előtt volt általános. Paszitában, meg lakodalomban rendszerint utolsó fogás volt, épp ezért nem egy helyen *kitolókása*-nak hívták. Szentpéteren evvel ellentétben a káposzta után hozták. Főtt disznó-, vagy marhatüdőt egészen apróra összevágta és köleskásával együtt megfőzték, forráskor meg berántották. Levét egészen elfötte. Közlik úgy is, hogy fővés után paprikás zsírral öntötték le és keverték el. Bors, paprika és egyéb fűszer természetesen került bele. Villával fogyasztották. Itt kellene még említeni a tejben *sült kását*, de ez már átmenet a málék csoportjába. - A hajdina és a kölesételek szerepét jelzik nyilván a kezelésével járó hiedelmek; vetése, megőrzése, stb. nagy szellemi apparátussal jár együtt. Ezek természetesen a termelés körébe tartoznak. A kásával kapcsolatban ismeretes az az általános szokás, hogy gabonavetés napján köleskását visznek reggelire a vetőgazdának, hogy majd a termés is olyan sűrű legyen, mint a köles. Kis borjúnak választás előtt egy-két hétig egy-két kanál hajdinakását szokás adni, hogy a következőkben jobban egyék. (Szalafő.) Más viszonylatban meg érdekes, hogy az az általános szólam, ami a kásaételeket a szlávokhoz tartozónak tekinti, itt is megvan. *Zakál* így ír az őrségieknek a tótokhoz való viszonyáról (a tótokon a vendeket, szlovéneket érti, akiket mind így nevez az őrségi paraszt): „Meg kell azt vallanom, hogy az Eörségghi Dévajkák nyelvén sokszor hangzik ilyen nóta. Tót nem Ember, kása nem étel, szálfá nem erdő, Taliga nem szekér.”

A pempők, puliszkák, széles csoportjába tartoznak az itt tartományos *gánicák* és *dödöllék*. Ezek jórészt nem egyebek, mint lisztforrázatok zsírral, tejjel, olajjal, stb. élvezhetővé téve; újabban egyéb nyersanyagokból is készülnek (bab, krumpli, stb.). - Szerepük, jellegük a kásákéval azonos. Nagyjában ősszel meg télen fordulnak elő. A multban nyilván főtáplálék jellegük volt, ma is még minden háztartásban előfordulnak. Jórészt másodrendű gabonanövényekből készülnek, ami szintén a multjukat jelzi. Nehéz ételek, előnyösen csak sok zsírral, tejjel, olajjal élvezhetők. Rendszerint frissen fogyasztják őket.

A *hajdina-gánica*: egy lábosban zsírt izzítanak és lisztet kevernek el benne; amikor a liszt megpirul, forró vízzel fölengedik, kevergetik, míg a massa apróra szét nem morzsolódik. Akkor jó, ha magától durmálódik szét. Más változatban: sós vizet forralnak, forráskor lisztet kavarnak bele. Jó keményre megfőzik. Majd tepsibe öntve meghűtik és késsel apróra vagdalják. Ezután zsírt öntenek rá és sütőben kissé megpirítják, megmelegítik. Ezzel kész is. Tetejére *csörgé*-t (= töpörtyű) tesznek. Hasonlóan készül hajdina- vagy kukoricalisztből a *mákos hajdina*- vagy *kukoricagánica*. A kukorica- vagy a hajdinalisztet forró vízbe szórva, főzőkanállal keményre kavarják. Fövés után kissé hül, majd egy tálban ellapogatják és mind a két oldalát cukros vagy a nélküli törött mákban meghempergetik. Tányérba rakva mézzel meghintve, vagy a nélkül tálalják. A reformátusoknál karácsonykor és nagypénteken böjti étel, katolikusoknál más böjti alkalmakkor is. Egyébként a közönséges *kukoricagánica*-t főzőkanállal fehér ruhára szaggatják, majd zsíros tepsiben meghempergetve kissé megsütik. Közös tálból fogyasztják. Ugyanez a gánica élvezetes tejjel is. A kiszaggatott gánicát forró tejbe hánnyák és amúgy melegen eszik. De szokásos és gyakori hagymás zsírral és tejjel

öntözve és ha van - még tökmagolajjal is. Ritkábban fordul elő a mézes kukoricagánica, amikor is a megfőtt és a megszaggatott gánicát megmetélik és mézzel öntik le.

Újabbfajta gánicakészítés: a *gánicapirítás*. Ezt a gánicát csinálják mindenféle lisztből (hajdina, kukorica, búza), egyébként nevezik *pörkött*, *porkáló*, *porkátgánicá*-nak és az itt ismert származását jelölve *sterc*-nek (esetleg *derc*-nek). Aránylag sok zsír kell bele, ezért nem gazdaságos. Készítése: a kukorica-, hajdina-, vagy búzalisztet kemencében melegítik, majd cserép, vagy vastepsiben tűzön pirítják és fokozatosan forró vízzel föleresztik, de csak annyira, amennyit éppen eliszik; - közben állandóan keverik, ugyanekkor hevített zsírral is megöntözik és ismét elkeverik. Még egy kicsit melegszik és ezzel kész. Minden rávaló nélkül közös tálból fogyasztják. Ismeretes másképp is a gánicapirítás: a búzalisztet vízzel eldurmálják szemcsésre és ezt pirítják meg. Majd sós forró vízzel forrázzák, mindaddig míg meg nem szíjja magát. Forró zsírral leöntve tálalják. A fölöntés, a leforrázás történhet zsíros vízzel is. Ez a valódi *sterc*. *Porkát-gánica* az elsőnek említett hajdinagánica is. A pirított gánicának egy nem elterjedt német eredetű változatát ismerik egy helyt Szalafön: *porkát-gánica száraz babbal*. A leforrázott, meggyúrt és kanállal pépszerűvé tett gánicába főtt és szintén szaggatott száraz babot kevernek; újólal leöntik forró vízzel és alaposan megkeverik. Ezzel aztán kész. *Krumpli-gánica*: a vízben főtt krumpli levét leszűrjük, a krumplit pedig fazékban kanállal összetörjük. Közben már apróra vágott vöröshagymát zsírban megpirítanak és esetleg tejjel vagy tejföllel felengedik. Ezt aztán ráöntik a krumplira és vele dagasztják, gyúrnak össze. Helyenként ezt is zsírozott *plé*-be (tepsibe) rakják és pirítják, másutt aludttejjel eszik csak úgy magában. Rendszerint vacsorára készül és csak a maradékot szokták reggelként felmelegítéskor megsütni és elfogyasztani. Bőjti jellegű étel a *mákoskrumpli-gánica*: a krumplit megfőzik levit leszűrve megdagasztják. Főzés után egy kis sóval meg tört mákkal keverik össze. Közös tálból fogyasztják. Régebben gyakrabban fordulhatott elő. A maiak rossz ételnek tartják. - *Krumplidödölle*: a főtt krumplit összedagasztják a krumpli levével, azután sós vízben felforralják. Közben búzalisztet öntenek hozzá, de e közben állandóan keverni kell. Utánna zsíros kanállal kiszaggatják egy tepsibe, vagy csak nagy *kupuc*-okba egy fehér vászonruhára vetik és csak hűlés után teszik zsíros tepsibe. Szokás így egy kissé meg is pirítani. Tálaláskor vöröshagymás zsírral öntik le. Ennek a hegyibe meg édes tejfölt öntenek. A dödölleételhez használják a *dödölle-szaggat*-t, vagy másképp krumplitöröt. Ez egy hosszú bot, a végén egy csipkézett falap, vagy csak két rövid keresztfa. A krumpligánicát evvel törjük, a többi gánicát meg evvel szaggatják ki. A vásári áruk erősebbek és jórészt fémből készülnek. Bőjti eledel a *babgánica*, vagy másként, újabb formájában *törött bab*. A babot puhára főzik és a saját kis leviben összedagasztják egy kevés liszttel. Még egy kicsit így is főzik, aztán kiszaggatják. Fogyasztás előtt vöröshagymás zsírral és tejföllel öntik le. Egyébként, mint mondták, azért ettek babgánicát karácsony bőjtjén, hogy a következő esztendőben gazdag babtermés legyen.

Kölesből ugyan nem őrlenek lisztet, de azért készül belőle gánica, ill. dödölle is: a *kölesdödölle*. A mosott *lükött*-et vízben megforralják, s amikor megfőtt, annyi búzaliszttel keverik el, amennyit éppen felvesz és jól feldolgozzák. Régen kockára vágva ették, ma zsíros kanállal kiszaggatják tepsibe, tálba és forró zsírral leöntve fogyasztják.

Hús az őrségi konyhán.

A lisztes- és zöldségtáplálékokon kívül az őrségi ételek nagyrészt a hús teszi. A kisgazdaságoknak a rendszere, ha szerényen is, - biztosítja, hogy kisebb-nagyobb mértékben minden őrségi család asztalára kerüljön hús, ami előnyösen küszöböli ki a növényi táplálékok egyoldalúságát. Az állattenyésztés - amint a bevezetőben is vázoltuk - mindig jelentős része volt a helybeni gazdálkodásnak, sőt a húsfogyasztás a távolmúlt silány kenyérvény-

termesztése miatt még fontosabb. A régi őrségi ökör- és egyéb szarvasmarhatenyésztésről *Zakál* emlékezik, az *ihászok* meg a kanászok emléke, a hajdani *töllesek* maradványai a régi juh és sertésnevelésről vallanak; *majorság*-nak (baromfinak) meg mindig bőviben voltak. Egy szalafői adat szerint a marha- és borjúvágás még a közelmúltban is nagyobb volt mint manapság. De ezek a marhák nem a kiscgazdák konyháján kerültek levágásra, hanem rendszerint valami mészáros-nagyvágó közvetítette a faluk felé. A mai marha-, borjúfelesleg a kereskedelem útján kerül ki az őrségi falukból és csak egy-két mészárszék a nagyobb és a központi helyeken árusít marhahúst, azt is jórészt az intelligencia, a kereskedő, ipari, forgalmi és az egyéb foglalkozású polgári lakosság fogyasztja. A fentiekben juhot is mondtunk: manapság már hírért sem hallja az ember, a multra vonatkoztatva is alig. *Fényes Elek* csak az uradalmakban tesz említést nagyobb nyájokról. Nagyrákoson a régi kerített házak taglalásakor említették a birkaólakat, amelyek a többi istálló és ól mellett sorakoztak a ház belső térségében. Ugyanakkor meg az öreghegyi szüreti ünnepekre is emlékeztek, amikor is birkát vágtek, aminek a húsát *bográcsos gulás*-nak készítették el. Amint később kiderült, a birkatartás a Nemes-szeri szabad nemesi családoknál volt meg, ami mindent megmagyaráz.

Amint már a húsleveseknél láttuk, a húsfogyasztás a majorság mellett úgyszólván a disznóhússal korlátozódik. A disznó a lehető leggazdaságosabb állat a parasztgazdaságban; a legkisebb részletéig hasznosan feldolgozható. Zsírra és húsa miatt nélkülözhetetlen. Nagyobb gazdaságban 3-4-et hízlalnak, de még a legszegényebb magányos öregasszony is igyekszik nevelni egy kis *südü*-t, nevendékmalacot, hogy legyen zsírja főzésre, sütésre, meg egy kis füstölt húsa nyáron a munkásoknak. Egyébként a sertésnevelésnek multja van az Őrségben. A „közös világban” a községi kanász kezelésében félszilajon tartották őket, csakúgy mint a marhákat. Tavasztól őszig kint voltak a disznók a töllesekben, bükkösökben, és makkon híztak. Ősszel maguk a gazdák is gyűjtötték a makkot és szekérszámra vitték haza, otthon *kiköpesztették* és úgy etették. Valami kis makkizt kapott a hús is meg a szalonna is, a sok maktól pedig megfeketedett a disznó bele, de azért felhasználták, töltötték a bélbe. A tájfajták közül a *sörtéles* hátú zsíros *gicá*-t emlegetik, de ez valószínűleg elenyésző számú volt, mert *Zakál* is így ír: „A Sörtések Sima szörű nagy fülű hosszú *siskák*, amelyeket, bonta, bontis, kiskan, fejerke, tarkig, vörnye, figoli, taléros, csörmölös, bakolás sat nevekkel neveznek. Bakolás az, a’ mellynek nyakán két tehéntsöts forma bakallók csüggnek.” Ma is részint ez a fajta, részint a sima angol az elterjedt.

A majorság-tartásról szólva ma is igazolhatjuk *Zakál* megállapításait. „A’ lúd és Récze tartás Eörségben nem igen díszlik főképpen a’ hegyesebb Helyeken, mert kevés vizek vannak és azok is nyárban ki szoktak száradni, de annyival nagyobb divattya van a tyúk tartásnak.” A tyúkot már tárgyaltuk; a libát valójában csak tolláért nevelték és nevelik leginkább. Nagyritkán vágnak le egyet-egyet meghízalva, leginkább karácsonyi ebédre. Ekkor megtisztítják, zsírjától elválasztják és tepsiben puhára sütvé, krumplival tálalják. Pörköltnek is készülhet. Főzni nem jó, mert száraz, rágós a húsa. Zsírrát finomabb tésztákba, vaj helyett használják el. Szolgáltathat húst még a konyhára a nyúl, a galamb, akár az erdei, akár a házi, és egyéb erdei vad is: de ezek elenyésző ritkán kerülnek kés alá.

A húsetel az ünnepi és a munkanapok tápláléka, amint a levesekről szólva már láttuk; a paraszti ésjárásban nyilván az az úr, aki mindennap húst eszik. A húsfogyasztás mértékét számokban igen nehéz megállapítani, de a gazdasági szint valamennyire körvonalazhatja. A disznóvágásból meg a majorságtartásból már lehet következtetni. Pl. 1940-ben egy 60 holdon gazdálkodó 5 személyű szalafői család 3 disznót ölt 500 kg súlyban, - ezenkívül levágott még 15-20 tyúkot is. Mindezt föl is élte. Itt a fogyasztásba bele kell számítani az állandó munkásokat is, ami megkétszerezi a szükségletet. Egy 40 holdas szomoróci gazda 7 tagú családjával együtt mindenféle húsból szintén 500 kg-ot fogyasztott 1941-ben. Ugyanitt egy 15

holdas 7 tagú család egész éven át 200 kg-ot, egy 4 tagú meg 2.5 holdon csak 30 kg-ot. Az átlag húsfogyasztás minden valószínűség szerint - egy-két hízó és majorságot számítva a békeévekben egy közepes gazdaságú és közepes tagú családnál 150-200 kg körül lehet. A húsfogyasztók közé a családtagokon kívül mindig oda kell számítani az alkalmakra hívott munkásokat is. Friss húst leginkább télen fogyasztanak, a disznóölés után. Egyébként télen és tavasszal több hús fogy, mint nyáron; krumpliásáskor, meg a nyári munkák után már alig. A füstölt hús egész nyár végéig kitart, sőt őrsegi szokás szerint egy lábnak egészen a következő disznóölésig meg kell maradnia. A számszerű vizsgálat értéke a mindenkori alkalmak húsfogyasztásának a jelölésével tűnne ki, itt meg mindig a családok létszáma a döntő. Egy alkalomra télen mindenesetre kerül vagy 1.5 kg. hús, ami nyáron már 0.5 kg-ra csökkenhet egy közepes létszámú családban. A tyúkokat rendszerint nyáron vágják, munkaalkalmak idején.

A következőkben az állatvágást, a húsfeldolgozást és húselértést vesszük sorra.

Marha - amint mondtuk - ritkán kerül kés alá az őrsegi gazdaságban, de adódik eset, hogy mintsem elpusztuljon a marha valamilyen baj miatt, inkább levágják. Gyakoribb az az eset, hogy lakodalom alkalmával *tinu*-t vágják. A régi őrsegi hiedelmében az ilyen alkalmak már előre várhatóak voltak: azt tartották, aki két karácsony között ruhát mosott vagy szárogatott a konyhai rúdon, annak a marhái a következő esztendőben veszendők lesznek, bőrük kiterítve fog száradni, le kell vágni őket. (Szalafő és Óriszentpéter.) A tinóvágás megvan az itteni parasztság gyakorlatában is, mindig akad egy-két ügyes ember, aki elvégzi. Ez pedig a következőképpen történik: hogy megálljon a tinó, egy ember kötélrel tartja és hogy ne lásson, szemét is befödik. Majd fejszével szemközt, a homlok felső részén - fejbevágnak, lehetőleg úgy, hogy a jobb oldalra dőljön. A ledöntött állatot nyakszirten szúrják és kifolyatják a véré. Ezután megfejtik. A tinót a hátára fordítják és kétoldalt törzsökkel megtámasztják. A körmökkel a bőrt körbevágnak és megkezdik a fejtést. A körmök alatt kisé felvágják a lábakat, az egyik oldalon az első és a hátsó lábat inainál fogva összekapcsolják és kissé felhúzzák, hogy ez az oldal megfeszüljön. Így fejtik tovább, majd az oldalakra térnek; előzőleg a hasán felvágják a bőrt, és ameddig lehet kézzel levonszák, azután meg ököllel, fejszével verik le. Így végeznek túlsóoldalt is. Ezután kivesszük a gyomrot, a beleket s a belső részeket; majd két hátsó lábánál fogva a pajtában, ahol rendszerint a boncolás történik, egy érdekes, csigát pótló szerkezettel felhúzzák, hogy a további tagolást is elvégezhesék. A szerkezet így fest: a pajtagerendáról két végén megerősített kötél öblösen lóg le a hátán fekvő tinó két hátsó lába mögé. A tinó lábait most egy vízszintes rúdhoz erősítik és a kötelet meg egy erős pecek segítségével a rúdra tekerik. A tekerés következtében a kötél rövidül, megfeszül és lassan emelni kezdi hátsó lábainál fogva a tinót. Fenn meg két akasztó ékkel megakadályozzák, hogy az egész szerkezet legombolyodjék. Természetesen, ahol csiga van, ott ez felesleges. Mindenesetre előnyös megoldás, mert két ember is felemel vele akár 300 kilós marhát. - Tehát az állat így lefelé függ: kiszedik még a máját és a tüdejét, a gerincén meg kétfelé vágják. Az eltagolt marhából - érdekes, hogy a lapockán kívül nem jelölnek semmiféle sajátos húsrészletet. Ez nyilván megint csak azt bizonyítja, hogy itt az elérhető multon belül nem volt általánosabb a marhahúsfogyasztás. A marhahúst nem füstölik, sem télire el nem teszik, hanem azon frissen kimérik, elsősorban a szomszédok között. Megkészíteni meg csak levesnek, gulyásnak, pörköltnek és ritka helyen hagymás rostélyosnak szokás.

Szopós borjút csak a mészáros vág. Itt szokott adódni az a nehézség, hogy a borjút csak nagy ügyvel bajjal tudják elválasztani az anyjától és a mészároshoz hajtani, mert amint mondják, megérzi a vesztét. Azért, amikor kihajtják, hátrafelé tolják ki az istállóból, háromszor megkerítik vele az udvart és elengedik; indulás előtt az előmenő háromszor a tehén bölgését utánozza s erre az állat engedelmesen elindul a vezetője után (Óriszentpéter). A tehenet meg,

hogy ne bőgjön a borja után, a borju szeme szőrivel meg a farka hegyivel süttött kenyérral etetik meg. (Szalafő.)

Disznóölés az Őrségben.

Tapasztalat szerint csak az idejében ellett malacból fejlődik szép disznó. A rossz időben búgatott *göbe* késő ősszel, novemberben malacozik, ezért ezek az Andráshavi malacok a népismeret szerint megkórságosulnak és elpusztulnak. Az is igaz, amelyik megmarad - ami igen ritka -, igen jó disznó lesz. A disznót idejében kell hízlalásra fogni, hogy már novembertől kezdődőleg, amikor a hideg időjárás már beköszönt, készen álljon a kés alá. Ahol két disznót ölnek, ott a kisebbiket ölik meg előbb, mint mondják *előleg*-nek, úgy karácsony előtt, a másodikat, esetleg a többit meg január végén, február elején. A disznóölést a legtöbb gazda maga végzi el. Szentpéter vidékén minden ötödik ember disznóölő. Egyébként valamelyik hozzáértő komáját, szomszédját hívja el. A paraszthenteseknek nincs semmi külön nevük, semminemű fizetséget sem kapnak, hacsak nem a köszönetet, meg amit a disznótorban elfogyasztanak. A rokonságból, a szomszédságból egy-két segítséget is kér a gazda. A hozzávalókat már előző nap kikészítik, edényeket ürítenek, tisztogatnak, fűszert szereznek be, helyet tágítanak. A disznóölés előtti időszakot az őrségiek reformátusok lévén - tréfásan *káломista böjt*-nek nevezik. Ez a disznóölés napjától kezdve megszűnik. Disznót csak holdfogytakor lehet ölni, mert az „újjáve” (azaz újholdkor) ölt disznó húsa megférgesedik. (Szalafő, Szatta, Szomoróc.) Természetesen a régi Őrségiek ezt semmiképpen kedden, meg pénteken el nem kezdték, mert megint csak nem lett volna hozzá szerencsájük.

Az alkalmas nap reggelén, napvilágon, a gazda meg a segítsége nekifog a munkának. Lehetőleg már az ólban igyeksenek lefogni a disznót és hátrafele kivonszolni, ha az állat megugrik, akkor künn kapják el és döntik le. Szomorócon láthatni egy érdekes *disznufogó* szerszámot. (13.-14. ábra.) Különösen erős kan lebírására előnyös. Rúdon tolják be a harapófogós szerkezetet a háttal álló megvadult kan felé, majd kötéllel hirtelen a hátulsó lábára kulcsolják a *fogu* fejét, a botot kirántják és máris húzzák kifelé az állatot. Szokás a ledöntött disznó orrát fazékvillával, *bürüglé*-vel is leszorítani. Egyébként, ha ketten ügyesen fogják, a *disznuölü* egész nyugodtan dolgozhatik. Egyenes bajnétből formált *disznuölü kés*-sel a nyakán keresztül ügyesen a szívébe szúr, megforgatja, - a disznó hányja-veti magát, hörög s már is kiszökken a vér; a gazdasszony cseréptálba vagy fazékba felfogja. Szaknyéron, míg az edényt várják vagy cserélik, kukoricatusát dugnak a leölt disznó nyakába, hogy a vére hiába ne folyjék. Ha megijedt az állat, akkor nem jön a vére, - nosza mondja is a gazda a feleségének: - hogy nagyon megsajnálta, bízvást azért! Ha még egyet ölnek, azt rögtön az első után szúrják meg, hogy együtt pörzsölhessék. A leölt disznót *sráglá*-ra (15. ábra), négy-öt *kázlás* létraszerű fakészésre hõmbölgetik és a háztól jó távol viszik, ahova már a szalmát is egybe hordták a pörzsölésre. Ha messzebb esik a *pörzsölü hel*, esetleg szánon húzzák ki az állatokat. A perzselendõ disznó fejének a ház felé kell nézni, mert különben szerencsétlenség köszönt a házra. (Szomoróc. A Vendvidéken is ezt tartják.) Az állatot szalmán a hasára fektetik, de mielőtt megkezdenék a pörzsölést, égõ szalmacsóvával háromszor körüljárják és csak azután gyújtják meg a szalmát, mint mondják azért, mert így nem jön vadállat a házhoz. (Szomoróc.) Elõször a disznó hátát égetik meg, majd a hátára fordítva a hasát, lábait, különösen megkeresve a hajlatokat, ezeket rendszerint szalmatekerccsel perzselik ki. Közben lerántják a bocskorát, körmét, meg lemetélik a csöcseit is. Ezeket vissza szokták dobni az ólba, hogy annyi malac legyen a következõ esztendőre, - mint itt mondják: *fele göbe, fele ártány*. Pankaszon háromszor ismétlik el a gyerekek: *fele göbe, fele kany*; Szentpéteren szintúgy. Ha leégett a szõre, akkor forró vízzel lecsutakolják. Ekkor szokták a fiatalok egymást ráráncigálni a disznó hasára, hátára, sűrűn emlegetve, tréfálódzva, „hogya a hasad ne fájjon!” (Szalafő).

Közben a pörzsölt meleg testet szalmával vastagon beszórják és jól lefojtják, Szalafőn meg is öntözik és kezdetét veszi a *füllesztés*, vagy a *gőzölés*: ahányan csak vannak, felkerekednek és ráülnek szorosán egymás mellé a disznóra. Kis idő múlva lehányják róla a szalmát, és nekifognak a kaparásnak. A füllesztés következtében a meglazult pörkölt hámréteg könnyen lejön. A kaparás tompa késsel történik. Kaparókészségük csak a mészárosoknak van. Szokás, hogy a gyerekek, meg a felnőttek is a disznónak a fülét, meg a farkavégét azonos mód pörköltén megeszik. A letisztított disznót sráglán a konyhába viszik, ahol már a gazdasszony mindent előkészített és egy félméter magas, kb. 2 m hosszú és 80 cm széles hatalmas *tüőfa bonculuszék*-re (16. ábra) fektetik. Ez a készség egyenest erre a célra szolgál, a lé, a vér lefolyására egyik vége kissé ki is van vájva.

Kezdetét veszi a *bontás*. Ez még most is sajátos paraszti módon történik, holott mellette már ismert és gyakorlott a hentesbontás is. (A Vendvidéken hasonlóképpen megy végbe a boncolás.) A disznó a hátán fekszik. Mielőtt megkezdénék a boncolást, a disznó nyakára x-et metszenek, hasonlóan a mellére a két első lába közé és a hasa tájékára is. (Szomoróc. Amint kiderült, a Vendvidéken általánosabb!) Szalafőn a következőképp ismerik: a két első lábat kivesszik, az e közötti szalonnarészre x-et húz a bontó és valamelyik fiatalembert megkéri, sózza meg; az tapasztalatlanul odateszi az ujját, mire a kés nyelivel egy jó nagyot vág rá. (A Sulm-völgyi disznóölésben ez a szokás ugyanígy ismeretes.) A feldolgozó kés ugyanaz, mint a szűrőkés. A boncolásnál lefelőbb a lábakat veszik ki, mégpedig helyi szokás szerint két részletben: a *top*-ot (vendül *sóder*), ez a sonkának a külső húsos része és a *láb*-at, ez meg a belső csontos szárrész. Úgy magyarázták ezt a szokást, hogy az egészben kivett sonkát sem a só, sem a füst nem járhatja olyan alaposan át mintha két darabban van és ezért amúgy könnyebben is megférgesedik. Mindez - az őrségi gyorsfűstölést tekintve - nem csoda. Az első lábakat aránylag könnyebb kivágni, mint a hátsó combokat. A mellső sonkákról kivágás után a zsírt és az esetleges belső *tagragalék*-okat leszedik, megtisztítják. A hátsó combot fejszével és *sulok*-kal választják el a gerinctől. Itt nagyon kell vigyázni, nehogy a beleket megsértsék. Szaknyéron az első sonkát *sóder*-nak, a hátsót meg *top*-nak hívják. A lábak után a hátán vágják szét a disznót - ha a kés éle nyomán szétfut a zsíros szalonna, akkor - mint mondják: nevet a disznó és örül a gazdasszony, t. i. vastag a szalonna. Különben nem. A zsíros szalonna a vállnál a legvastagabb. Ezt követőleg az egyik szájszöglettől a fül alatt a másik szájszögletig a fejet szelik át. Majd lefejtik az oldalszalonnát egész szélességében az orjától egészen a hasáig. A szalonna lefejtése után levagdossák az oldalakról a még fennmaradó zsírt, a lelógó húscsapatokat és egy tálba dobálják. Ezután fog neki a boncoló, hogy kivegye a *girinc*-et, amit egyébként *orjá*-nak, *orgyá*-nak is hívják. Itt van a disznónak a legjobb húsa (a karaj). A farkával együtt az egész gerincet egyben kiemelik. A gerinckiszedés nehéz dolog, mert vagy 10 cm szélességben jobbra is, balra is át kell vágni, fejszével, bárdal a bordákat, a nélkül, hogy a belső részeket megsértsék. A gerincet a kiszédése után ketté vágják. Ez alatt van a hátsó lábánál a *mészáros pecsenye*, másként *kanász pecsenye*; az elnevezés nem általános. Sorra szedik ki ezután a két vesét. A felső fejet is elválasztják, majd nekiállnak a belső részeknek: a nyelőcsövet benn a gyomorban ügyesen körülgyűrűzve elvágják, erre a külső bélhurok egészen a disznó torkáig csúszik fel, a belsőt meg a gyomor- és bélhatárnál elkötik, nehogy a boncolásnál a bélsár felszaladjon. Sorra következnek a tüdő, a szív, a nyelv, - a szívet kettévágják, hideg vízzel lemossák és a nyelőcsőnél fogva felakasztják, hogy a víz letisztuljon róla. A májról lemetszik a *májhólag*-ot és valamelyik zugba akasztják; a benne lévő nedv jó vágásra, sebre. A zsír és a hús alkalmilag cserépedényekbe kerül, a szalonna a tekenyőbe. A gyomron ekkor még ott van a zsíros hár, a *selemkendő*, *fodros*- vagy *százriétükendü*; ezt is szokás hurkának megtölteni. A lép is rajta van, ami szintén hurkában lesz töltelék; kikerül még a disznóból a gyomor és így aztán az egészen magára maradt beleket könnyen áttemelhetik egy másik tekenyőbe. A göbénél a petefészket is eltávolítják. Itt a

végbélnél van a *disznuhólag* felfujják, kiszárítják, újabban befőttés üvegeket is szoktak lekötöni vele, meg *dohány-acsku*-t is készítenek belőle; vagy egyszerűen a bélzsírral, a vastagbélel, cafatokkal együtt felfőzik szappannak. A szappanfőzés a disznóölés után nem késik sokáig. A belek után kerül ki a háj. A háj alatt fekszik a disznó *nyúl*-ja, feje is van, meg két füle: ezek a szegycsont nyúlványai. Fejtése nagyon kényes munka. Gyakran kilukad, mondják is a gyerekek: „aptya, meglúttad a nyulat”. Ezzel aztán szét is szedték a disznót, legalul marad a szalonna az állal. Kezdetét veszi a tisztogatásnak a munkája, amit itt az Őrségben *szakos munká*-nak neveznek. (Szakos = piszkos. Göcsejben ugyanígy.) A disznó fejét hosszában szétvágják, és kivesszik a *disznó-velü*-t. Ez a mészáros első eledele. Lehúzzák a külső hárttyáját, rendszerint hozzáveszik a vesét is, vele együtt tojással zsírban megsütik. Az orrészletet eldobják. A szemet is kiszedik. Belülről kalapáccsal szétverik a csontfalat, és kívülről befelé taszítják. A belekről lehúzzák a velős jellegű *fejérmáj*-at. A *gömbös*-t, azaz a gyomrot felfújják, vízzel kiöblögetik és a belső burkát lefejtik, - ezt töltik majd meg *préshurká*-nak. Ez meg a béltisztítás a legkellemetlenebb munka. Kétféle bél van: *fekete*, meg *fehér*, illetve vékony, meg vastagbél. A vastagbelet nem igen szokták feldolgozni, megtölteni, redői miatt nem boldogulnak vele, ezért éppen hogy csak kifordítják, meg kiöblítik. A vékonybelet már alaposabban kezelik: kimossák, kifordítják és fakanállal, vagy hirtelenjében faragott fakéssel a zsiradékjától megtisztítják, sőt a Belső-Őrségben, mint a Vendvidéken is, a sok mosás után kölest öntöttek a bélbe és két ujjukkal nyomogatták végig benne. Ez sem volt teljes munka. Szokásos a beleken V-formára hasított *vidrafát* is áthuzogatni.

A disznó most tehát szétszedve, megtisztítva fekszik. A húsokat, sonkákat, oldalast, orgyát, szalonnát, stb. még átnézik, a zsíros, cafatos húsrészeket leszededgetik, hurkának teszik félre.

Közben a gazdasszony valami gyors ebédet ad a gazdának és a segítőknek; frissen sült húst vagy májat, káposztát, kalácsot és bőven bort.

Ebéd után kezdetét veszi a *sózás*. Behozzák a tekenőt vagy valamilyen kádszerű *hordu*-t. A szalonnát és a húsokat együvé szokták sózni. A tekenő alját jól meghintik sóval és sorra veszik a húsrészeket. Legalulra a lábak, *sunkák* kerülnek, ezeket kell a legerősebben megsózni, mert ezeket használják fel a legkésőbb. Paprikás sóval alaposan bedörzsölik minden oldalát. Melléjük helyezik szorosan a topokat, a lapockát, az oldalast, az orját, a nyúlját és legfelül a fejet. Minderre megint kősó réteget szórnak szét. A részeket természetesen a lehető legszorosabban illesztik egymás mellé, hogy levegő vagy egyéb ne férközhessék a húsokhoz. A szalonnák - amint mondtuk - külön kerülnek; aránylag kevesebb só jut rájuk, mint a húsokra. Szalafőn egy disznóra, húsrá, szalonnára együtt cca 5 kg sót száznak. Tehát nem sokat. Sok helyütt a tokaszalonnát is kiolvasztják, mások meg egészben hagyva szalonnának fogyasztják. A szalonnaoldalakat egészben sózzák. Pácolni is szokás a húst is, meg a szalonnát is. Sózás után ecettel öntik le bőven, hogy folyik rajta. Ugyanekkor gyakran - vizes salétromsavas oldattal is kezelik, hogy a pácolás ne legyen olyan erős, meg a vért kiszíjja, meg - amint mondták így a *bogár* (légy) nem száll rá és nem romlik meg olyan hamar. Sózás közben - őrségi szokás szerint, de ez általános az egész környéken - beszélni nem szabad, mert különben megférge-sedik a hús! A sózás 2-3 hétig tart, közben egyszer meg is forgatják a húsokat. Ezután kiszedik a sóból, szellős helyre, - kamrába, *hiélá*-ra akasztják, hogy ott 1-2 nap alatt megfagyjanak. Csak ezután kerül sor a füstölésre.

Egészen más műveletet kíván a *háj*. Manapság csak tepsizsírozásra használják és kenyérre kenve fogyasztják, vagy egyszerűen kiolvasztják zsírban. A régi világban a *fatengölös* szekereket is hájjal kengették. *Zakál* is közli azt az őrségi szólást: „ha nem hájozu, nehezen fordul a kerek”. Konzerválása így történt: házi cérnával, hárttyás felével kifelé, összevarták a sózott hájat. A varrás nagy ügyességet kíván, mert az alaktalan zsírtömeg mindig kicsúszik a

kéz alól, meg aztán a varrásnak jól kell takarnia, hogy semmi se férközzék a belsejéhez. Ezután egy sajtárba zabszalmát vetettek, erre került a háj, a hegyibe megint csak zabszalma. Forró vízzel leforrázták, kicsit állt is benne, akkor szép gömbölyűre megdagadt. Egy napig még szárogatták valami deszkán, majd vászonból készült *hájos-tarisnyá*-ba kötve a *hájtartu*-ba tették és fölagatták a *kástu*-ban vagy a *pallás*-ban. A *hájtartu* két összekötött és karikára hajlított *fokla* vagy *fűzvessző*, a Belső-Őrség szélén - négy sarkán madzagon lógó keresztfa (17.-18. ábra). Itt egyébként úgy közlik a régi hájeltartást, hogy az erősen megsózott hájat összevarrták és a hájtartóban télen át megfagyasztották. Szentpéteren egyhelyütt forrázás után varrják a hájat. A háj jó ízesítő: tavaszon kapáláskor kivitték a szőlőbe, meg az *erdü*-re és pirított kenyérrre kenték. Ecetes káposztára is jó. A háj hamar *erősül*, akkor kicsit romlik a zamatja, - ezért sokan nem szeretik.

A sózást és a hájelkészítést egyidejűleg soron követi a *kalbásztöltés*; (a kalbászon hurkát értenek, de már a hurka szó is általános). A kis melencékben készen áll a *tüőteni valu*: zsírvagdalék, húscsapatok, köleskása, hajdinakása, fűszer stb. Amint mondtuk - leginkább a vékonybelet szokás megtölteni. A vízben főtt hajdinakását kis tekenyőbe öntik, hozzákeverik a disznó vérért, borsot, paprikát, sót, néha vöröshagymát. Zsír sütnek rá: s ha jó ízes, töltik. A *tüőtü* rendszerint egy félbevágott rövidszárú *hiévér* (= lopótök, 19. ábra), amelybe hántott *mogyoruvessző*-vel nyomják a töltelékét. Csak a nagyobb gazdaságokban ismert a bádogg hurkatöltő, annak is a keskenyebb formája használatos. Ez kölcsönbe szokott járnai. Az így készült hurka a *véreshurka*, vagy a *fekete kalbász*. Újabban készülhet zsemelével, rizzsel. Vér nélkül is. Ha májasnak készül, májat is vágnak bele. A vastagbelet - amint említettük - ritkán szokták megkészíteni kalbásznak, mert nehezen tudnak vele bánni. Erről a fejtől lefejtik a zsírt, kisütik és vízzel felengedik; ebben fő aztán a köleskása jó sűrűre, keményre; babérlevél is hozzájárul az ízéhez. Főzés után foghagymával, borssal, paprikával, sóval összedolgozzák és fehér bélszírral keverve kézzel töltik a hurkába. Ezt hívják *fejér hurka*-nak. A hurkát házi fonállal kötik el. Megkészítése után rögtön kifőzik. *Húsos hurka*, tehát valódi *kalbász* csak ritka helyen, rendszerint valami módosabb gazdaságban készül. Az őrségi - mint mondja - nem *pazulja* ilyenre a húst, mert a húst a nélkül is meg lehet enni. Apró húsból készítik meg: összevágják, foghagymával, borssal, paprikával, zsírban sült vöröshagymával keverik, gyúrnak és töltik a vékonybélbe. Rendszerint füstölik. Gyakoribb már a *préshurka* vagy a *disznusajt*, de ez sem általános. A megtisztított *gömbös*-t, gyomrot töltik meg a főtt, összevágott és összegyúrt nyelv, fül, szalonnadarabok, bürke, szív, fejhús, zsír, bors, paprika, foghagyma, só keverékével. Házi cérnával varrják be, nehogy víz menjen bele, mert akkor megsavanyodik. Két óráig főzik, majd kövel nyomatják le. Ez is füstre kerül. Említettük, hogy a *fodorháj*-nak, a *selyemkendős hájhártyá*-nak ilyen hurkának való feldolgozását is közölték: de ez csak a szomszédos vendeknél általános, az Őrségben aligha. Ott a nyers köleskását, olykor a kukoricakását, a *topról* leszedett húst, borsot, meg egyéb fűszert összegyúrva körültekerik a szájrétű hájjal és hogy az is szét ne essék, többször házi fonállal csavarják körül. Hosszasan főzik, mert a hús sokáig fő. Főzés után (leszedvén a fonalat) tepsiben megsütik és kész a kalbász. A hurkát, rendszerint a vágást követő hetekben, zsírban sütve el is fogyasztják.

A vágást követő nap újabb *szakos* munkája: a *zsírsütés* (zsírolvasztás). Kisgazdaságban, ahol keveset vágnak, rendszerint a szalonna jórészét „kisütik” zsírnak, mert az fontosabb. Régebben mindig kövesztették a szalonnát, hogy a bürkét könnyen le lehessen vonni, ma jobbadán nyersen vágják le a bőrét. Az említett boncoló széken késsel apró kockára vágják a szalonnát, s jókora vaslábosba (20. ábra, újabb forma) hányják bele. Egy kis vizet, nagy ritkán tejet is öntenek rá, hogy szebb legyen a *csörgéje* (töpörtyűje). Nagy formájú fakanállal kavarnak, nyomkodják. Sülés után nagy *favindü*-be (21.-22. ábra) öntik, ahol leülleszik és

megfagy. A kamrában tartják. Konyhai használatra előfordul kisebb bádog vindöl is. (23. ábra.) A csörgét aránylag erősen ki szokták préselni és így teszik el. Persze ki-ki az ízlése szerint. A *bürkés* töpörtöt itt is *pörc*-nek mondják. A rántásnál említettük, hogy emberemlékezet óta az Őrségben kisütik a szalonnát zsírnak. Egy-két nyom még régibb időkre utal. Pl. Szaknyér-Viszák környékén a kástuban felaggatott szalonnából vágtak alkalmakként és sütötték ki rántászsírnak és egyébnek. Valószínűnek tartják, hogy ennek a szalonnának a bőrét felaggatás előtt lehúzták. Ugyanitt szokásos volt, - de ezt közölték Szomoróc vidékén is, - hogy a szalonnát hosszú szeletekre vágták össze, de nem sütötték ki, hanem cserépfazekakba döntötték és egy kevéske zsírt olvasztottak rá. Az olvasztott zsír megóvta az avasodástól, romlástól. Ebből is esetenként sütöttek zsírnak valót. Az avasodó szalonnán meg zsíron nem nagyon tudnak segíteni, a zsírt legfeljebb újra kisütik; különben is, az avasodó szalonnát már nem szeretik. A szalonna egyébként több formában előkerülhet az itteni polgár táplálkozásában is. A vékony szalonnát szeretik. A *csöcsös*-t nem értékelik, annál inkább az oldalszalonnának a szélét. Fogyasztják nyersen, ezt jól megpaprikázzák és megsózzák s erősen megfagyasztják. Így nyárig is eláll. Ekkor még nyárára is maradhat. Szeretik *kövesztve*, ezt rendszerint rögtön fogyasztják. Paprikázva és foghagymázva kedvelik. Előfordul, hogy a füstölni való szalonnát is megkövesztik, behintik sóval, paprikával és utánna megfüstölik (Pankasz); de nem mindig. A nyárára eltett szalonnából is szokás a kövesztés. A tokaszalonnát, ha füstölik, előzőleg rendszerint késsel megbökődik, foghagymát dugdosnak bele és úgy aggatják fel. Foghagymás íze nyárára is megmarad. Sok helyütt szalonnában is csinálják ugyanezt. Azonban korántsem kell hinnünk, hogy az Őrségben valami sok szalonnát fogyasztanak. Az alföldi, a tiszántúli ember szalonnafogyasztását meg sem közelíti. A szalonna errefelé jórészt csak ízesítő, meg egynehány alkalomra, útra, erdőre, uzsonnára, néha fölöstökre, megkínálásra való. A szalonnaevésnek itt is, mint minden parasztvidéken, meg van a maga szokásos formája, de korántsem olyan kimódolt, mint amilyennek *Ecsedi* közléséből látszik. Ha tényérből emeli ki a polgár, mindig késheggyel vagy villával veszi ki. Kézbekapja s a hüvelykujján szeleteli késsel, falatonként fogyasztja kenyérral, esetleg valamilyen savanyúsággal együtt. Tavasszal künn az erdőn, favágáskor megkockázza, nyársra húzza, tűz fölött pirítja, zsírját kenyérre csöpögteti; a kenyér kissé pirított. Ez a pirított szalonnaevés pirított kenyérral. Aránylag ritkán fordul elő. Jobb szeretik a pirítós kenyeret hájjal, foghagymával kenni. A *nyárshús* is csak ilyen favágóalkalmakkor kerül elő, akkor is csak, ha valamilyen szalonnás, zsíros húsrészlet akad a kézbe. A szalonna kevesebb ideig marad a füstön, mint a hús. Aztán ez is felkerül a szelemenre, esetleg egészen nyárig ott marad és az aratásban fogyasztják el.

A sózás és szárítás mellett a *füstölés* a következő húskonzerváló mód. A régi őrségi gazdaságokban nem volt szükség külön füstölőkre, hiszen a konyhák füstösök voltak és megfelelték erre a célra is. Szaknyéron például kívül a *fölablak* elé (a füstös konyha füstlikja az ajtó felett!) aggatták a húst. Ott jobban érte a füst, és nem puhult meg mint a belső melegen. De azért általában bent a konyhában füstöltek kifeszített rudakon, amint hogy ma is a falvanként még meglévő egy-két füstös konyha a közös füstölője a körülötte lévő gazdáknak. Szívességből használják, de a tüzelőfát ők hordják oda. A módosabbak külön füstölőt építenek a pallásra a kémény mellé fából is, de inkább téglából. Ez egy kis fülke, amelynek az egyik oldala a kémény: egy alsóbb nyíláson beáramlik a füst, egy felsőbben megy ki és folytatja az útját a kéményen át a szabadba. Magába a kéménybe nem jó akasztani, mert nagyon közel van a meleg és megárt a húsnak. Füstölőben reggeli és esti fűtéssel 4-5 nap alatt füstölődik meg a hús. A füstös konyhában egy hétig tart. Az időtartam - amint látjuk - elég kicsi. Füstölésre nyers *pattogufa*-t jó használni; ilyen füstön csak 1-2 óráig hagyják a húst. Általában minden besózott húst füstre tesznek: a négy lábat (sonkát, topot), fejet, oldalasakat, orját, stb. Szalafőn az oldalasokat, meg a nyúlját nem igen szokták felfüstölni, hanem megsütik zsírban nyárára.

Ez a sütő módszer egyébként általános. Füstreakasztásuk módja természetesen alkalomszerű. Füstölőre való húst sohasem kövesztenek. Füstölés után a hús felkerül a szelemenre: átlukgatják és madzaggal felkötik. Hogy egér, meg egyéb állat hozzá ne férközhessék, fölibe valami alkalmatosságot függesztenek, pl. valamilyen pusztas vaslemezt; az egér rápottyánhat, de aláfordulni nem tud és így lecsúszik róla. Hasonló ügyes megoldás az a fából készült *hús-aggatu* (24. ábra), amit koporsófedél-formára ácsoltak. Itt a hús közvetlen az aggató alá kerül és ennek a horgain lóg. Ma már többhelyütt látni. Tavaszig baj nélkül eláll a hús, nyárára, hogy por ne lepje, vagy bogár ne piszkolja, papírba vagy ruhába kötve lóg a *hiéla* szelemenjén. Előnyös még az így burkolt húst nyáron a szobai cserépkályhákban tartani. Szárazak, hűvösek és bogár nem járhatja. Másutt a katlan is megfelel. A régi világban a megőrzés könnyebb volt: a *fölkástuk*-ban, amelyek elsősorban hústartásra szolgáltak, a lehető legelőnyösebben állt el a hús. Szellősek, szárazak, féregmentesek, s elég hűvösek voltak. A kástuk pusztulásával a *hiélák*, kamrák hűvösebe került a háztartás hús- és szalonnakészlete.

Fentebb hús-lesütésről szövegtünk: az oldalast rendszerint darabkákban sűtik, önmagában, zsír nélkül. Só kerül rá, de foghagyma alig. Kisrákoson régebben füstölés helyett a sonkát, topot kemencében, tepsiben a saját zsírjában ugyanígy sűtötték, forgatáskor fokhagymával hintették meg, hogy a fokhagyma íze is belesüljön. Ma már alig fordul elő. A lesütés a szalonnasütéssel együtt történik, amikor *vindő*-be, lábasba teszik a sűlt húst és forró zsírt öntenek rá. Ez lesz aztán a *nyári hús*, amit pl. aratásban kiemelnek a zsírból, felmelegítik és megkésztik. A romló húson is segítenek: a kemencét *elfűtik*, a húst forró vízben jól lemosják, majd beleteszik a kemencébe. Ott sűl, szárad egy ideig, aztán újra fölaggatják. Idejében észrevett férgesedő húson is így lehet segíteni.

Az így feldolgozott, konzervált és elraktározott hús, zsír, szalonna az öléstől kezdődőleg gazdaságosan - és ez nyilván meg is figyelhető a fogyasztásban és a beosztásban - ellátja a jövő vágásig az egy gazdaságbelieket. A vágást közvetlenül a disznótor követi. Ez az alkalom jelzi azt a szintet, amit az őrségi konyha mennyiségben és minőségben produkálni tud. A lakodalmak, paszták, torok és egyes ünnepi alkalmak ugyanezt a fokot képviselik, de ezek mindig alkalmiak, a disznótor azonban a paraszti táplálkozásmenet szerves része. Vegyük pl. egy senyházi középgazdaság idei disznótorát. Aránylag szűkkörű, de itt a jelenlevők számát s a fogyasztott mennyiséget nem vesszük figyelembe, csupán a jelleget akarjuk ábrázolni. Étkezés előtt általános az ivás, ugyanúgy minden fogás után és közben, ahányszor csak kedvük kerekedik az embereknek.

1. fogás: disznóhúsleves metélt tésztával.
2. fogás: főtt disznóhús tejfölös tormával, kenyér.
3. fogás: toroskáposzta vagy húsoskáposzta, kenyér.
4. fogás: sült hús, sült máj, kenyér. A hús mellé cékla meg piroskáposzta.
5. fogás: pite. Alma.
6. fogás: feketekávé kaláccsal.

Utána az italozás tovább tart. Ez az étrend nagyjában képviseli az összes ételváltozatokat (a levest, a húst, a főzeléket, a körítéket, a süteményt, az italt, a gyümölcsöt, stb). Sorrendjében, fokozatosságában megállapítható a tálalás polgári jellege. Tartalmazza a régi paraszti rendet és jelzi az újabb vívmányokat. Felvonultatja a legjobbnak tartott nyersanyagokat összes elkészítési változatában (főzés, sűtés, párolás, stb.). Ez az étrend egyébként bővítve vagy szűkítve, régiesebb vagy maibb formájában: disznótorok, ünnepi és családi alkalmak étkezésében általánosságban az egész Őrségben ugyanaz. Az őrségi étrendeket és a táplálkozás jellegét egyébként egy későbbi fejezetben mutatjuk be alaposabban.

A disznótort követő napokban, hetekben a táplálék rendszerint a maradék, illetőleg a friss húskészítmények. A legtöbb friss hús a disznótort követő időkben fogy, levesben, káposztával, répával, kásával, *borsu*-val, stb. Még a tél folyamán elfogyasztják a nyulát, orját, fejét; a szalonna elébb fogy el, mint a nyári hús. Nyárára hagyják a négy lábat, a két topot, a két lapockát, meg a lesütött oldalast. Közvetlen a disznótort után visznek át a szomszédoknak, a rokonoknak, ismerősöknek egy kis kóstolót, kendőbe kötött tálban vagy kiskosárban. Mivel e szokás kölcsönös, az őszi időszakban egy kis friss hús mindig jut a konyhára. *Húshajókedden* disznófejet esznek tejfölös tormával. Ez a Vendvidéken is általános. Sok érdekes szokás is fűződik ehhez az alkalomhoz.

Elsőrendű húsétel a *sülthús*. A nyáron sült a parasztság között talán sohasem volt ismerős; az az egy pár közlés a nyársas tűzikutyákról csak a helyi intelligenciára vonatkozhatik. A *pecsenyét* cserép, vagy bádogtepsiben szokás sütni. (25. ábra.) Rendszerint oldalas, meg az őszi szedett egyéb húsból kerül ki. Ezt a húst nem szokás széjjelverni. A hússzeleteket megmosva beléteszik a tepsibe, besózzák, kevés vizet öntenek alája; így sül a saját zsírában. Sülés után sokhelyütt foghagymát is metélnék rá. Ha szépen átsült, megpirult, nagy tálban tálalják. Nyáron saláta, télen piroskáposzta, uborka vagy *vörösrépa* kerül melléje. Nagyrákoson régen a *kanász-pecsenyét* az orja alatt lévő ízes ösztövéres húsból süttették. Előzőleg megpácolták borssal, foghagymával, paprikás sóval. Ezt betakarták a selyemkendőszerű fodorhájba és ebben süttették meg - a tepszi hosszában: az egész úgy festett mint egy nagy hal. Mint közlik, a borjúhúst, a csirkét, a disznóhúst *kirántva* a módosabb asszonyok régebben is meg tudták csinálni. Prézlivel, liszttel meg tojással készítették el. Az itteni asszony száraz perectörmelékkel pótolta és pótolja ma is a prézlit. Ezt a húst itt is kiverik. Mégis a kirántott hús itt az Őrségben egy-két évtizednél nem idősebb, hisz ma is csak szórványosan kerül az étrendbe. Hasonlóképpen híre sem volt a multban *pörkölt hús*-nak, vagy röviden *pörkölt*-nek: ma már elég gyakori marha-, disznó- és tyúkhúsból. Ugyanúgy készül mint a *gulás*, kevés lével, krumpli nélkül és csak sóval, esetleg borssal fűszerezve. Krumpli csak körítésként kerül melléje. Nyilván egészen új forma. Előfordul a *tojásos hús* is: apró pecsenyehúsról egy pár tojást ütnek és elkeverve, sózva megsütik. Cserpenyőben meg bográcsban is készítették. A *malac-sütés* ritka; gépcsépléskor, esetleg szüretkor kerülhet a konyhára. De ez igen ritka alkalom. Szokás a *disznó véré*t egy kanál búzaliszttal, meg egy kis sóval elkeverve zsíros tepsiben megsütni. Ha megdagad, összevágják és borssal, foghagymával keverve fogyasztják. Az is előfordul, hogy valamilyen nagy kan heréjét olyik disznóölő hagymás zsírban megsütve megeszi.

Igen régi és gyakori étel a *kocsonya*. A legkülönbözőbb munka és családi alkalomkor télben-nyáron előfordul. Rendszerint a csülköt meg a bürkét főzik meg. A kövesztéskor lenyúzott bőrkét apró darabokra metélik és *nyársrúd*-on (26. ábra) kamrában, pitarban, palláson szárítják; alkalom szerint levesbe, főzelékbe kerül, de leginkább kocsonyának hagyják meg. Fej nem igen szokott kocsonyába kerülni, az inkább kásába, káposztába, meg babba való. A csülköt, bürkét sóval, borssal, paprikával és foghagymával főzik meg. Sokáig fő, sokszor két főzés is kell neki. Tálakba öntik ki. Nyáron pincében, kamrában hamarosan megalvad. A *cserge* (töpörtyű): túróscsuszára, hajdinamácsikra, kukoricagánicára, párolt káposztára, töpörtős pogácsába kerül.

Említhetnők még azokat a húsételeket, amelyek már egészen friss polgári hatásra jelentkeznek az őrségi parasztkonyhán. Ezek között lehetne megtalálni a közösségivé váló ételkezdeményeket, amilyen pl. a *pörkölt*, a *rántott hús*, stb. De ezek aránylag elenyésző számúak és esetlegesek. Pl. Óriszentpéteren közlik a marhahús elkészítését, amint mondják *salosan*. Vékony szeletekben lévő marhahúst vöröshagymás zsírban dinsztelnek, és ha megpuhult, tejföllel ráhabarnak. Ez tehát mártáshús. Elterjedését többek között gátolja a csekély marhahús-

fogyasztás. Nem lehet tudni, mi lesz a további sorsa. Megmarad a közlő gyakorlatában és nem terjed? vagy másutt is felbukkan valamilyen más hatásra? Ez is az újabb ételkezdemények kérdése. Milyen ételek jöttek, jöhetnek és egyáltalán maradhatnak meg a helybeli parasztkonyhákon? A többi ételváltozatok tárgyalása során igyekszünk feleletet adni ezekre a kérdésekre is.

* * *

Még egy-két gyors, könnyűbb ételt, salátát említünk meg.

Téli alkalommal gyakran előfordul, hogy a savanyúkáposztát olajjal, vagy forró zsírral leöntik és kenyérral fogyasztják. Olaj híjján - sózva is ízletes. Hasonlóképpen savanyúkáposztából készítik a *sült káposztá-t* és a *száraz káposztá-t* is. Az előbbi kimossák, kifacsarják és zsírban megsütik; az utóbbit, miután kimosták, sós vízben főzik, kicsit forr, majd leszűrik a levét és fokhagymás zsírral öntik le. Ebben is párolják egy kicsit. Tetejére jó a csörge. A levesételeknél láttuk, hogy a csicseri borsót levesen fogyasztják, mégis gyakori fogyasztási formája az ú. n. *hőles csicsere*. Sós vízben *hőli*-vel (hüvelyével) együtt felfőzik a *csicseri-t* és azonmód fogukkal húzva ki a hőliből - eszik. Kedvelt étel a *száraz, olajos bab*. A főtt babot leöntik tökmagolajjal, vöröshagymát karikáznak rá és esetleg savanyúkáposztát tesznek melléje. Hússal együtt nem igen eszik. *Salátás* (néhol régiesen *zselátás*) *krumpli*-nak, vagy *krumplisalátá*-nak nevezik a helyenkint, de egyébként az általános gyakorlatban is meglévő főtt krumplietelt, ami a következőképp készül: hajában megfőzik a krumplit, de sültkrumpli is megfelel, megköpesztik és karikára szeletelik. Nyers vöröshagymát is vágnak köréje, majd tökmagolajjal leöntik és megsózzák. Olaj híjján izzított zsírt öntenek rá. Szokásos még a vöröshagymás krumplit egy kis ecettel is elkeverni. Újabb formája a városon is szerte elterjedt elkészítési mód, azaz amikor a nyers krumplit hámozás után karikába szeletelik és forró zsírban megsütik. Szalafőn ezt *krumpli-mácsik*-nak, Kerkáskápolnán meg *krumpli-laská*-nak mondták. Reggelre, vacsorára gyorsan elkészül. Nem hiányzik a *rakott krumpli* sem, azaz a tojással zsírban sült szeletelt krumpli, de csak ritka háznál vagy alkalomkor.

Ez utóbbi ételeknél látjuk, hogy gyakran használják a *tökmagolaj*-at. Ezt az olajat az Őrségben házilag készítik. Egy-egy gazdaságban aránylag nem sok fogy: 6-7 liter, esetleg 10, de ez már sok. A kisebb gazdaságban csak 2-3 liter. Hisz nincs valóságos zsírozó szerepe, csak ízesítőnek használják egy-két nyári ételre. Multjáról keveset tudnak. Szalafőn pl. 1860 tájékán nem ismerték az olajcsinálást. Másutt a szintén nem nagy multú pálinkafőzés kezdetével egyidejűnek veszik. Mint mondják, - akkoriban városról vették az olajat, vagy pedig a szomszédos Vendvidékre vitték át a tökmagot és ott csináltatták meg. (Ez utóbbi dátumát pl. az 1900-as időkre teszik.) De meg a mosti őrségi olajsajtoló módok sem mutatnak valami régies formát, bár feltételezhető olajfogyasztás egészen régi időkben is lehetett. A szomszédos Vendvidék olajkészítéséről annyit, hogy azt ott elterjedtebb és régibb műveletnek mondják. Pl. ott általánosságban ismerik a bükkmakkból készült olajat, itt csak ritkán hallhatni róla, bár ez utóbbi a mai bükkösök hiányát is jelentheti. A Kerka-menti Belső-Őrség peremén, a Vendvidék szélén, a multról szólva egészen kezdetleges műveletmódokat emlegetnek, de ezeket az egész Őrségre nézve igazolni nem lehetett. Itt pl. a kiköpesztett tökmagot megpirították és megtörték. Utánna hideg vizet öntöttek rá és forralták. Az olaj a víz tetejére jött fel, amit aztán kihülés után lemeregettek. Csinálták úgy is, hogy elfőzték a vizet, azaz egészen elpárologtatták, és így maradt vissza a zsíros, olajos folyadék. Nagyon tökéletlen munka lehetett.

Olaj főleg tökmagból készül; lenmagból, napraforgómagból, dióból egészen jelentéktelen mennyiség. A tökmagot állandóan gyűjtik s megszárogatják. A tél folyamán aztán nekiállnak köpesztetni. Ha sok tökmag gyűlt össze, ami aránylag ritka alkalom, akkor *köpesztü-t* tartanak,

azaz mint a *tollfosztu*-ba, - összehívják a szomszédokat, ismerősöket, rokonokat és egy-két estén közösen kiköpesztik a tökmagot. Ha kevés van, a család maga is elvégzi, vagy alkalmanként a gyerekek bajlódnak el vele. A tökmagot tepsibe öntik, vagy valamilyen más alkalmatosságon a kemencetetőn szárítják akár egy hónapnál is hosszabb ideig. Helyenként kis vászonzsákban szárad. Tavasz felé, úgy február derekán - például Szalafőn, - felkerekedik 5-6 asszony és elmegy „olajat csinálni”. Másutt is csoportosan állnak össze és keresik fel a „gyárat”. De itt férfiak is! Bükallán éjjel-nappal egyfolytában dolgoznak és folyamatosan mindenki tökmagját kisajtolják. A gyárak a malmok: ma már többnyire ott készítik el az olajat. De magányosoknál is van olajütő: esetleg éppen saját szerkesztményű *olajsotu*. 27. ábránk egy bükallai olajcsinálót mutat. Hátról van a téglából, másutt sárból, épített *tüszel* (tűzhely); rajta a tökmagpirításra szolgáló serpenyő, mellette a lefedett katlan, amiben a gyúráshoz szükséges melegvíz forr. Aztán maga a *satuó*-vasállvány; a nagy kerék befelé szorítja a csavart, ami szintén befelé préseli a kosárban lévő tökmagot és kisajtolja belőle az olajat. A kosár hengeres vasedény és beleilleszkedik a satu két vassin közti negatívjába. Amint látjuk, itt vízszintesen ható elvű olajprésről van szó. Szalafőn egy házi készítményű függőlegesen ható fasatut használnak. A tökmagfeldolgozás különben a következőképpen történik: a száraz tökmagot felöntik a tökmagdaráló garatjára és kövön ledarálják, még pedig kétszer. Ezt a köves darálót, amely rendszerint bent van a malomban, régen kézzel hajtották és csak ma történik az őrlés vizierővel (Bükallán). Haladottabb falukban meg már henger közt aprózódik el a mag. Az őrlést teknőbe teszik és át- meg átgyúrnak. Helyenként víz nélkül, mindaddig, míg csak meg nem zsírosul a gyúrma, másutt meg egy-két kanál forró vizet öntenek rá és avval dagasztják meg. Az így kezelt magot bádoglepáttal átmerik a serpenyőbe és pirítják mindaddig, míg szép sárgásbarna színt nem kap, közben *keverűfá*-val, vagy *vaskeverű*-vel kavargatják, hogy le ne égjen. Így az előző gánicás magőrletből dara lesz. A pirított magot melegen beleöntik a kosárba, a kosarat meg a satuba szorítják. A bádogsajtárba csorgó olajat kis szitán szűrik meg. Régebben a szőlő- meg a gyümölcspréshez hasonló kis fából ácsolt olajpreseket alkalmazták. A pirított magot forrón beleöntötték egy tiszta vászonruhába, vászontarisznyába és így helyezték bele a prés garatjába és a ruhával együtt sajtolták ki. Egy helyütt arról van említés, hogy a hasonló módon kezelt tökmagot két hosszanti gerenda közé szorították és így préselték ki az olajat. Részleteket nem lehetett megtudni. 3.5-4 liter jó száraz tökmag egy liter olajat ad. A satuban visszamaradt, kipréselt maradékot *pogácsá*-nak hívják s rendszerint a disznókkal etetik meg. Kistrákoson tudnak arról, hogy ezt az olajpogácsát tepsiben megsütve, - másutt meg nyersen is, kenyér mellé egyes szegényebb családoknál fogyasztották. De igen ritka esetnek mondják maguk is. Bükallán régen az őrlő volt minden negyedik pogácsa és minden tizedik rész olaj. Szalafőn minden hetedik liter a „csinálóé”. Szeretik ezt az olajat azon frissiben, amint a tűzön fő kimártogatni. Egyébként, amint már írtuk: salátára, káposztára, krumplira, borsura, vöröshagymára, uborkára kerül s még pogácsát is sütnék vele. Más étolaj, hacsak nem nagyritkán napraforgómagból, aligha fordul meg az őrési konyhán.

Kis enivalónak vacsorára kedvelt az *olajos hajma*. Szeletelt vöröshagymát besóznak és így hagyják egy kicsit állani. Majd ecettel, sóval elkeverik és olajjal öntik le. Jól csúszik rá a bor.

A tavaszi-nyári húsételeknek jóformán egyetlen körítése a *saláta*. A régiek szerint magját, mint az uborkáét, nem volt szabad kedden és pénteken vetni, mert termése keserű lett. (Szalafő.) Legkorábban a *papsalátát* készítik el, rendszerint forrázás nélkül, csak ecettel. Természetesen olajjal is kedvelik. Városon a krumplisaláta közé vegyítik. Sült tojás mellett is izletes. A *kerti*, vagy *teleki-salátá*-t mosás után ecettel forrázzák, vagy csak pusztán olajjal és ecettel öntik le, természetesen elébb megsózzák. Helyenként csak a vén salátát forrázzák. De ismerik úgy is, hogy a zsírral ízesített salátára még ecetet is öntenek. A legtöbb olaj a salátára

jut. Újabban kedvelt salátafajta az *uborkasaláta*: az uborkametszőn „szitt” uborkát besózzák; kicsit áll a sóban, kifacsarják, vöröshagymát, foghagymát aprítanak rá. Egy kis ecet kellemesen savanyítja. Ebben aztán meg is érik. Szokás úgy is, hogy újból kifacsarják és tejföllel vagy olajjal öntik le. Igen gyakran aludttejjel keverik és levesszerűen eszik. Közölnék még a kerekrépa csirájából készült salátát is, de ezt, amint mondják, az uraknak csinálták. Az újsaláta-, uborka-, káposztaevést: *újságevés*-nek mondják; „*újságot eszünk, Uram Jézus segíts meg*”, - „*újság a hasamba, hideglelés pokolba*”. Szintén hús mellé kerül a *vörösrépa*. Megfőzik, meghámozzák, szeletelik, megsózzák és csak ecetet öntenek rá. Városon - az ismert céklarépa. Ez télen is felkerül az asztalra. Ahol ritkán *reték* is akad a kertben vagy a telekben, meghámozzák, megmetélik és egy kis sóval-ecettel leöntve fogyasztják.

A gyorsételek közé tartozik a tojásrántotta, amit itt *zsirostojás*-nak neveznek, hagyma és szalonna nélkül. *Sült tojás* úgy készül, hogy a felvert tojást liszttel gazdagítják és úgy sütik meg zsírban. *Zsíros tojás*-nak mondják azt a *tojásgánicá*-t is, ami egyébként *cvartina* néven a vendek között is általánosságban elterjedt. A tojást liszttel és tejföllel összekeverik (tejföl hijján tejet használnak), megsózzák kissé és ízzó zsírban megsütik. Tojást esznek főve, ritkán lágyan.

Aránylag elég sok tojás forog az őrségi gazdaságban, tekintve a tyúkoknak számát, meg azt a forgalmat, amelyet a helybeli *tikász*-ok bonyolítanak le. Természetesen nem minden tojás (hívják *kuku*-nak, *tikmony*-nak is) egyenlő minőségű. Például a fák virágzásakor tojt tojás nem áll el sokáig, amit azzal magyaráznak, hogy a tikok a fák virágját eszik. De annál inkább el lehet állítani a két asszony közti tojást, amit tehát kisasszony- és nagyasszonynap között tojnak a tyúkok; akár egy esztendeig is. A tojással kapcsolatban feljegyezhető volt egy-két hiedelem: például zabvetéskor sült, illetőleg zsíros tojást kell a vetőnek enni, hogy sűrűbb legyen a vetés. (Általános.) Ha tavasszal vetnek zabot, akkor a tyúkok többet tojnak, több tojás lesz. (Szalafő.) Mákvetéskor egy csészébe tett tojáról vetnek, ezt a tojást aztán a kódisnak adják. (Szalafő.) Szentpéteren tavasszal, amikor a marhákat először hajtják ki a legelőre, tojást tesznek kívül az istálló küszöbéhez; amikor ezt átlépi az állat, leöntik a Szaláról hozott vízzel, s utána vakondoktúrással dobálják meg. Ennek aztán sok változata van: Pankaszon pl. ez alkalommal tojás, fejsze, *istentövis*, *főd*, *folóvíz* szerepel. A folyóvizet a tehén hátuljára öntik és csakúgy egy kis föld kerül a hátára. Nagyrákoson úgy magyarázták: azért kellett a kihajtáskor a tojás, hogy „a tehen olyan legyen, mint a vánkus!” Karácsony böjtjén a *vajrázó*-ba (köpülőbe) korpát öntöttek és ennek a tetejibe meg annyi tojást tettek, ahány hasas tehén volt a gazdaságban; amikor a tehenek megborjúztak, akkor az első ételük abból a korpából és egy tojásból került ki; ez - mint magyarázták - jót tett a tehennek.

A húsvéti szokások között itt is megvolt a multban a pirostojásfestés. Rendszerint nagypénteken irkálták meg: viasszal - irták ággal a főtt tojást - *buborkaleveles*-re, *tökmagos*-ra, *fenyűfás*-ra, *fenyüleveles*-re... aztán főstékbe mártották. A felnőttek a keresztgyermeküknek, a lányok meg a legényeknek ajándékozták. Ma már csak nagyritkán - a gyerekek csinálják. Húsvét vasárnapján templomba menet a leányok *elekötü*-jük zsebibe vagy kebelükbe rejtve magukkal vitték a főstött tojasokat, a legények már vártak rájuk és útközben elszedték tőlük. Persze ez alkalom volt a tréfára, ölelgetésre, célzásokra, míg végre is a kiszemelt legénynek jutott a tojás. (Szalafő, Pankasz, Óriszentpéter.)

Hogy végezzünk a könnyű és a gyors ételekkel, ne feledkezzünk meg a gombákról se, amelyeknek a jórészét ilyen módon készítik el. A *fenyallá*-t például előbb megmossák; majd zsíros tepsiben kezdik sütni, miközben zsírral, meg *téfall*-el öntözik és végleg megsütik. Ez a *sült fenyalla*. Előfordul, hogy mint a rántott borjúhúst, liszttel, tojással, prézslivel csinálják, de csak ritkán, csak itt-ott. Hagymás zsírban sütik a *nyugombát*, *galambicát*, *úrgombát*, csakúgy

a *csepörkét* meg a *szömörcsököt*. A nyulicához egy kis lisztet is kevernek. A galambicának a haját fogyasztás előtt le kell húzni. A szömörcsököt, csepörkét, meg a *tinuvargányá-t* gyakran tojással készítik el. A friss gombát általában zsíros sütéssel teszik élvezhetővé. Természetesen jórészüket előbb köveszteni kell: így a *keserű-, csoportos-, kenyér- és hógombát*.

Tészták. Sütemények.

Az újabb egyoldalú gabonatermesztés rányomja a bélyegét az őrségi étrendre is: növeli a tésztaanyagok számát. A lisztnek a nagy hányada ugyan a kenyérsütéshez kell, de aránylag elég gazdag az egyéb tésztafajtáknak is a sora. A kenyérnek és a tésztáknak a különválasztása egyébként megokolt, mert a kenyeret rozslisztből sütik, a tészták pedig majdnem mindig búzalisztből készülnek. A másodrendű gabonafajták felhasználása tésztaanyag is, amint tárgyalásuknál jeleztük, rendszerint táplálkozási archaizmust jelent, amit egyébként a környezet és a történeti gyakorlat is éltet. Különben szerepük erősen csökkent, leginkább a málék családjában fordulnak elő. Itt aztán felmerül az a kérdés, amit majd a kenyér tárgyalásakor igyekszünk bogozni, hogy jóllehet több búza terem, mint rozs, mégis miért készítik rozsából a kenyeret, holott pl. Erdélyben helyenként szűkebb körülmények között is kitaranak a búzakenyér mellett. A búzalisztnek tésztaanyagba való felhasználása természetesen egészen megokolt, hisz a kelesztésnek egész sikere ezen múlik, no meg a minőség, az íz is döntő. Jó minőségű főtt tésztát egyáltalán nem lehetne rozslisztből készíteni, mert kevés benne a siker és szétáznék. Ezért rozsvidéken aránylag kevésbé ismerik a főtt tésztákat. Az elsőrendű lisztet: tehát a dara- és az egyeslisztet használják fel a finomabb tészták sütésére, kalácsnak, perecnek, rétesnek, stb., a kettést, meg néha a hármast mácsiknak, laskának, stb. A liszt minőségváltozását az elérhető multból a jelenig majd a kenyérről szólva kísérjük szemmel. Az őrségi tésztaételek színvonaláról egyébként ugyanaz mondható el, ami a levesekéről, húsokéiról, főzelékeikéről. A nyersanyag minőségi változása itt is nyilvánvaló. A régi szintet a málék, bélesek, *gaboncák*, laskák, pogácsák, *bugdák*, stb. őrzik, ezek mint lepényszerűségek a kásafogyasztással nivellálódnak, ami egyébként természetes fejlődést is takar. Amint *Rapaics* is mondja: „A történelem folyamán a lepénynek nagyon sok módosulata fejlődött s például a palacsintát látszólag nagy távolság választja el a pogácsától, a málét a rétestől, de végeredményben mindezek a lepény fogalmához tartoznak.” De már itt is megtörtént a változás, a lepény-szint, amit a keletlenség őrzött, eléggé megváltozott, kelesztik már a málét is, pogácsát is stb. Általában - amint a kenyérnél is látjuk majd - a kelesztés jelenti a forradalmat az őrségi tésztafélék között és teszi uralkodóvá a kőtt peracet, a kalácsot, a *cipu-t*, de meg a rétesnek is megteremtí a kelesztett változatát. Jelentős szerepe van aztán a zsíros tésztáknak, annál is inkább, mert jórészt a kőtteknek a változatai. A főtt tészták jórészt a mácsikokra, meg az újabb krumplitésztákra szorítkoznak. A fánk, kuglóf, palacsinta, aránylag újabb jövevény. Nemkülönböztetve a legfrissebb befogadottak: az aprósütemények, piték, torták, finomabb zsíros tészták. A tejfelnek és a tojásnak, vajnak, zsírnak, sütőporoknak, *szalakádé*-nak (sal alkali) hatványozott alkalmazása a tésztaigénynek és az elkészítés módjának a fejlődését jelzi. A belevalónak, a tölteléknek mindenkor gazdag változatát tapasztalhatjuk, sőt a változatokat jórészt ezek képviselik. A tésztafélék gyakoriságát az őrségi ember asztalán az étrendek is mutatják: második ételként, mellévalóként szerepelnek ugyan (- bár nem egyike magányosan is betölti a főétel szerepét, ahogy az édestejjel felöntött bugdafélék, meg a főtt tészták is mutatják -), de koránt sincs meg a városi tésztafélék utóétel, ínyes, jó szájjázt adó hivatása, de mindenkor komoly, laktató, száraz ételek. Itt aztán érdekes, hogy az újabbfajta apró cukrossütemények, finom tészták jelentkezésénél ezek jelzett városi jellege is együtt maradt. Komoly laktató jellegüket bizonyítja az a tény is, hogy a városi iparos, kispolgári konyha szokásával ellenkezőleg hétköznap is megkészülhetnek (természetesen itt nem a főtt tésztákat értjük, hanem pl. a kalácsot, rétest, pogácsát, stb.), bár

igaz, hogy inkább az ünnepi, családi és munkaalkalmakkor gyakoribbak. A tésztafélék tárgyalásában is csak az etnikus jellemzőt akarjuk vázolni, s tartózkodunk minden fölös részletezéstől: a szükségesek és az olvasótól igényelt részletezések az egész őrségi táplálkozási kultúra áttekintéséből úgyis adódnak.

A *főtt tészták* leginkább, mint levestészták kerülnek tálalásra: egyébként mint *száraz tészták* szerepelnek. Legelterjedtebbek, valószínűleg származásra is régiebbek, a *mácsik-félék*. Búzalisztból és hajdinalisztból készülnek. Sós vízzel, meg ha jobbra akarják készíteni, tojással gyúrnak meg és nyújtják el, de koránt sem olyan vékonyra, mint a levestésztát. Kissé szikkadni hagyják. De metélve is pihentetik, száraztatják egy kissé, mert azonnali vízbe vetve össze ragadna. Száradás után szalagokra hasítják, sarkosan és kockásan megvágják vagy csak kézzel csipkedik bele a forró vízbe. Forrás után cserép mácsiksűrővel kiszedik, miközben hideg vizet csorgatnak a mácsik-sűrőn keresztül, hogy a főtt tészta össze ne ragadjon. Zsíros tepsiben kissé pirítva meghempergetik, vagy csak zsíros lével leöntik. Ezt hívják Göcsejben *kortyogus-mácsik*-nak. A *hajdina-mácsik*-ot, de meg a búzából főttet is szokás csak így magában fogyasztani. Persze sokkal ízletesebb rávalóval, *туру*-val, mákkal, zsírban párolt káposztával, darával, töpörtővel, stb. Ma a mákot cukrozzák, fahéjazzák, a túrókat csak helyenkint. Régen egyik sem volt szokás. Nevük a rávalótól van: *turas-mácsik* (túrós csusza), *mákos-mácsik*. A mákos tésztával kapcsolatban egyébként az a hiedelem, hogy a vetőmber vetés napján ne egyék mákos tésztát, mert keléses lesz. (Szalafő.) Ma már szokás a metélt tészta, a *száraz-metélt* ugyanezekkel az ízesítőkkel meghintve. A *gömbölyű* vagy *p... mácsik* (nudli) általánosan fogyasztott főtt tészta. *Krumplis tészta*-nak és *krumplis-mácsik*-nak is mondják, mert evvel gyúrnak. A sült vagy főtt krumplit krumplitörőn át nyomják. (A krumplitörők megegyeznek a fából készült általános mintákkal: ld. a Magyarország Néprajza I. kötetében. Újabban a fémből nyomott városi krumplitörők az uralkodók.) Az átnyomott krumplit búzaliszttal, tojással, meg annyi vízzel, amennyit felvesz, keverik el, meggyúrnak, kisodorják, szeletekre metélik, darabokra aprózva két tenyér között gömbölegesre hengergetik. Forró vízben fő, leszűrik. Zsírból pirított darával, morzsával szórják be és forgatják meg. Ez a *darás-mácsik*. Mákkal, cukorral is ismert. Hasonló a gömbölyű mácsikhoz a *szárazgombuc*, amit mácsiknak is mondanak. Itt a lisztet csak tojással meg vízzel gyúrnak. A tésztából ki kisebb, ki nagyobb gömböcöket gömbölgötte össze. Kifőzik, leszűrik. Zsírból megsütik kissé, vagy csak meleg zsírral öntik le. Darát vagy cukros mákot szoktak rászórni. Az újabb tészták csoportjába tartozik a különféle töltelékű *gombuc* és a derelyének megfelelő *krumplis tészta*. Egyébként mindkettőt krumplival, tojással, liszttel, kevéske vízzel, sóval gyúrnak. A meggyúrt, elmetélt gombóctésztát főleg szilvával töltik: ez a *szilvás gombuc*, de előfordul lekvárral is nagy ritkán. Cseresznyével is eléggé elterjedt. A kifőtt gombócokat zsírban pergelt prézliben meghempergetik és tepsiben sütik egy ideig. A *krumplis tészta* (más nevén gombóc) gyúrmáját vékonyra sodorják, megkenik lekvárral - hézagosan, csomósan, majd hegyibe borítanak egy másik kinyújtott tészta lapot. Széleit összenyomogatják. Aztán *metszü*-vel (csipkézett karikájú derelyemetsző, általános forma; itt-ott már láthatni), vagy késsel felkockázzák. A csipkés vagy vágott tésztát szokás bélesszerűen is négy sarkáról felhajtogatni. Mindkét fajtát megfőzik. Főzés után egy kissé a tepsiben sütik, miközben darás zsírral öntik le. Cukrot tesznek rá. Új és nem nagyon elterjedt tésztafajta. Itt lehetne még megemlíteni a különféle főve, forrázva fogyasztott *bugdák*-at, *cipuk*-at, *lacsák*-at, de ezek külön-külön a kött meg a lepényes tészták között szerepelnek s így majd ott vesszük őket sorra.

A sült tészták között természetesen a legelső a mindennapi kenyér. Kissé részletesebben tárgyaljuk, mert multja, alakulása fényt vet az egész Órség népi táplálkozására.

Az őrségi kenyér.

A bevezető részben már megismerkedtünk az őrségi föld minőségével és a Zakál közléseitől napjainkig terjedő időszakban megláthattuk azt a hosszas birkózást, ami valamelyes mívelt tájat formált ebből a nehéztermő irtványtalajból. Mindez a tájalakító harc jelenti a kenyérmagvak előnyös mennyiségi és minőségi változását is, amit a hosszúra nyúló emlékezet is támogat a maga e korbeli emlékeivel. Ezért a kenyérnek a tárgyalása igen jellemző az egész őrségi táplálkozásra, mert az elérhető időn belül egymagában is jelzi azt a fejlődést, amit a különböző ételneműek nyersanyag, elkészítés, megőrzés stb. dolgában napjainkig elértek. - Miből is készült tehát a kenyér a múltban? *Fényes Elek* a tótsági járás kenyérééről, amelybe akkor az egész Őrség is beletartozott, így számol be 1836-ban: „Mindazonáltal eledetek közönségesen mégis szegény; így kenyérnek gabonát, hajdinát, kukoriczát, kolompért, bükkönt, sőt kukuriczacsutkát is össze zagyválnak.” Ennek a kenyérnek az emléke *tusakenyér* néven még élénken él a mai öregek emlékezetében. A kukoricatusa-őrlet egyik lisztpótléka volt az akkori kenyérnek. A kukoricának a tusáját káposztanyomó kövön, vagy törzsökön kalapáccsal, fejszével, vagy szekercével apró darabokra verték szét. Domonkosfán a lüküt használták fel törésre. Ezt aztán durvájából meg is rostálták. Nagy fahordókban meg összekeverték az akkori silány szemetes gabonával, rozssal, *vaduc*-cal (*Lolium temulentum*), hajdinával hajdinaocsuval; zabot is tettek néha bele, hogy édesebb legyen, - ugyanezt érték el, ha valami csekély borsót (babot) is keverték hozzá. Ez utóbbi keverési mód a már javuló gabonában is körülbelül a 70-es évekig volt gyakorlatban. A bab megakadályozta, hogy a liszt megkeseredjék. Előfordult, hogy kölest is keverték bele. Sőt volt alkalom, hogy *héra*-füvet (?) is őrlettek a kenyérnek való közé. Beszélnek arról is, hogy hajdinavirágot és szőlőmagot, nemkülönben lenbugát is használtak a lisztanyag pótlására. A vegyítés egyébként egyenlő arányú volt, persze a gabonanemű volt a több. A gabonának sem a javát használták fel, hanem amint közlik: cséplés után szórólappal széliránnyal szemközt megszórták a gabonát, ami súlyosabb volt, az távol esett, ami könnyebb, silányabb az közelébb, - az utóbbiból sütötték a kenyeret. (Hogy a jobbat nem használták fel, arra vonatkozólag *Fényes* a közvetlen szomszédos vendekről azt írja: „A rónaságon... lakó vendus szép búzáját inkább eladja - mint megegye.” Ez nyilván megegyezik *Zakál*-nak a bevezetőben idézett megállapításaival is). Ezt a keveréket, aminek az összetétele tehát esetenként változott, vitték el a malomba, ahol kőre őrölték meg - *parasztra*, durván, mert a szítálás csak a 70-80-as években kezdett elterjedni.

Vizimalom volt a Kerkán, magában az Őrségben 1818-ban öt; a Szalán - lévén itt még patakocska, nem volt. Azaz hogy a nagyrákosi Sáskáknak volt valamelyes malmuk rajta, de az is elpusztult; innen az őrségi példabeszéd: „Elpusztult, mint a Sáskák malma”. A kercai patak, a mai Kiskerka kettőt hajtott. Az őriszentpéteriek meg általában a Szala-mentiek a Rábára jártak őrletni. Nyomorúságos kis malmok lehettek ezek; a hodosi *kotyogu*-ról még járja a szóbeszéd, - hogy egy szem kevés, de kettő már sok volt a kövire. De hát - amint említettük - nem is volt olyan sok őrletni valójuk. Maguk mondják: ha két mérő búzát megőrlettek, az esztendeig elegendő volt. Az már nagygazda volt, akinek abban az időben 10 kereszt búzája volt. Rozs talán ugyanannyi, azon kívül zabot és kukoricát őrlettek.

Amint *Zakál* említi, sütöttek tiszta hajdinakenyeret is. Előfordult, hogy a kifőtt *törkö*-t is kirostálták, száradás után kövön megőrölték, ritka rostán ismét átszitálták és kenyérnek keverve otthoni kovással megkelesztették. Készült kenyér korpából is; ez volt a *korpakenyér*.

A gabona tárolására nem használtak és ma is ritkán használnak zsákot, hanem ládában, hordóban, hombárban tartották el az örölni valót, meg az őrletet is. Az akkori idők őrlemdőjére jellemző, hogy a hordóban tárolt keverék gyakran kicsírázott, megereszkedett, összerogyott, megrothadt, sőt csaknem folyós lett.

Ezektől az időktől kezdve napjainkig lehet észlelni a lisztanyag javulását. A hajdinas kenyér már a tiszta rozsliszt és a hajdinaliszt keverékéből áll, a kukoricás kenyér meg a kukorica, hozzákeverésével készül. Újabban meg csak tiszta rozslisztból készül a kenyér, néha krumplival is vegyítve. Tiszta búzalisztból sohasem sütöttek és sütnék kenyeret, esetleg csak akkor, ha kifogy a rozsliszt, ami igen ritkán fordul elő. A búza- és a rozsliszt keverése már gyakoribb, de valóságban és általában a tiszta rozslisztból készült kenyér az elterjedt. Amint jeleztük, a búzatermelés mellett feltűnő a rozskenyér. Ezt aztán a főnti előzmények magyarázzák: azaz a rozskenyér vívmány a közvetlen előző korszakok silány és fejletlen kenyeréhez képest, amit a közösségi hagyomány őriz meg napjainkban is. Az őrségi kenyér etnikus jellege ebben a gyakorlatban mutatkozik meg, természetesen a környező népek hasonló kenyerére is értve. A főntiekben tehát nyomon követhettük, mint alakult át a másodrendű gabonaneműekből, meg egyéb nem tiszta gabonából sült kenyér tiszta rozskenyérré és ugyancsak mint változott meg maga az őrlés is. Mindez jelenti a tájban történt változásokon kívül a technikai fejlődést is. A levágott erdők, a feltört legelők, a növekvő szántók mellé járul a haladottabb ekésgazdálkodás; szántási módok, a műtrágya alkalmazása, a gabonanemű válogatott kezelése és tárolása, a gépcsépelés, a malmok haladottabb technikai felszerelése, stb. a mennyiség és minőség előnyös változását magyarázzák. Pl. a malmokban a múlt század 70-80-as éveikig „parasztra őrlöttek”, azaz nem állíthatták a morzsolókövet, a korpát és a lisztet nem lehetett különválasztani. Nem is lehetett a lisztet másképp felhasználni, csak szitálással, amit minden sütés előtt meg kellett tenni, - ideértve a süteményliszteket is. Ezt követte a „szitálóra őrlés”, kezdetben csak *gatyaszár*-ban - amint mondják; tehát keret nélküli vászonzsákban, majd keretes ladás rázószitákban; s egyéb fejlődési mozzanatokon keresztül eljutott egészen a mai hengeres és bonyolultabb őrlésig és kiválasztásig. A most fennálló őrségi malmok: egynehány alul- vagy felülcsapó kerek vizimalom, gőz- és hengeresmalom.

A mai lisztfajták közül megkülönböztetünk búza- és rozslisztet, hajdina- és kukoricalisztet. A rozsliszt kétféle: 1-es és 2-es liszt; az első valóságos kenyérliszt, amit néha a másodikkal szokás keverni. A búzaliszt 5 osztályra különül. 1. a daraliszt, ez amint említettük, elsőrendű tészta liszt, csakúgy mint a következő 1-es és 2-es, amelyekből kalács, rétes, illetőleg mácsik, meg *lacska* készül. A 3-as vagy vöröslisztből ritkán kerül tészta nemű, a korpával együtt állati takarmány. Ha kenyérnek való rizslisztet búzaliszttal kevernek, az többnyire a 2-es búzaliszttel történik. A kukorica meg a hajdinalisztet már csak a málék, gánicák, dődöllék, pogácsák sütésére használják. A mai lisztes ladások is megfelelnek a rozs meg a búzaliszt fenti osztályozásának; a több rekeszre oszlanak elkülönítve a különböző minőségű lisztfajtákat.

Ezekben körülbelül végigkísértük a lisztanyag múltját és körülményeit; a következőkben megnézzük, hogy is készül mindebből a kenyér. Hogy párhuzamosan haladjunk, legelőbb a *tusakenyér*, a vegyítékkenyér elkészítését vesszük sorra.

A kenyér tulajdonképpen a kelesztés, azaz a kovász útján lesz kenyér. A vízzel dagasztott és megsütött lisztanyag csak lepényféle, de nem kenyér. Ezért a kelesztésnek különböző módjai jelzik valójában a kenyér fejlődését, ez pedig nyilván a lisztanyagtól meg a kelesztőanyagtól függ. A kovász szerepe ugyanis az, hogy meglazítja, megtágítja, „keleszti” a kenyértésztát, ami egyáltalán lehetővé teszi a kenyér egészséges fogyasztását. A kelesztő anyagok között is van elsődleges és fejlettebb. Különbözik a lisztekben lévő sikértartalom és egyéb minőségi jegy dönti el a kelesztés sikerét. A kelesztést a legrégebbi időkben alig ismerték és még kevésbé alkalmazták. A tusakenyér-kornak, illetve a közvetlen utánavalónak megvolt a maga elsődleges kelesztője, amely a később uralkodó kovással kapcsolva élénk emlékezetében él a mai idősebb nemzedéknek. Ez a kelesztő az ú. n. *sütnivalu* volt. Sokféle változata elterjedt használatát sejteti. Nagyasszony nap után a *komlúvirág*-ot megszedték, *bubutá*-ját megszáritották és böstörű-ben (kis mozsárban) megtörték. Ezt aztán megfőzték és leszűrt

levével a búzakorpát leforrázták; búzakorpa helyett szokás volt kukoricalisztet is használni. Előfordult, hogy zablevet keverték hozzá, azaz a felfőzött zab levével forrázták le a korpát és a közötte lévő komlóvirágot. A *kömin*-forrázatnak hasonló szerepe volt. Hülés után megdagasztották és megkelesztették; így akkor készült a sütnivaló, ha nem maradt az előző kenyérből valamelyes kovásztészta. T. i. *vakarus kovász*-t szoktak hagyni és a dagasztás evvel az enyhe kovással együtt történt. A kelesztő anyag éjtszaka megkelt s reggel az ú. n. *sütnivaluszárasztu*-ra (28. ábra) csípkedték, vagy szaggatták kanállal. Ez nem volt egyéb, mint vagy 1 méter átmérőjű, szalmából szíjácscsal kötött kerek s vagy kétujjnyi peremű szalmalap. Erre egész szélességében eldurmálták a meggyúrt és megkelt anyagot, amit aztán napon vagy kemencetetőn szárogattak meg. Ha nem volt a háztartásban sütnivalószárasztó, megfelelt a törekrosta, meg a gyúródeszka is, ruhával leterítve, vagy maga a kiterített ruha is. Száradás után a sütnivalót összetördelték, fehér vászonzacskóba kötötték, s valami száraz helyre, gerendára akasztották, oda, ahova nem érhetett a füst. Természetesen bőven csináltak belőle, mert többször használták fel. Később már élesztővel, vagy mint akkor mondták, *cájg*-gal készítették el. Élesztőből és az elébb említett kukoricalisztből finomabb lett. Alkalmadtán aztán vettek belőle, de azonmód feláztatva nem tették bele a liszt közé, mint a kovászt, hanem langyos vízbe felhígították és ruhán, *acsku*-n, vagy kis sűrű szitán át csorgatták a lisztbe, s így csak a levivel történt a dagasztás is, meg a kelesztés is. Gyakran egy liter is elkelt belőle. Azokban az időkben a kenyéren kívül mindent (pl. perecet, kalácsot, *cipuká*-t), ha egyáltalán kelesztettek, evvel kelesztették. Ez a módszer csökkenő használattal egészen a múlt század végéig tartotta magát. Azóta a mindenkori kenyértésztából tesznek félre egy öklömnyi darabot kovásznak. A sütnivaló emlékét meg talán az a szólás őrzi meg általánosságban, hogy: „nincs néki annyi sütnivaluja”; azaz nincs annyi esze, képessége, stb., hogy ezt vagy azt a dolgot magától jól elvégezze. A 70-es években kezdtek erősebben kovással sütni. A kovászt, becses jószág lévén, meleg, száraz helyen tartották. Rendszerint kis cseréptányérban vagy fatányéron a kemencetető szélén vagy a *póca*-n. Ha nagyon megszárad a kovász, élesztőt tesznek hozzá. Az újabb időben a kovász észrevehetőleg elmarad és csak élesztővel kelesztenek.

A tusakenyérhez visszatérve nyilvánvaló, hogy ilyen körülmények között aligha lehetett kenyér jellege, amire tanú lehet minden emlékező: sülés után *szamalu*-val (= szénvonó) kellett a kemencéből kihuzigálni, metszeni sem kellett, úgy potyogott széjjel, de mégis nagy lehetett a keletje, mert azon melegiben kapkodták széjjel. „De ollanok is vótak az emberek, mint az ecet” - jegyezte meg egy 85 éves öreg. Nem sokkal mond kevesebbet a következő közlés: „kenyér a nem vuót, de bor anná’ több”. Ez a világ még a füstös konyha világa volt, amely egyéb hivatásán kívül főleg a kenyérsütést szolgálta. Természetesen ennek a fejlődése is sokat lendített a kenyérminőség változásán.

Most nézzük meg, hogy készül az *örségi rozskenyér*! Télen egy-két nappal a kenyérsütés előtt előkészítik a lisztet egy nagy lisztes vékában, - épp hat kenyérnek való liszt fér meg benne -, s felteszik a kemence tetejére, hogy kissé felmelegedjék. Nyáron természetesen mindez nem szükséges, de télen a *hiél*-ből hozott liszt hideg; a hideg lisztből készült kenyér nem kel meg. A kenyérsütést megelőző este beáztatják a kovászt. Ezt az első vizet, ami elveszi a kovász savát, rendszerint le szokták önteni és másik langyos vízzel, s újabban egy-két deka élesztővel, engedik fel és *maszítják* el (- egyesek ezt újabb eljárásnak tartják). A sütnivalót is előző este áztatták be. Reggel - csak nagy dologidőben hajnalban - bekészítik a szükségeseket: a *dagasztu-sziékláb*-ot vagy másképp a *tekenyü-sziék*-et, a négyfülü vagy fületlen nyárfa-, vagy bükkfa-*dagasztu-tekenyü*-t, a *pemet*-et, a *szamalu*-t, a *tőfá*-ból vagy *fenyü*-ből készült *sütőlapát*-ot, *pemetviz*-et egy sajtárban, egy kismelencét langyos vízzel, stb. (29.-30.-31.-32.-33.-34.-35. ábra.) A tekenyőt az asszony ráhelyezi a széklábra (ma már ennek a használata is hézagos, egyszerűen ágyon kovászolnak és dagasztanak, hisz ott könnyebben is fedhetik be a

kelő tésztát). Régebben, mielőtt beleöntötték a lisztet a tekenyőbe, megszitálták vásáron vett drótszitában vagy lószőrszitában. Persze a legtöbb helyen még ma is szitálnak. (35/a.-36.-37. ábra.) Ismernek szitát még rostaanyagból is, de még sűrűbb fonadékból is. A trencsényi tótok hoztak erre felé finom drótszitákat. A tekenő egyik sarkában halmozza fel a sütőasszony a hat kenyérnek elegendő lisztet. Majd egy kis gödröcskét ás tenyerével a tészta tetejébe. Ebben a kis mélyedésben kovászol, azaz a feláztatott, összemaszított kovászt beleönti, főzőkanál segítségével annyi liszttel keveri el, amennyit éppen felvesz, kissé dagasztja is.

Ez egy ideig, 1-2 óra hosszat kel. Miután megkelt, annyi vizet önt bele, amennyit a liszt felvesz. A vizet kissé megsózza. A sózás manapság már nagyjában általános, de még ma is található parasztházat, ahol nem tesznek sót a kenyérbe. Egyébként is aránylag kevésbé sózzák a kenyeret. Nagyon régen a besózott húsnak a levét *öntötték* el és esztendeig használták a kenyérbe. Gyakori, hogy magát a lisztet sózzák. - Fölöntés után az asszony a megkelt kovással átdagasztja az egész lisztet. Dagasztás előtt kezét mos. Krumplit csak ritka helyen vegyítenek a liszt közé, hat kenyérhez kb. 2-3 kiló főtt és szétmaszított krumpli kerülhet. Dagasztani addig kell, míg a tészta le nem jön a kézről. Háromszor-négyszer is át kell dagasztani, állandó karoló öklözéssel haladva a tekenyő hosszában. Csak úgy csattogjon! A leragadt kenyértésztát *tekenyüvakarúvas*-sal, de leginkább kalánnal kaparja ki. A megdagasztott kenyértészta tetejét liszttel szórja be. Mind a kovászolt, mind a dagasztott tészta fölé a tekenyőn keresztbe két-három ágú természet-összeállított *kovászfá*-t, egyes helyeken meg külön *hajtivány tekenyüre-valu fá*-t, *kiskovászra-valu fá*-t, *kovásztevü-fá*-t (38.-39.-40.-41. ábra) fektet, erre ruhát („ruhán” mindenféle vászonterítőt értenek) terít, a hegyibe meg vánkust, vagy külön az egyiket, vagy külön a másikat. Így megint kel a kenyértészta vagy két órát. Kelés után rögtön kiszakítja. A kiszakítás kézzel történik szemre, cipóformára. A szakasztóvékába beleteszi a szakasztóruhát, belisztezi s ezután kerül bele a kenyértészta. Letakarja és itt újabb két órát pihen, kel. Szakasztás után rögtön *elfűti* a kemencét, forgáccsal gyújt be, majd vágott fával és ágakkal rakja meg, hogy a teteje is meghevüljön. A parazsat elteríti, majd szamolóval kihúzza a kemence szája elé. Ezután kukoricásából kötött pemettel, amit közben a sajtárban lévő vízbe mártogat, jó tisztára kipemeteli a kemence *föd*-jét. Hogy kellően *elfült* a kemence, azt minden asszony gyakorlatból tudja: hisz ismeri, hogy mennyi fa kell bele, meg figyeli, hogy a *hőkkő* (= hő kő), meg a kemencetégglák fehérednek-e, ami nyilván jelzi a szükséges hevültséget. Pemetelés után beveti a kenyeret. A vékából a lisztezett lapátra *burítja* a tésztát, csak úgy tenyérből vízzel meglocsolja, megsikálja, különben lisztes, csomós lenne a kenyér, s meg is repedne. Kézzel kissé megformálja. Lapáton benyújtja, majd hirtelen kirántja alóla a lapátot. Ha sötét helyütt áll a kemence és nem lát be a száján, akkor a száj elé húzott parazson *foklá*-t gyújt és e mellett veti be a kenyeret. Bevetés után felteszi a *kemencefödü*-t, a kemencedeszkat, ill. rázárja az *ajtu*-t, a *melegvezetü*-t meg elzárja. Két óráig sül benn a kenyér. Közbe-közbe benéz *fokláve*, pirul-e már, ha nem, akkor ágat tesz a kemence parazsára. Egy órai sütés után el szokás forgatni. Miután megsült, ismét lapáttal szedi ki, a födre vagy a véka hátára rákja. Ronggyal, kézzel, tollkefével megmossa, azután a kamrában logó *kenyértartu*-ra helyezi a kenyereket (42. ábra), hogy levegőzzenek, s hogy az egér hozzájuk ne férhessen. A vízszintes rudazatú kenyértartót még ma is több helyütt lehet használatban látni, annál kevésbé a másik formát. (43. ábra.) Csak a Belső-Őrségben lehetett nyomára akadni. A használatra szánt kenyérnek, amelyet rendszerint kenyérruhába takarnak, vagy az asztalon, vagy asztal fiókjában, vagy a szobai szekrényben, vagy pedig a *póca*-n a helye.

Ami a változatokat illeti, arra joggal idézhetjük az őrségi szólást: „minden kemencében más kenyér sül”, azaz ahány ház, annyi szokás. Így a kelesztésnek is meg vannak a maga változatai. A kovászt is szokás helyenként kirostán, ill. szitán keresztülcsorgatni a lisztbe. A

kelesztés, amint figyelhettük, három fázisban kb. 5-6 óráig tart. A fent említett általános típusban 2 órás szakaszokban. De lehetséges, hogy 1 órát kel a kovászolt, 3 órát a dagasztott és még 2-öt a vékába szakított tészta; de meg úgy is, hogy 3 órát a kovászolt tészta, 1 órát az egész kenyér, a vékában meg szintén 2 órát. Dagasztanak úgy is, hogy nem kovásznak, hanem az egész tésztát rögtön átdolgozzák és egészben kel meg, amiből aztán szakasztanak. Újabban terjed az a mód, hogy a dagasztás után azonnal történik a szakasztás, és a kenyér csak a vékában kel meg, ez mindössze csak 3 óra hosszúra tart. Ez a kenyér nehezebbnek látszik. Mindezek az utóbbi módok a kelesztési idő megrövidítését jelentik, amit elősegít az élesztős kelesztés is. Természetesen a rozskenyér kelesztése nem olyan sikeres, mint a búzakenyéré, mert lisztje más minőségű. De vigyázni is kell, mert a sok élesztőtől csakúgy, mint a sok kovásztól savanyú lesz a kenyér. A hideg liszt pedig a „megfázott” kovász miatt nem kel meg, lapos lesz, úgy mondják - *elfut, elszalad* a kenyér. A hideg lisztből dagasztott, megfázott, keletlen, rosszul sült kenyér *szalánnás* lesz. A jól fűtött kemencétől sok függ, de ha a kenyér soká van benne, akkor a haja elválik a belétől, *tarisznyás* lesz. *Szaladus* meg *tarisznyás* lesz a kenyér, ha *kicsírozott* gabonából őrlött lisztből sül. Különösen nedves nyárban szokott a *kepé*-ben megcsírítani a gabona. A kenyér alja két ujjnyira kékes-zöldes, *szalánnás* lesz, a teteje meg olyan, mintha tarisznya lenne. „Nincs erű a gabonában” - mondják. Az ilyen kenyér édeskés, ezért előfordult, hogy szándékosan csiráztatták a gabonát és az ilyen sültet sütemény helyett használták. *Szaladus* volt ennek is a neve.

Az őrési kenyérnek a formája egyébként mindig kerek, a véka alakja szerint, enyhén domború, aránylag elég lapos. Meghasítani sohasem volt szokás. A *beli*-t meg a *hajá*-t különböztetik meg. A *karé* kenyér a hajával összüt-metszett, a *falás* kenyér meg csak a beliből metélt kenyérdarab. Az őrési kenyerek vagy úgy 5-6 kilósak. Egy 5-6 tagú családnál tehát egy sütés kenyér eltart másfél-két hétig. A rozskenyér előnye, hogy nem szárad olyan hamar, mint a búzakenyér, mégis nyáridőben a második héten már úgy megmakacsolja magát, hogy fogas ember legyen a talpán, aki megbirkózik vele.

A maradék kenyértésztából formált kenyér a *vakarcs*, vagy *vakarus*; ezt úgy jelölik, hogy a mutatoujjukat beledöfik a tetejébe. Egyébként szokás megszurkálni a tésztáját és foghagymával megtűzdelni, foklával vagy késsel megkockázni már ritkábban. Legelőbb ezt fogyasztják.

Szintén a maradék kenyértésztából sül a *lángos*, vagy *langli*. Ellapogatják a tésztát, *hőkkön* vagy a *sparelt platni*-ján (így!) megsütik. Ezt is szokás megrácsolni, megszurkálni, foghagymával bedörzsölni. Zsírral megkenve fogyasztják, - míg a kenyér meg nem sül.

A rozskenyér tésztájából sütnék még különböző pogácsákat, *cipuká*-kat *hőkkü*-n, meg zsíros tepsiben is. Ha fogytán van a kenyér, előfordul az is, hogy egy kenyérnyi tésztát megdagasztanak, és azt lisztezett tepsiben, a sporelt sütőjében megsütik.

Az őrési ember, mint általában minden paraszt és munkás sok kenyeret eszik, hiszen ez a főelege. Általában mindenhez kenyeret fogyaszt. Köríték nem nagyon szerepel az étrendjében, hát eszi húshoz, főzelékhez, szalonához és egyéb zsíros ételhez stb.; egy sereg levesbe *üres*-, *savanyú*-, *vargánya*, *köményes-leves*-be belevalónak szeldesí, néha még a húsleveset is vele szaporítja, hasonlóképpen a tányérból levesként fogyasztott kávé is. Kedvenc kenyér-fogyasztási módja a piritás. A piritós-kenyeret foghagymával, szalánnával eszi. A kenyeret sohasem harapdálja, késsel szeleteli és falatonként fogyasztja. A régi nagy családok életében a családfő tiszte volt a kenyérszelés. Egyébként szabadsága volt szolgának és felnőtt családtagnak kenyeret szelni. - A kenyérsütésnek is megvolt a személyi rendje ebben a környezetben. A nők közül kinek-kinek munkája volt a kenyérsütés másnak a mosás, harmadiknak a mezei dolog stb. A szerep időnként váltódott. Más közlés meg csak a

gazdasszonynak tulajdonítja a kenyérsütés mesterségét. Mind a két változat egyidejű gyakorlata valószínű. Egyébként tanulás céljából a 14-15 éves lánykát már hozzáállították a dagasztó tekenyőhöz. A nagy ünnepi és családi alkalmakat mindig nagyarányú kenyérsütés előzi és előzte meg. Természetesen ma már ide is, a központibb helyekre eljutott a pékkenyér, a péksütemény is, bár fogyasztó a parasztok közül alig kerül ki.

Mindezekkel koránt sem merült ki az őrségi kenyér tárgyalása. Hézagos lenne a róla alkotott kép, a régen minden tárgyias részletet behálózó s magukat az okokat megmagyarázó hiedelem és szokáskincs most még fellelhető töredékeinek a felemlegetése nélkül. A szellemi tényeknek tulajdonképpen időrendi egymásutánban a tárgyi mozzanatok mellé kellene kerülniök, de így részint a leírást zavarnák, részint töredékes illusztrációs mivoltukkal hamis képet adnának a tárgykör egészéről. Így külön viszont sejtetni engedik a hiedelmeknek azt a gazdagságát, amely egy ma már letűnt korban valóságos szellemi igénnyel kötötte be a parasztműveltség egy tárgyias részletét egy, a számunkra már irreális oksági láncolatba. Nézzünk egy néhányat a kenyér és a kenyérsütés kapcsán. Közlés nélkül kell előrebozsátanunk, hogy magának a gabonának, a lisztnek az állapota, - de általában minden élelmiszernek, nyersanyagának a tartóssága, íze, minősége, stb. már több előző tényezőtől függ: a vetési szabályok megtartásától, a növekedés közben történő magatartástól, a betakarítás körülményeitől, stb. Természetesen ezeknek a hiedelemvilága még a termelés körébe esik.

Legelőbb is annyit, hogy az őrségi asszony, mint minden egyéb kezdő munkáját, a kenyérsütést sem végzi kedden és pénteken. *Újpeéntek*-en meg különösen nem szokta, de vasárnap sem igen fordult elő. Következésképpen nyilván a sikertelenség lenne. (Szalafő.) De egyéb alkalmakkor sem szabad kenyeret sütni, pl. babültetéskor (Szentpéter), két karácsony között, karácsony és újév között, sőt karácsony böjtjétől egészen vízkeresztig sem. (Szomoróc.) Két karácsony között azért nem szabad sütni, mert sok lesz a disznótúrás. (Szomoróc.) Meg aztán ugyanekkor azért nem jó hordozni a tekenőt, mert halott lesz a háznál. (Szalafő.) Kenyérsütés napján nem szabad *palánt*-ot ültetni, vagy *hajmá*-t kapálni, mert *kibogyolásul*, kiszárad, nem nő meg. (Szomoróc.) Azt általánosan tudják, hogy kovászt kölcsönkérni nem jó. A dagasztószéket addig nem szabad elmozdítani, míg a kenyeret be nem vetették, sőt a tekenőt sem vihetik ki addig. (Szomoróc.) Pemetelés után a pemetvizet azonnal ki kell önteni, a pemetet meg ki kell vinni, mert különben a háznál levő lány nem megy férjhez. (Szalafő, Szentpéter.) A szakasztóruhához is csak akkor nyúlnak hozzá, ha a pemetvizet már kiöntötték a sajtárból. (Őriszentpéter.) A bajusztalan legénynek nyilván egy először dagasztó lány kente be a szájaszélét kenyértésztával. (Pankasz.) Az a lány, aki első ízben dagaszt, ha meghúzza a szeretőjének az orrát, nem nő bajusza. (Szatta.) Egyesek a kenyértésztá kelése előtt x-et húznak a tésztára. (Szomoróc.) Miután a kenyeret bevetették a kemencébe, a vékákat felburigatják, mert akkor felveszi magát a kenyér, különben *ellaskad*. (Őriszentpéter.) Pankaszon meg azért, mert különben nem jó fel a kenyér haja és szaladós lesz. Persze ma már van rá racionális magyarázat; nem jó fel, mert megcsípte a hideg. Bevetés után a sütőasszony háromszor becsókol, becuppog a kemencébe és a sütőlapátot is háromszor megforgatja: akkor nő meg jó magasra a kenyér és szép domború lesz. (Szomoróc, Szentpéter.) Pankaszon kenyérbevetés után háromszor megpiszkálják a kemence tüzeit. Szentpéteren meg pemetvizet *locsálnak* be amúgy kézzel a kemencébe. Ha sülés közben meg akarják nézni a kenyeret, s ezért a kemence előtti parazon foklát akarnak gyujtani s ez nehezen gyul meg, akkor a kenyér előtt nem szabad ráfűjni, mert a kenyér haja elválk a belétől. (Szomoróc.) Egyébként azt általánosan tudják, hogy nem jó a kenyér elébe foklát fűjni. Ha sülés közben a kenyér fenéke elreped (*elsepped*), valaki meghal a rokonságban, mielőtt a kenyér elfogy. (Őriszentpéter.) Ha a kenyér reped meg, akkor felnött hal meg, ha a *vakarus*, akkor meg gyermek. (Szentpéter.) Kenyérsütés közben nem jó az ajtót felnyitni, mert

feljő a haja és tarisznyás lesz. (Pankasz.) Ha kiszedés közben a kenyér elfordul a lapáton, ez azt jelenti, hogy vendég eszik belőle legelébb, azaz vendég jön a házhoz. (Szentpéter.) Kenyérkiszedés után rögtön behajítanak a kemencébe egy-két fát, hogy üresen ne álljon, mert különben elmegy a szerencse a háztól, vagy mert különben nem üzekednek meg a tehenek. (Szentpéter.) Különben minden *hőkkőn sült* után vetnek be egy-két hasáb fát. Nagyrákoson forgácsot volt szokás a kemencébe behajigálni. Pankaszon azt tartják, hogy a következő évben annyi *fejűs* tehenük lesz, ahány fát behajítanak. A kenyeret rendszerint a gazda szegte meg, de előbb három x-et húzott késével a kenyér fenekire, másutt csak egyet. Ez mai napig szokás, de nem általános. (Szentpéter, Szomoróc.) A langalit addig nem szabad megmetszeni, amíg a kenyér sül, mert sebes lesz a lába annak, aki sütötte, vagy mert feljön a kenyér héja, - de kézzel törni szabad. (Pankasz.) Aki a faluban először aratott, kicsúfulták: „biztosan nincs kenyere”. Hátára nem szabad fordítani a kenyeret, még a vékában sem, mert a következő kenyér nem lesz jó. (Szomoróc, Szentpéter.) Más kenyérmaradékát nem szabad megenni, mert ránk marad az árvája. (Szalafő.) Szintúgy kenyérmaradékot sem szabad az asztalon hagyni, mert elpusztulnak a *mihik*. (Szalafő.) A *tikok*-kal kapcsolatban már közöltük, hogy az asztali kenyeret azért kell betakarni, mert különben a tikok a szomszédba járnak át enni. Betakaráskor is arról felől kell utoljára, amerre ez az útjuk esni szokott. (Szomoróc.) A kenyeret szegett felével az asztal közepe felé kell fordítani, mert különben nem lesz kenyér abban az évben; elmegy, elszalad a kenyér a háztól, kimegy az ajtón, stb. (Őriszentpéter.) Aki földre ejti a kenyeret, nyilván nem szolgálta meg. (Általános.) Karácsony böjtjén megterítették az asztalt, rátettek egy egész kenyeret és csak újév napján metszették meg, akkor meg minden élőlénynek vetettek oda egy-egy szeletkét és maguk is ettek belőle. (Szalafő, Szentpéter.) Ha valaki véletlenül egy másik darab kenyeret szel a nélkül, hogy észrevenné, hogy az előbbiből még van maradéka: akkor azt mondják róla, hogy a szomszédja éhes. (Szentpéter.) Nem szabad hegyivel belebökni a kést a kenyérbe, mert a terméssel baj lesz. (Szentpéter.) Ha alkonyat után vitték el a tejet, egy kis belédobott kenyérhaj megóvta a tehenet rontástól. (Kerca.) Karácsonykor nem jó az asztalon morzsát hagyni, mert nem lesz jó a következő termés. A kemencében összeragadt kenyeret (percecet és egyéb tésztát) olyan kisgyermek fején kell elválasztani, aki későn tanul beszélni, hogy hamarabb megoldódjék a nyelve. (Pankasz.) Kódistól kért kenyér ugyanezt eredményezi. (Kisrákos.) Mielőtt a langalit sütésre bevetik, a gazdasszony annyiszor böki belé a kezét a tésztába, ahány kérést kíván a lányának. (Pankasz.) Említsük még meg, hogy ha a vend paraszt az Őrségbe jön malacot vásárolni, csak úgy viszi el az állatot, ha előbb kenyeret kér és kap, aminek a jórészét azonnál megeszi, a maradékot pedig a zsákjába veti és csak úgy teszi bele a malacot, - most immár megnyugodva: a rontást elhárította. (Szomoróc.) Természetesen nem csak a kenyérre vonatkoznak ilyen elhárító, védő hiedelmek, de maguknak a kenyérral kapcsolatos tárgyakkal is nagy szerepük van, pl. hogy egy-kettőt megemlítsek, - a kemence tüze a viharban odavonzza a villámot, tehát ilyenkor el kell oltani. (Szalafő.) Két karácsony között a kemencében levő paraszt a *tüszhel*-re húzzák és fölébe tartják a lábukat, hogy abban az esztendőben ne legyen sebes és töréses. (Szentpéter.) A viharban az udvarra hajított *szamalu*, pemet és sütőlapát elhárítja a veszedelmet. (Szentpéter.) Szomorócon csak a pemetet meg a lapátot vetik ki jégeső ellen, Szentpéteren meg csak az *östök* alá teszik. Amint látjuk, a kenyérnek sokféle a kapcsolata. Hiszen még a régi *fatengölös szekér* nyikorgása is azt mondta: „fát viszek, kenyeret hozok”. Ennek az a jelentése, hogy a fuvarozó őrségiek rag- és lécfát vittek eladni Egerszegre, ebből szereztek a megélhetéshez szükséges pénzt, illetőleg egykor azon a tájon vették a gabonafélét.

Sült tészták.

A *lángos* vagy *langali* képviseli a sült tészták között a tulajdonképpeni lepényt: azaz a keletlen, ellapogatott, *hőkkőn*-sült tésztaneműt. A mai lepényfogalom, amint lentebb

meglátjuk, már módosult, komplikálódott. De annál közelebb áll hozzá a *lacska*. *Zakál* is így írja: „laska = vékony sült lepény”. Búzalisztból készül, vízzel vagy tejjel gyúrnák, vékonyra ellapítják. Lapáton kemencébe vetik, hőkkön sült. Sülés után megtörlik, zsírral jól megkenik a tetejét. Négyet-ötöt egymás hegyibe raknak, majd kézzel egy tálba szaggatják. Tejfölt vagy édestejet öntenek rá és így fogyasztják. Szokás a lacskát cukrosvízzel, oldott mézzel leönteni, meg mákkal meghinteni: ez a *mézes-lacska*. A *mákos-lacska* készül úgy is, hogy az ellapogatott tésztát zsíros vagy csak lisztezett tepsiben sütik, sülés után megszaggatják; tejfölt vagy zsíros tejet öntenek rá, megforgatják benne s cukros mákkal meghintve kerül az asztalra. Más változatban hőkkön sül, s miután édestejel leforrázták, szórják meg tört mákkal és cukorral. A mákoslacskát Szalafőn *csetelé*-nek is hallottam emlegetni. A vízzel, sóval gyúrt lacskát *zsidólacska* néven említették. (De ez nem a macesz-formát jelenti.)

A mai *lepénytészta* régebben nem volt ismeretes. Ma is csak az „újabb” asszonyoknál fordul elő, mint pl. az almáslepény. Kótt és gyúrt tésztából is megkésztik. A búzalisztet tejjel meggyúrnák, egy kis élesztőt, esetleg tojást is tesznek bele. A gyurma egyszer megkel, utána lepénynek nyújtják el és tepsibe teszik, ahol megint kel egy kicsinyt. A lepényt a tepsiben megterítik *tüötélék*-kel, „*legvárte, diuve, mákke, ómáve*”, - ezt aztán befedik egy másik lepénnyel. Így sütik. Sütés után metélik. A gyúrt tésztából készült *lepén* ugyanez: csak tojás, tejföl, zsír, cukor, *sütüpor* kerül a tésztájába. Ez már finomabb és egészen új változat. Nyilván amolyan pitejellegű.

A süteményeknek egyik leghagyományosabb csoportja a *gaboncák*-é meg a *biélesek*-é. *Zakál* is megemlíti már, tehát nyilván nagy mult van mögötte: „Goboncza, répával, túróval sat. béllett dupla laska a ’melly egész kerekiségében meg süttetik.” Óriszentpéteren még ma is emlegetik a *mindszent-bélés*-t meg a *szemmártony-gaboncá*-t, ez ünnepi süteményeket. A gabonca és a béles lényege szerint egyet jelent, csak némi formai eltérés van közöttük, ami már a mai emlékezésben is keveredik; a béles jegyeit viszik át a gaboncára. A *gabonca*, *gobonca*, vagy *gibinca* rendszerint hajdinalisztból készül, a béles pedig búzalisztból. A gabonca ősi formája nyilván a *Zakál*-közölte változat. A hajdinalisztet vízzel vagy tejjel, meg egy kis sóval meggyúrták. A hajdinalisztet szokás volt egy kis búzaliszttal is keverni - miközben leforrázták. Ekkor *megporhósult*. A gyurmát tepszi nagyságúra elnyújtják, *tejfölös turu*-t (a régiek nem cukrozták), zsírban fullasztott *csutri*-, ill. *karurépá*-t, vagy hasonlóképpen dinsztölt őszi káposztát terítettek el rajta. Hegyibe egy másik hasonló lapot borítottak és a széleit lenyomkodták. Kerek formájú volt. Eredetileg hőkkön süttették, vagy alakja szerint a gömbölyű cseréptepsiben. A tepszi lisztezett volt, de zsíros is lehetett. Kemecében, de a szemes kályhában is sültetett. Ez volt a *hajdina-gabonca*. A *szávrétű gabonca* hasonlóan készült, csak itt több réteg került egymás fölé. Az elnyújtott tésztalapokat répával rakták meg (nem okvetlen zsíros répával!), megsózták, tejjel leöntötték és így sorra míg meg nem telt a tepszi. Hajdina-gaboncának mondják a négy sarkán kendőszerűen felhajtott hasonló készítésű tésztát, ami szintén hőkkön sül. A finomabb hajdina-gabonca töltelékét, bélését erősen megöntözik, zsírral és tejjel. Ekkor lesz szép gyenge. Az újabb vastepsi-alakoknak megfelelően szokták a gaboncát egyoldalról egymásra is hajtani. De meg réteszerűen kétoldalról is felhengerítik. Sülés előtt négyszögletes darabokra metélik fel és zsírral vagy tejjel újólá megkenik, megöntözik. Ez utóbbi változatokat, különösen ha búzából készülnek (hármás búzalisztból), már bélesnek tartják, míg mások ezt is *gabonca* - *buzagabonca* - néven emlegetik. A vegyülés itt aztán már nyilvánvaló: tölteléknek kerül bele alma, cukros mák, dió, stb. Egy őrségi lakos vend asszony a náluk is általánosan honos gabonca elkészítéséről így vall: a búzalisztet rétestésztának gyúrnák meg. Mákkal, túróval, kölessel töltik. Többszörösen hajtogatják, közben belül mindig zsírozzák. Végül több összehajtás után hőkkön sütik és téjjel tálalják. Fogyasztása rendszerint úgy történt, hogy a

sült és megmetélt gaboncát (- vagy ha egészben sült, utólag darabolták fel -) tejfölös vagy tejfölös izzó zsírral megöntözték, egy tálban összeforgatták és így ették.

A *béles*-ről szólva csak annyit, hogy ugyanúgy készül, mint a gabonca, csak lisztje búzaliszt. Vízzel vagy tejföllel gyúrnák a tésztáját, persze ha finomabbnak kívánják, akkor egyéb belevalót is kerítenek, mint például az almásbéles esetében is. Elnyújtják. A betakarásnál adódnak itt is változatok: van úgy, hogy a felét töltik és a másik felét ráhajtják és a széleit lenyomkodják. Egyesek csak kendőszerűen, a négy szögleteiről hajtogatják be. (44. ábra.) Gabonca mintájára külön tésztalappal is fedik és széleit szintén egymásra nyomogatják. Töltelékje: apróra vágott sózott kerekrépa, vagy zsírban dinsztölt savanyú répa, amit előzőleg kifacsarnak. A dinsztölt répát cukrozhatják is. Csutri-répa hasonlóképpen jó töltelék, nemkülönben a káposzta, alma, mák, túró, stb. A legízletesebb bélesek egyike a *tökös-mákos béles*, de meg tökkel is külön. Az *almás béles* almáját *leszíjják* és fahéjas cukorral keverve terítik el. Ezt négy oldalról hajtják össze. Tepsiben sütik és tálalás előtt piteszerűen négyszögletes darabokra vágják össze s amúgy szárazon fogyasztják. Nem így a többieket. Sokat közülük kemencefödön sütnek, másokat tepsiben, zsíros lábasban. Tetejüket esetleg zsírozzák is. A megsült bélest meg négyszögletes darabokra metélik és szépen tálba, tányérba rakva tejföllel öntik le. Helyenként meg cukros tejjel eresztik fel, annyira, hogy ellepje és így eszik. A szásrétű gaboncához hasonlóan *szásrétű béles*-t is emlegetnek: a töltelékes bélestésztát réteszerűen hajtogatják.

A *pogácsa* egyike a leggyakoribb süteményeknek. De a szó őrségi viszonylatban többet jelent, mint amennyit a köztudat neki tulajdonít. Általában pogácsa néven mindenféle gyúrt meg kelesztett kisalakú tésztát értenek, amint az alábbiakból kitűnik. Úgy látszik régi gyakorlatot őriz a *kukorica-pogácsa*. A tejföllel, meg zsírral gyúrt kukoricalisztet nem szaggatták ki pohárral, vagy szaggatóval, mint a búza-pogácsát, hanem csak kézzel formálták meg. Közben az *elfűtött* kemence *födjin* nyers káposztaleveleket terítettek el és erre rakták a pogácsákat. Nem égett meg egyik sem, sőt szép piros lett a fenekük. A kukorica-pogácsát gyengén kellett gyúrni, azért később jobban szerették tepsiben sütni, mint hőkkön. A tepsit természetesen zsírozták és a *redli*-ben fűtötték. Ma már igazán ritka jelenség a káposztalevelen sült pogácsa. Arra is van emlékezet, hogy *hajdina-pogácsá*-t is készítettek káposztalevélen. Viszáról igen régi - *hajdinaéletből készült süteményt* közöltek név nélkül. A hajdinalisztet hüvelykujj-formájú, nagy alakú gombócokká gyúrták, hőkkön sütötték és forralt tejjel felöntve fogyasztották. Nyilván egészen elsődleges süteményfajta a jellegzetes fogyasztási móddal együtt. A hajdina-pogácsát is, mint a búza-pogácsát is egyébként szintén tejföllel, meg zsírral gyúrnák, de tőpörtyűt is szokás belekeverni a tésztájába. Rendszerint disznóöléskor *csergés zsír*-ral csinálják. Ez a *csörgés-pogácsa*. Hőkkön sütik, de már ezt is jobban szeretik cseréptepsiben. Mind a két fajta pogácsa a gyúrt pogácsák közé tartozik; ezekbe tehát hajdina-, kukorica- és búzalisztet használnak. Alakjuk nem szükségszerűen apró kerek forma, amit manapság pogácsa-szaggatóval, régebben meg késsel metélve alakítottak ki, hanem hengeresen csavart, meg kifliszerűen hajtogatott is lehet. De többnyire csak a búza-pogácsát készítik meg így. Tésztájába a tejfölön, meg a zsíron és són kívül tojást is tesznek (a kukorica- és a hajdinapogácsába nem) és azonkívül ízesen megtöltik tört, cukrozott és zsírban főzött mákkal, lekvárral, dióval, tökmaggal, aszalt szilvával, cseresznyével, eperrel, kakaóval, stb. Ezeket a finomabb pogácsákat tepsibe rakják, tetejüket villával kissé megszurkálják, és így sütik. A tepsik nem zsírozottak. A zsíros búza-pogácsák tehát nem egyebek, mint mákos, diós, stb. kiflik, amik csak ritkán hallhatók ezen a néven. *Turus-pogácsa* is készül a föntiek szerint, azaz a túró tölteléknek használják fel, de gyakoribb úgy, hogy a túró a tésztába gyúrnák bele. A zsíros pogácsák töltelék nélkül is elég gyakoriak. Jövevény a pogácsák nagy családjában az őrségi konyhán, de alig is fordul elő a *hájjas*-, vagy *leveles-pogácsa*. Tésztáját hájjal elkenik,

újra gyúrják és újra elkenik. Közben vagy háromszor hidegre is viszik. Többszöri elnyújtás és kenés után kiszaggatják és tepsiben sütik. A megsült tészta szép leveles.

Kőtt pogácsa csak búzalisztból készül. Aránylag elég gyakran fordul elő. A lisztet meggyúrják édestejjrel, élesztővel, sóval, egy kis zsírt is kevernek hozzá. A gyúrma megkel. Elnyújtják, kiszaggatják szaggatóval, kis pohár szélével, vagy késsel. Zsíros tepsibe teszik, ahol megint kel egy kicsinyt és utána megsütik. A kött pogácsát a zsíroshoz hasonlóan töltik mákkal, dióval, stb., még almával is, és kifli meg tekeresalakra formálják. Ez esetben ugyancsak használják a mákos, diós, stb. kifli elnevezést is. *Cipu-pogácsa*-nak mondják azt az üres kött pogácsát, amelynek a tetejét tojással meg zsírral kenik meg. A kött pogácsák általában nagy alakúak, tetejük rendszerint villaheggyel szurkált. *Főtt pogácsa* néven emlegetik a zsírban sült keletlen pogácsát. Kőttnek készítik a krumplival gyúrt *krumpis-pogácsa*-t.

A pogácsák kapcsán kell felemlíteni azt a hiedelmet, hogy a pogácsába sült szeméremtáji szőrözet és egyéb váladék szerelmessé teszi a legényt. Más kombinációban ugyanilyen megetetéseknek meg szétválasztó jelentésük van. (Szomoróc.) A kalácsra nézve ugyancsak érvényesek ezek a hiedelmek. A főzőcskés gyermekjátékok között csak a *sárból sült pogácsa* fordul elő.

Egy természetű tésztából készülnek az Őrségnek legelterjedtebb süteményei: a *cipu*, a *bugda*, a *perec*, a *kalács*; azaz kött tésztából. Mindezek a tészták jelenlegi gyakorlatukban félszázadnál alig öregebb vívmányok, az idevonatkozó közlések mindezt bizonyítják. Tehát azt, hogy régen nem ismerték a kelesztés módját; így sem a fonott perecét, sem a kalácsét; sőt kalácsot nem is süttöttek. Az ezt megelőző korokban pedig elsődleges kelesztőkkel, sütnivalóval, cájggal készült a *cipu*, meg a vele egy *bugda*. A kött tésztákat mai formájukban tejjel és élesztővel gyúrják és rendszerint kétszer kelesztik. Hogy a cipók, bugdák a visszakövethető legmesszebbi korokban valóban fontos sütemény-szerepet játszhattak, igazolja a következő adat is. *Szűcs*: A kercai eklézsia történetében a XIX. század elejéről szólva így ír: „Ez időben élt még az egyház azon régi jogával, hogy a templom előtt bizonyos napokon gyakorolt úgynevezett ‘cipó-árulást’ haszonbérbe ki adta évenként 7-8 forintért.” Készítése meg így megy: a cájgot, ma már az élesztőt, megáztatják édestejben, ha finomnak szánják, vaját is tesznek bele és evvel felgyúrják a lisztet. A gyúrás, mint általában a tészták jórészenek az esetében, *melencé*-ben vagy *tekenyű*-ben történik. Így kel egy ideig, majd kiszaggatják és kicipózzák, azaz két nagy tenyérszerű gömböletet formálnak belőle. Így is kelesztik. Régen hőkkön süttötték, ma már inkább bádog tepsiben. A cipósütést így jellemezte egy szalafői asszony: „küöttnek sütöm, aztán cipunak szakasztom”. A cipót tölteni is lehet és lehetett, ekkor *cipu-kalács* a neve. Cipóváltozat a *kukoricás-cipu*: tavasszal a búzalisztet kukoricaliszttel keverik össze s a fentiekhez hasonlóan édestejjrel és élesztővel gyúrják, vékában melegen kelesztik; kiszaggatják; ismét kel, majd hőkkön sül. Előfordul néha, hogy a *búza-cipuká*-t tojásba mártva morzsában meghempergették és zsírban süttötték meg. Tehát amúgy rántott-hús módjára. Olykor fánk helyett használták. Végére meg felmetélték s tejföllel vagy egyéb ízesítővel felöntve tálalták. A cipót általában a következő módon fogyasztják Őrségben. A cipót megmetélik késsel vagy pedig kézzel szaggatják meg, tálba öntik és forró vízzel forrázzák le. Amikor megpuhul, zsíros tepsibe öntik és meghempergetik benne. Tetejére tejfölt vagy mákot szórnak és összekeverve fogyasztják. Ezt nevezik aztán *mákos-* vagy *tejfölös-bugdá*-nak.

A *bugda*, *bukta*, Szomorócon *bugdicsa*-tészta tehát megmetélt száraz kött-tésztát jelent, amit vízben, tejben puhítva, ízesítővel fogyasztanak. A bugdicsa valószínűleg a legrégebb közöttük, mert ezt vízzel gyúrtnak, meg sütnivalóval kelesztettnek emlegetik. Ennek a cipóit kelesztés, szaggatás után foklával vagy merőkanál nyelével megrácsolják. Kemence *fődjin* sült. Ették

mint a fenti bugdát, tehát forrázva, mákkal, tejjel hintve. Készült bugda úgy is, hogy a második lisztet vízzel cipónak gyúrták, kelesztés után megszagatták és édestejben forralták, a végén meg darált, ill. tört cukros mákkal meghintették. Ez természetesen ma is így megy: de már tejjel gyúrták a tésztáját. Az összemetélt *száraz-perec* tésztája hasonlóan elkészítve, szintén *bugda*. Szokás zsíros, forralt tejjel felönteni és tejjel tálalni. Mézzel meghintve persze ízletesebb. Legfinomabb változata az, ha mézes mákkal szórják meg. Karácsony böjtjén is ezt a *mézes-mákos bugda*-t fogyasztják. (A mákot mézzel szokás keverni: süteménytölteléknek. Szöllőt is kevernek el mézzel.) A fentiekhez hasonló módon fogyasztják a *gömböli mácsik*-nak egy sült változatát. Krumplival gyúrták meg a lisztet, elmetélik a kinyújtott tésztát és hengeresre sodorják. Zsíros tepsiben, kemencében sütik. Forralt édestejjel öntik le és így eszik. - Ispánk vidékéről közölték a következő kött süteményt. A kenyértésztát elnyújtják, négyszögletesre hasogatják és tenyérmagyságú kiflialakra hajtogatva hőkkön sütik. Ették így is, de metélve, zsírral, tejjel fölöntve is került az asztalra. *Perec-mácsik* a neve.

A valóságos *perec*-ről szólva fent említettük, hogy a legrégebbi időkben nem kelesztették. Ma tejjel, élesztővel, meg egy kis sóval gyúrták, ha gazdagabbra akarják csinálni, akkor tejfölt, tojást, vaját, vagy zsírt is tesznek a tésztájába. Aludttejjel gyúrt perccel állítólag sikeresebb, mint az édestejjellel megdolgozott. A jó perccel tésztáját alaposan meg kell dagasztani, hogy egészen *hólagos* legyen. Utána megkelesztik, immár másodsor, megkelve karnyi vastag ágakba szaggatják és megfonják. Két szárból karperecszerűen *kukori*-ba (45. ábra), négy szárból meg téglalakúra. Nagysága egy jókora tányér, vagy tál nagyságának felel meg. Van aztán egy ágból csavart, vagy síma perccel is. Régebben hőkkön sütötték, - persze ez kevésbé volt megdolgozva az említett belevalókkal. Lakodalmakkor, meg nagyobb munkaalkalmakkor, amikor nagy mennyiségre van szükség, ma is kemence földjén sütik. Meg egyébként is jobban szeretik a hőkkön sült kelt tésztákat, mint a *redli*-ben - *sütü*-ben sülteteket, mert jobb ízűeknek, finomabbnak tartják. A finomabb perccel zsíros tepsiben sütik, kemencében vagy sütőben. Sütés előtt tojással kenik meg a tetejét. Így készül a híres őrségi *fonyott-perccel*. A száraz perccel összetörjük és morzsa, ill. prézli helyén fölhasználják. A *gyúrt*, vagy *zsíros perccel*-et, amint a neve is mutatja, zsírral, tejjel, sóval gyúrták meg, tehát ugyanaz a tésztája mint a gyúrt-pogácsának. Van kisebb és nagyobb alakú. Zsíros tepsiben sül. Emlegetnek még *főtt perccel*-et is, ami állítólag elsőb kifőtt tészta lenne, amit utóbb kemencekövön sütnének meg. Részletesebb ismeret nincs róla.

A perccel meg a cipó tésztájából sül a *kalács* is. Az őrségi kalács formája: hajtogatott tekercs alakú töltelékű sütemény, a városi „bejglivel” egyet formáz. De ebben a formájában jövevény. Egyébként a fonott perccel is szerepel kalács néven, a különbséget nyilván a töltelék teszi. Az elnyújtott kött kalácsot mákkal, *diu*-val, *legvárt*-tal, *szibá*-val, *ómá*-val (főve és reszelve, vagy nyersen és *megszíva*), cseresznyével, *epörgvé*-vel, tökmaggal, mézes tökmaggal, *mogyoru*-val, újabban meg *kakau*-val is töltik, és hengeresen *összühajtogatják*. Tojással kenik meg a tetejét és perccel módjára tepsiben sütik. A töltelék szerint nevük: *mákos*-, *tökmagos*-, *legváros*- stb. *kalács*. Leggyakoribb persze a mákos, meg a szilvás. Magát a töltelék is meg kell készíteni. Az olajos magvakat, amilyen a mák, tökmag, dió, mogyoró, stb. meg kell törni, darálni, vágni, a szerint, hogy a gazdasszony milyen szerszámmal rendelkezik. Majd dinsztelni, párolni egy kissé. A szilvatöltelék a lekváron kívül aszalt szilvából kerül ki: magjától kifejtik, megfőzik, megvágják, zsírban párolják és cukrozva töltik. Száraz szilvát szokás mák közé keverni a kalácsba. Módosabb helyen a mazsola is előfordul. Szalafőn egy helyütt a következőképp pótolják a mazsolát. A *noha-szöllü* szárát leszakasztják, a szemeket napon vagy meleg sütőben, lassú tűzön megszárazítják. Napon jobb. Használat előtt leforrázzák és a magját szemenként kézzel maszátják ki. Így használják a kalácsba. Csak húsos szöllő alkalmas ilyen természetű földolgozásra. Egyes jelenség, újabb szokás. Általában a

kalács-töltelékkel vékonyan vannak s a töltelékek valami édesnek sem mondhatók, természetesen a városi kispolgári konyhához mérten; mindez persze csak szubjektív tartózkodással nyilvánítható, mert hiszen az ízlés és a gazdasági helyzet határozza meg jórészt. A kalácsok, a perecek az ünnepi és fontosabb munkaalkalmak elmaradhatatlan tézstaneműi. A kistrákosi lakodalmakról szólva olyan nagy kalácsokat emlegettek, mint egy asztal. Barnalisztból sült, sok ágból font, üres kalácsok voltak, pereg jellegűek. A Belső-Őrség peremén és a szomszédos Magyarszombatfán meg hasonló alkalmakkor olyan roppant szögletes vagy *kerekes* kalácsokat készítettek, hogy a gerencsér-kemencében kellett sütniök. - A paszita alkalmán vitt *korozsma-kalács*-ot Szentpéteren *térden-keresett kalács*-nak mondták, jelezve az elnevezésben a szülés alkalmát. Előfordul az is, hogy kalácstésztából gyerekeknek kismadarat formálnak, de mindez csak esetleges.

A kött tészták sorába tartozik a *barát-(om) füle* sütemény. Kalácstészta. Tejjel, élesztővel, sóval, - finomabb változatában zsírral, tejföllel és tojással gyúrik meg a búzalisztet. Így kel egy ideig, majd kisodorva négyszögletes darabokra metélik. Minden lapra tölteléket tesznek, szöllőt, mákot, diót, lekvárt, stb. Most egy hasonló lappal borítva a széleit a másikhoz nyomkodják: így amolyan bélesszerű, de kisebb alakú; van úgy, hogy négy sarkáról felhajtvá csúcsosan összefogják. A zsíros tepsiben még kelesztik egy ideig, majd sűtik.

Jellegzetes sütemény az őrségi *parasztrétes*. A parasztrétes-fogalmat maguk az asszonyok hangsúlyozták, mint „nyersrétest” a városi száraz rétesrel szemben. Magyarozatát az alábbiak adják. A rétestésztát csak vízzel gyúrik; ha a liszt nem jó, akkor öntenek bele egy kis tejet, savót, ettől jobban nyúlik, esetleg ütnek bele egy nyers tojást is, az meg felfűjja. Egy evőkanál ecet is sokat segít a nyúlásán. Gyúrás után vagy félórát pihen és csak azután nyújtják az asztalon, az asztal lapjának a széleségében. Töltés előtt tejföllel, zsírral jól meglocsolják és belévalóval gazdagon meghintik. Töltelék szerint nevezik és értékelik a különböző réteseket. Ezek szerint: *lüköttes-*, azaz köleskásás- (vízben-zsírban dinsztölve), *hajdinás-*, szintén kövesztve, *grízes-*, ill. *buzadarás-* (a darát tejföllel és tojással keverve pépként beleöntik a rétesbe), *mákos-*, *mazsolás-*, *díus-*, *tökmagos-*, *mogyorus-*, *turus-* (a túró közé egy pár szem *szöllü-t* is vetnek), *almás-*, *káposztás-*, *répás-*, *karalábés-*, *tökös-*, *tökös-mákos-*, *szibás-*, *zsömlis-* (reszelt zsemlet zsíros tejben cukorral kavarnak el) *rétes* készül az Őrségben. Töltés után kezdetét veszi a hajtogatás. De nem úgy mint városon, azaz egyoldalról hengerítve, hanem mindkét oldalról hengergetik a tésztát, míg mindkét felől el nem érik a közepit. Rendszerint az asztalruhát emelgetik és így penderítik a gyengén leves tésztát. Mielőtt tepsibe tennék, előre felvágják, még pedig kockára. A zsíros tepsiben megint csak erősen megöntözik tejföllel és meghintik cukorral. Ez a gyenge tejfölös volta adja meg a parasztrétes-jellegét a száraz rétesrel szemben. Az *üres-rétes* kissé másként készül. Tölteléknek csak tojással összepépeltelegyet szórnak el a tésztáján. A rétest magát hengeresre hajtogatva köralakú cseréptepsiben *kukori*-ba csavargatva sűtik: kívül is meglocsolják tejfölös tojással. Ezt jobb rétesnek tartják, mint a fenti töltelékest. Régen a rétesbe nem tettek cukrot. A maradék rétestésztát szokásos volt kemencében káposztalevélen megsűtni. Nem nagyon sikeres rétes lehetett a *hajdinarétes*; lisztjét gyúrták meg rétestésztának, és túróval, répával meg káposztával töltötték. Nehezen nyúlott, mert mint mondják, a „bőrö” vastag volt. Nagyon hamar keményedett. Az újabb időkben terjedt el a *küött-riétes*. Tejjel és élesztővel gyúrik meg a tésztáját (u. az mint a kalácstészta); vékában kel meg. Elnyújtják, ugyanazokkal a töltelékkel töltik, mint a keletlen rétest. A második kelés előtt beleteszik a zsíros tepsibe és ott kelesztik vagy másfél órát. Megsűtik. Tetejére jó a cukor. Egyébként hűlés után tejfölt is szokás ráönteni. Szaknyéron úgy közölték, hogy a kött-rétest náluk kerek tepsiben egy végben karikába csavarva volt szokás sűtni.

Málé. A másodlagos gabonaneműek kapcsán az Őrség legjellegadóbb süteményei közé tartoznak a málék. A legtávolibb idők óta uralkodó térszaételei lehetnek a környék magyarságának, nemkülönben a szomszédos szlovénságnak is. A kásáknak meg a pépeknek sült változatai, az ételfejlődés és a gyakorlat útján állandó kapcsolatban egymással. Igen szépen mutatja ezt a kölesmálé esete. Az elnevezései is igazolják ezt az átmenetet, mint *kásamálé, sültkása, kölesmálé*. Lükött köleskásából készül. A kölest törés után megmossák, tepsibe vagy lábosba öntözik. Édestejjtel fölöntik, esetleg zsírral is megkeverik. Egy kis sót is vetnek bele. Öregre főzik fel, de közben négyszer-ötször is még megöntözik tejjel, közben állandóan kavargatni kell, hogy oda ne égjen. Annyi tej kell belé, meg addig sütik-főzik, míg „föllü szíep piros bőrö lesz”. Sülés után néha tejfölt öntenek rá. Édes ízű. Különben minden máléfajtát a liszt és a tej pépjéből öntenek - és zsíros tepsiben sütnék. Újabb soron kelesztik és jobb belévalóval ízesítik. A töltelékfélék valószínűleg régibb eredetűek, mert hajdinába meg kukoricába is szokásosak.

Hajdina-málé: a hajdinaéletből készült ételek közül talán ezt kedvelik leginkább. Olyankor csinálják leggyakrabban, amikor sok a tej, úgy télidőtájt. Hetenként kétszer-háromszor is előfordul: mint mondják - „nem ehül meg tőle ollan hamar az ember”. Fazékban, pohárban keverik meg a tésztáját. Tejföllel és aludttejjel vegyesen hígra elkeverik a hajdinalisztet és kissé megsózzák. Édestejjtel olyan kemény, fás, mint a kaszakő, nem rághatja az ember. Persze tiszta aludttejjel is kedvelik. A tejföllel, aludttejjel kevertbe egy kis édestejet is tesznek, mert így *borzább* (= lazább) lesz, nem annyira *cserepes* (= száraz), mint egyébként. Keverés után zsíros tepsiben megsütik. Volt idő, hogy sok gazdaságban ilyen időtájt minden reggel ezt ették. Ebbe a hajdina-máléba nem kerül töltelék. Öntenek hajdina-málét ezenkívül még zsírral és tejjel. Egy fazék tejbe egy-két kanál olvasztott zsírt öntenek, megsózzák és fakanállal kevergetve liszttel hígra elkeverik. Tepsibe öntik. Tetejét *téfol*-lel gazdagon meglocsolják. Sütés után szeletekre metélik. A kött búzamáléhoz hasonlóan ismeretes még a *kött hajdinamálé*: a hajdinalisztet egy fazékban ugyancsak péppé keverik aludttejjel vagy téföllel, esetleg egy kis zsírral is, meg cukorban, tejből áztatott élesztővel és egy kis sóval. Zsíros tepsibe öntik, ahol megkel. Néhol almát szeletelnek rá sütés előtt és vele együtt megsütik. Másutt meg mézes-tejjel kenik meg a tetejét, ez rásülve szép színt ad neki. Szeletekre metélve fogyasztják. A hajdinamálé lisztjének, mint a soronkövetkező *kukoricamálé* lisztjének is frissen őröltnek kell lennie, mert csak ebből sül jóízű málé. A kukoricamálé, másként *prósza* lisztjét előbb forró vízzel leforrázzák, hogy elvegyék a keserű ízét és egy kissé állni hagyják. Ezután keverik el jó erősen tejjel vagy aludttejjel. A kukoricamálé hamar cserepesedik és szétrepedez. Csak frissen fogyasztva jó. Cukorral, tojással, süteményszerűen is megkésül a *kukoricaprósza*. A kukorica-málét nem igen szokás tölteni. Ismert változata a *tökmagos kukoricamálé*; rendszerint tél-időtájt készítik. A megtört tökmagot a málépépben elvegyítik és tepsibe előntve sütik. Nyáron tökkel meg édeskáposztával is töltik, általában mindavval, amivel a búzamálét. Néha még cukor is kerül a tésztájába, máskor meg csak meghintik vele. Kelesztett kukorica-málé alig fordul elő. Van olyan ember, aki evett *árpamálét* is. Tejjel, sóval készítették meg a lisztjét. Nem nagyon kedvelhették: „Aszt ettem, de nem igen juó”. De nem is nagyon csinálták, csak igen szegény helyen. A legfinomabb málé persze búzalisztből készül, ebbe már tojást is ütnek és tejjel, tejföllel dolgozzák fel. A felöntött málét zsírral is szokás meghinteni. Természetesen töltelék is kerül bele, ami szerint megkülönböztetünk egy sereg málét. *Tökmagmálé* a fenti módon készül. A *szilvásmálé* pépjébe ketté tört kimagozott szilvát vetnek és belésütik. A cseresznyésbe cseresznyét ugyanígy. Az epresbe meg epret. Zsírban sült, apróra vágott káposztát is összekevernek a málé-öntvényel. Így sül a *káposztás-málé*. A *répás-málé*-ba hosszan szeletelik a répát. És így a többi. Előfordul a *kött búzamálé* is. Ebbe is tesznek belévalót, pl. a *mákosmálé*-t úgy öntik, hogy a tepsiben előntött málét megszórják mákkal, fölébe meg újabb málépépet terítenek el. Ugyanígy megy ez dió és egyéb

töltelékkel is. Érdekes málé-változat a *vér-málé*. Disznóöléskor a friss disznóvért búzaliszttal, tojással, tejjel, zsírral, sóval hígra elegyítik és elkeverve megsütik. Nem mondják valami jónak. Előfordul, hogy főtt krumplit *maszitanak* a máléliszt közé, ekkor *krumplis-málé* a neve. De a valóságos krumpli-málé nem ez, hanem így készül: a nyers krumplit tormareszelőn megreszelik, kevés édestejjellel vagy aludttejjel, sóval meg búzaliszttal elkeverik. Zsíros tálban, tepsiben megsütik. Tetejét rendszerint vöröshagymás zsírral kenik meg. Egészen finom máléfajta az édessüteményszerű *mézes-málé*, nyilván a legkésőbbi jövevény e nemben. A búzalisztbe három-négy tojást ütnek bele és egy-két pohár mézzel dolgozzák el, egy kevés cukrot és 2 deka *szalakádé*-t is tesznek bele (ma már sütőpor kerül a szalakádé helyébe) és jól elkeverik. Vajazott, lisztezett tepsibe öntve sütik. Sülés után szeletelik. Szintén városi származású a *rizs-* és *kölesfelfujt*. Amint mondják, régen csak úri házaknál látták; ma már ünnepi alkalmakkor a parasztkonyhán is megkésztik. A kását édestejben megfőzik. Főzés után hűl. Majd tojásos, cukros, citromos vajjal, vagy zsírral összekeverik, fahajat, mazsolát is vetnek közéje, - végül meg felvert tojásfehérjét adnak hozzá. Zsírozott vagy lisztezett tepsiben, vagy *hupp-sütü*-ben (= kuglófsütő) sütik meg.

A következőkben egy-két *zsírban sült tésztát* veszünk sorra. Jórészt országszerte közismertek, s csak a teljesség, meg a helyi változatok kedvéért nézzük meg őket. *Lángos*-nak hívják Szomorócon a kenyértésztából a következőkép süttött süteményt. A megkelt kenyértésztát elnyújtják, négyszögletes darabokra vagdalják, cserpenyőben, bő zsírban megsütik. Sülve, tálba rakják és tejföllel leöntve fogyasztják.

A *palacsinta* itt is honos már vagy harminc év óta: tésztáját búzalisztból, édestejből és tejszínből, tojásból (rendszerint annyit „vágunk” bele, ahány tagú a család), meg egy kis sóból keverik. Csak újabban cukrozzák a palacsinta-tésztát: ez az *édes palacsinta*, míg régen kizárólag sóval készült: ez meg a *sós palacsinta* volt. Tölteléke *туру* (errefelé csak friss túrós ételt készítenek!), mák (a tört mákot cukorral, fahéjjal vegyítve tejjel gyöngégre keverik), dió, lekvár, eper, szilva, mazsola, káposzta, stb. Üresen nem eszik.

Gyakori ünnepnap sütemény a *fánk*. Fél százados multnál ez sem számol sokkal többet. Egészen lágy palacsintaszerű változata az *eresztett fánk*. A lisztet tejföllel, meg tojással verik fel kissé. Merítőkánállal forró zsírba eresztik. *Szömörcsös*, csúcsos lesz. Sülés után tört cukorral hintik meg. Az *almafánk* tésztájába kevesebb tej kell, mint a rétesébe. 5-6 tojást cukorral elkevernek, vesznek hozzá vagy egy liter édestejet és liszttel gyenge galuskatésztára felverik. Persze egy kis só, meg élesztő sem hiányzik belőle. A tejet tejföllel, meg zsírral toldják meg. De sok zsír sem jó bele, mert nem kel meg. Cukor a legjobb kelesztője. De keményre sem szabad gyúrni, sem túl gyengére. A tálban vagy a vékában kel egy ideig, s utána kissé elnyújtva, pogácsa-szagatóval szagattják ki. Régen a pohár szélével nyomták ki a formáját. A szagatót nem szabad lisztezni, mert nem lesz *koszorus* (= szalagos) a fánk. Kiszakasztva megint kelesztik. Most vetik bele egyenkint a forró zsírba. Régen tökmagolajban is süttették. A sütésnél megint csak vigyázni kell. A zsír: közömbös izzó legyen, mert ha nagyon izzó, akkor barna lesz; ha langyos, akkor meg „nem jön fel”. Csak így „eltalálva” lesz szép magas, koszorús fánk. Ezt a koszorús díszét biztosítja az is, ha egy kis forralt bort öntenek a tésztájába. Őriszentpéteren igen érdekes szokást őriznek a *húshajókeddi fánk*sütésben. A fánktészta-keveréséhez ilyenkor nem használnak fakanalat, hanem egy *hosszi foklá*-t meghegyelnek és evvel verik fel a tésztát. A sütés után meg akkornap, vagy másnap evvel a hegyes foklával több helyütt megszúrálják a rétet, hogy abban az évben ne legyen vakondtúrásos.

Sok változatát ismerik Őrségben a *forgács-fánk*-nak, vagy régiesen *cserép-fánk*-nak. Gyúrt tészta. Zsirt, tojást, lisztet, cukrot, - zsír helyett esetleg vajat, vagy tejszínt, egy kis sót, meg

sok helyütt egy *kupa* pálinkát is öntenek bele, - meggyúrnak. A tojásfehérjét habverővel (régen kanállal) verik fel és úgy vegyítik el a gyurmával. Aztán késhátnyi vastagságúra elnyújtják, aránylag elég vékonyra, mert csak így lesz *hólagos*. A továbbformálása vidékenként, házankint más-más: néhol késsel szalagokra vágják és kalácsszerűen körbefonva, forró zsírban sütik. Másutt a négyszögletesre szeletelt darabokat megcsavarják és így kerülnek a forró zsírba. Egyebütt a tenyérszerű lapokat elnyújtás után meghasogatják, másutt meg a tányérformájúakat körbe bemetszik és fölthajtogatják, vagy más térszeleteket dugdosnak alájuk. Egyébként ez utóbbit rózsásra is formálják: a behasogatott szalagokat felhajtogatják és minden másodikját fenn csúcsba fogják. Forró zsírban sütve úgy festenek, mint a kinyílt rózsák. Ez a *rózsafánk*. Helyenként egyszerűen csak a hosszú szalagokat sütik ki. A süteményeket cukrozva fogyasztják.

Fánktésztából készül a *kuglóf* azaz a *hupp*. (Etimológiája: *Gugelhupf* > *Kuglihupf* > *kuglóf*; másrészt: *hupf* > *hupp*.) Vaj vagy zsír ebbe is kerül. Idegen származása nyilvánvaló. Tésztája keményebb kissé, mint a fánké. Az első kelés után az ismert formába öntik, de csak félig, mert ismét kel. A *hupp-sütü* zsírozott. Tetejét felvert tojással kenik meg. Szokás mazsolával, dióval, kakaóval, fahéjjal készíteni.

Már ez utóbb sorolt térszemlék is jelzik azt a fokot, amire az őrségi sütő-gyakorlat eljutott. A következőkben még megnézünk egy párat az újabb jövevények közül, amelyeket egyes rétegek már befogadtak, - vagy amelyek még csak most mutatkoznak be. Ezek részint bonyolultabb feldolgozást, több belévalót, kényesebb bánásmódot, újfajta kelesztőket, stb. követelnek, - nem beszélve az egészen finom süteményekről meg tortákról.

A *forralt-tejes tésztá*-t forralt tejjel, élesztővel, zsír nélkül egy kis sóval gyúrnak. Kelesztés után elnyújtják és megkenik zsírral. Majd megint összehajtogatják, kinyújtják és megint kenik. Ezt a műveletet ismétlik meg vagy hatszor-hétszer. Végül elnyújtva négyszögletesre vagdalják el és kiflit vagy más egyebet formálnak belőlük, természetesen töltelékkel (lekvár, mák stb.). Sütés után szép réteges lesz.

Elterjedőbe van a jobbmódúaknál, meg az igényesebbeknél a *kráfli*. Zsíros tészta. Liszt, tojás, tejföl, só, pálinka vagy rum az anyaga. A gyurmát kétfelé vágják. Négyszögletesre nyújtják. A szükséges vajat annyi gombócba gyúrnak, ahányszor el akarják nyújtani a tésztát. Az előbbi mintájára aztán vagy ötször kenik, összehajtogatják, sodorják és újra kenik. Végül ízzó késsel négyszögletesre vágják. Ízzó sütőben sütik. Szép réteges lesz. Megcukrozzák. Hájjal is csinálják. Erősen formázza az előbbi forralt-tejes süteményt. *Jeges-sütemény* nevet visel a következő kött tészta. (*Ecsedi* is említi - *vizen-kullogó* néven.) Lisztet tejjel, édestejjellel, cukorral, sóval, élesztővel meggyúrnak. Az egész gyurmát fehér ruhába kötik. Hideg cementen, vagy hideg vizen úszatva kel. Két óra múlva kiszaggatják és tepsiben sütik. Kanna fedéllel, meg formával félhold- és kifli-alakba metszi ki a gazdasszony, esetleg tölti is. Ma már sok helyütt készül. Régen híre-hamva sem volt.

A régi *tökmag-tortá*-nak csak a híre él, helyette e néven illet közölnek: tört tökmagot liszttel, tejjel, tojással, cukorral, meg egy kis sóval „összedolgoznak” és tortasütőben vagy tepsiben megsütik. Nyilván új süteményfajta.

Apró-sütemény néven emlegetik azokat a kisformájú finom tésztákat, amelyeket ünnepi alkalmakra, paszitába, lakodalomba, stb.-re visznek. Vajjal, zsírral készülnek. Íros vajat, tojást, cukrot összekevernek és annyi liszttel, amennyit éppen felvesz, meggyúrnak. Formába szaggatják bádoggal szaggatókkal: csillag, gömbölyű, félhold, csipkézett, szív, stb. változatban. Sütés előtt darabokra tört diót és cukrot szórnak a tetejükre. Az aprótésztákba *sütüpor* kerül. (Sütőport már nem egy levesbe is tesznek, pl. ha öregbabot főznek. A gyúrt pogácsát is *borzá-*

bbá teszi, de inkább szeretik, ahol még venni lehet, a *szalakádi*-t. Ez amolyan darabos timsós nőtető, csak hamar elsökken!) Végül nem hiányoznak a valóságos *torták* (dióstorták, piskótatorták), vajjas sütemények, „margitszeletek” stb. sem, amiket már nem egy őrségi paraszt-asszony, persze csak amelyik hozzájuthat, meg tud csinálni paszitára, lakodalomra, stb.

Itt a tésztáknál szintén jól lehet látni azt az utat, amely kikerülhetetlenül kanyarog a keletlen lepénytől a tortáig a fejlődés kényszerű és természetes meghatározói között. Az őrségi tésztaütés gyakorlata még őrzi a régi formákat, de már akadálytalanul áramlanak belé az új változatok is. Ezek mindenesetre új színeket képviselnek, de lényeges egyensúlytalanságot a régiekkel szemben a mosti gazdasági és művelődési szinten még nem jelenthetnek. Annyi mindenesetre észlelhető, főleg a tészták, sütemények során, hogy az utóbbi évtizedek változásai majd oly súlyúak, mint a szintén forradalmian jelentős előző félszázadé.

4. Tej és tejfeldolgozás.

Az elsorolt ételek kapcsán rögtön feltűnik a tej nagy szerepe az őrségi háztartásban. *Fejüs* tehén minden önálló gazdaságban van, nemcsak a hasznáért, hanem mert a mezőgazdasági munkákat a marha igázásával végzik, és természetesen a szaporulat is jelentékeny. Így tej is bőven van. A bőséges tejet a zsír pótlására használják, így aránylag tejes étel legalább annyi készül, mint zsíros, - ha nem több. Mert amint mondják, zsírozással vékonyan vannak, szegénynek nincs, gazdag meg eladja. A tejbőséget mutatja az is, hogy még a disznók moslékjába is gyakran, sőt sokhelyt rendszeresen kerül tej. Város, piac messze lévén, a legújabb időkig értékesíteni nem tudták a tejtermékeket: ma is csak Szalafő vidéke - Szentgotthárdhoz a legközelebb, tud valamelyes forgalmat lebonyolítani. Szentpéteren, Pankaszon meg Nagyrákoson az elmúlt években a nyárára ideköltöző városiak jelentettek némi fogyasztást. Egy-két községben ugyan *fölözü*-szövetkezet is van, de ezek az általános kiterjeszkedéstől nagyon távol állanak. A lefölözött tejet szintén moslékban hasznosítják. A helyi tejtermékeket tejföl és túró formájában fogyasztják. Régen és ma is nyáron háromszor, télen kétszer fejik a tehenet, mert nyáron legeltetik, télen meg száraz takarmányon él. Télen tehát nyilván kevesebb a tejhaszon. A tej szerepét az Őrségben mutatja az a sok szokás és hiedelem is, amely át-, meg átszövi ezt az egész tejtermelést és feldolgozást, és ami nyilván hasonló multat is feltételez.

A *főjis* a gazdasszony vagy valamelyik női családtag tiszte. Négy lábú *kisszék*-en vagy *főjüszék*-en ülve végzi. Mielőtt hozzáfog, langyos vízben megmossa a tehen tőgyét, lába közé fogja a *fejüké*-t és nekilát. A jobb tőgyit *főji* elsőbb (Szentpéter), bár Pankaszon azt mondják, hogy csak szoptatáskor kell a jobb tőgynél kezdeni, különben meg a balon. Magát a *főjis*-t két kézzel, marokkal végzik, bár akadnak akik csak ujjal huzigálják a tehen csöcsét. Ez mindaddig tart, míg érzik, hogy ad még a tehen, „ha nincs nála, akkor már jába húzza az ember”. Miközben az asszonyok fejnek, köszönést nem szabad elfogadniok. (Szentpéter.) Ugyancsak ha *főjis* után beviszik a házba a tejet, nem szabad köszönniük, mert az szerencsétlenséget hoz. (Szentpéter.) A konyhában megsűrrik a tejet, azaz úgynevezett *szűrüruhá*-t, fehérvásznat tesznek a tejesfazék szájára és azon öntik át. A szűrüruhát minden fejes után kimossák és csak erre a célra használják. Ez ma már mind jobban eltűnik, mint eltűntek azok a kisformájú sziták, amelyek a szűrüruhával egyidejűleg szintén tejszűrésre szolgáltak és helyükbe lép az újabb fajta sokkal praktikusabb, tölcészerű bádogszűrő. Ritka gazdaság, ahol hiányzik. Ugyanilyen váltás történt a fejtőedényben is. A mai bádog *fejüké*-t (főjökét) egy fából készült *zsétér* (46. ábra) előzte meg, amely a mai *itató-pitli*-hez hasonló,

részben meg a mai fejkét formázó ellipszoid alakban dongázott edény volt. Hátsó dongája kinyúlt s a kéz illesztésére *fül* volt belévájva. A vele szemközti dongát meg ékalakban kissé kimetszették, ez volt a *csúcsa*. Kb. 7-8 literes lehetett. Ma már sehol sem láthatni. Valószínűleg azért előnyösebb a mai bádóg fejőke, mert könnyebb mosni, szárítani és tartósabb is, mint a kevésbé ilyen zsétér. A megszárt tejet összeöntik, azaz teleöntik a tejesfazekakat. Szentpéteren azt tartják, hogy a tejet más tehén tejjel összeönteni nem szabad, mert akkor a másik tehén teje megromlik. (Szentpéter.)

A tejjel teli tejesfazekakat a régi füstös-konyhában a kemence mellett húzódó padkára, az ú. n. *tejes-padká*-ra rakták. Nyáron persze hűvös helyen, kamrában, pincében tartották és tartják, itt megalszik és kellemes hideg lesz. A tejespadra került a fejőke is. Jó helye volt a multban a tejnek „a púposhátú szekrény”-ben is; ez hajdanában menyasszonyláda volt, deszkalapjai beeresztve voltak, a teteje meg domború. Mai napig is nem egyet lehet látni.

A *tejesfazokak* (47. ábra) cserépből készülnek: igen jellemző edényei még a mai ősrégi háztartásnak is. Talán a legmaradandóbb cserépedény! Még a teljesen elpolgáriasodott konyhában is megtalálható. Mint mondják, egyedül benne ízes csak a tej. Szép, nyúlánk, karcsú formák, rendszerint nem *mázolos*-ak. De még a *mázolos*-ak is egyszínűek: barnák, zöldesbarnák, sárgák. Velük szemben a szomszédos Vendégségben készült tejesfazekak zömököb-bek, vaskosabbak, szélesebb szájúak. (48.-49. ábra.) Nagy gond a tisztántartásuk, mert a nem tiszta és szárított fazékban nem áll el a tej, megbüdösödik stb. Szokás ezért a tejesfazekat *csalánt*-tal kimosni és forró vízzel kiforrázní. A szárztás nyáron az *edény*- vagy a *fazékszárazasztón* történik: ez rendszerint egy természetes ágas nyirfa, vagy mesterségesen készült *ágos* valahol az udvaron leásva. Ezek általános formák az egész Őrségben. (50. ábra.) A régi füstös konyhák némelyikének az *ürög*-jében *fafogas* vagy *ágas* (51. ábra) állott ki a fal síkjából: oda is kerülhetett a tejesfazék; de egyéb híján megfelelnek a belső kerítéslécek is. Érdekes megoldás az a tejesfazék-szárazasztó, amely egyszersmind a fiatal fát is védi az állatok ellen. (52. ábra.) Télen persze a padon, a kemence szájánál száradt. Ma meg a modern kemencéknél a tűzhely fölé hajló vasrácon. Régi szokás tejesfazék-vásárláskor az, - nem egy asszony tartja még ma is, hogy a tejesfazekat köténnyel fogja meg és veszi át a gerencsértől, mert azt hiszi: különben nem lesz föle a tejnek. (Szomoróc.) Pankaszon meg ez alkalomra azt mondják, hogy amilyen mélyen bele tud nyúlni a fazékba, azaz ameddig az ujja ér, olyan mélyen lesz a fazékban a tejföl. (Pankasz.)

A régiak hiedelme szerint roppant sok veszedelem fenyegette a tejet és magát a tejelő állatot. A rontás elleni védekezésnek egész sora ismeretes még a mai szórványos vallomások szerint is. Általános mindenütt, hogy Luca- és Borbála-nap között nem adnak ki tejet. Mindig akad olyan gazdaság, ahol alkalmilag nincsen tej, akkor a szomszédtól hoznak, vagy onnan, ahol sok van. De napnyugat után sem tejért jönni, sem tejet kiadni nem szabad, mert akkor a tehénnek baja lesz. (Szomoróc.) Szentpéteren alkonyat után azért nem adnak ki tejet, mert azt követőleg rúgnak a tehének, nem tejelnek, meg a tőgyük tönkremegy. De a nappal kiadott tej útja sem veszélytelen. Ezért mielőtt erre kerülne a sor, a gazdasszony egy ujjal belenyúl a fazék tejbe és a konyha falára x-et rajzol. Ott pedig, ahová vitték, a megérkezés után rögtön leteszik a földre, mert különben elmenne a szerencse a tejtől. (Szentpéter.) Pankaszon előbb a kemencefalon húzzák végig háromszor a tejes mutatóujjukat, aztán egy kis sót vetnek a fazékba, meg belecsöppentenek egy kevés vizet is: akkor nem árt meg semmi sem a tehénnek. Szomorócon kenyérhéjat, sót dobtak a tejbe, mindezt azért, mert a szerencsét így nem viszik el a háztól. Amikor a tejes fazekat visszahozták, akkor ismét sót vetettek bele, amit fejéskor a tehénnek kellett odaadni, akkor jobban tejtelt. (Szomoróc.) Ha a sót olyan tehénnek adják, amely még nem üzekedett, megüzekedik tőle. (Pankasz.) De otthon is, ha napnyugta után isznak tejet, egy-két csepp vizet akkor is csöppentenek bele, hogy a tehén csöcse tönkre ne

menjen. (Őriszentpéter.) Patakon, akadályon, határon keresztül nem szabad vinni tejet, ill. ilyenkor fokhagymagerizden kell átvinni, akkor nem lesz baja a tehénnek. (Szomoróc, Pankasz.) Az az általános hiedelem járja, hogy a *taracskos béka* bemegy az istállóba és elszívja a tehén tejét (Pankasz), sőt egészen elrontja. (Szentpéter.) Szomorócon meg azt vallották, hogy rendszerint az az ember hordta el a tejet valami módon, akinek szúrása volt. Az illetőt a taracskos béka rontotta meg, ami onnan is kitűnik, hogy ha a taracskos békát fűszárral megkötötték, akkor rázta a hideg, ha pedig az egyetlen lehetséges módon, vasvillával átszúrták a békát, akkor megszűnt a beteg szúrása is. Ugyanitt egy másik változat: a *baszorkány*-ok taracskos béka képiben szívják el a tehén tejét. A megrontott tehén teje vizes vagy bűdös, a tőgye, csecse megdagad. Ha kifut a tej a lábából, akkor baja lesz annak a tehénnek, amelyiktől a tej való: *hólagos* lesz a tehén *csöcső*, meg kisebesül. (Szomoróc, Őriszentpéter.) Ha megszólják a tehenet, hogy sokat ád, akkor elapad a teje. Pankaszon úgy segítettek a tej elapadásán, hogy lyukat ástak az *ajtóburítás*-ba a küszöbön és egy faszeget vertek bele. Jött is erre a tej vígan! Vassal nem szabad a tejben piszkálni, mert véres lesz a tehén teje, szintúgy késsel kenyeret sem szabad a tejbe aprítani. (Szomoróc.) Egy megigézett disznót, amelyen már semmi módon sem tudtak segíteni, egyéb mesterkedésen kívül puskaporos tejjel gyógyították meg. (Szentpéter.)

A tejet forralatlanul fogyasztják; igen gyakori, különösen nyáron az aludttej. Kedvelt ebéd ilyen időtájt a savanyú-tejes uborka. Vacsorára általában aludttejet és édestejet, vagy a kettőnek a keverékét isszák. Régen fölöstökre szokás volt vízzel felöntött forralt tejet fogyasztani sültkrumplival. Egyébként a sültkrumpli a tejes ételektől elválaszthatatlan. Az aludttejjel kapcsolatban az a hiedelem, hogy ahová a villám lecsap, oda ahol égni kezd, egy fazék aludttejet kell vinni, akkor elalszik a tűz. (Őriszentpéter.) Említsük meg, hogy sebet, vágást nagyon jól gyógyít az ecettel *ótott* tej; rá kell tenni a vágásra és fehér ruhával lekötni.

Az aludttej felszínéről *kalán*-nal szedik le a tejfölt, azaz fölözik le. A tejszint külön sohasem szokták leszedni, meghagyják s csak mint tejfölt fölözik le. A tejfölt gyakran vajnak készítik meg. Ez már régebben is általános lehetett, mutatja ezt az a sok régi cserép *vajrázó*, amit imitt-amott a gazdaságokban meg lehet lelteni. Mellettük talán egyidőben jelentkezhetett a fa-vajrázó, a *köpülű*. A cserép vajrázók rendszerint *kétkengyeles* hasas edények, mindegyiknek van egy tölcészerű *fölö*, amelyben a *vajrázó-bot* mozog. A köpülű abrincsozott dongából készül egy kengyellel. Igen szép nyúlánk formákat láthatni. (53.-54.-55.-56. ábra.) A *vajköpülű-bot*-ot szokás szerint rózsafából, túskefából (kökinfa), vagy *magyarufából* csinálják. A *vajrásás* egyébként így történik: ha sok tejföl összegyűl, kissé felmelegítik, majd beleöntik a vajrázóba és rázni kezdik. A vajrázó botot sűrű egymásutánban le-föl lökdösik, ha nem hideg a tejföl, egy rövid órán belül összeáll. Különben sokat kínlódhat vele az ember. Esetleg melegvizes sajtárba teszik a köpü alját, ami meggyorsítja az eljárást. Egy őriszentpéteri hiedelem azt tartja, hogyha üres sajtárban köpülük a vajat, akkor előbb megy össze a tejföl. Pankaszon meg, ha a moslékos sajtár peremén háromszor *mezőkölik*. A megköpüzött vaj alól elszűrik az *iru*-t, a vajat meg hideg vízben kimossák, ami ekkor megkeményedik. Ez az *irus vaj*. Újabban helyenként lehet látni vajformákat, különösen azoknál, akik eladásra szánják a vajat: kivájt fatéglány, az alján virágos díszítéssel. (57. ábra.) Szokás az írósvajat lábasban, cserpenyőben megolvasztani. Az ízzó vaj fehér habot ver, ezt is leszedik és elhasználgják de az igazi *főzött vaj* alul marad, ez a szép sárga alja. Pohárba öntik, benne megkeményszik. *Kótt*-höz használják. Lakodalomban nagy kosár peracet, kalácsot készítenek belőle. Pogácsába meg egyéb süteménybe is használják. Sok helyütt még rántást is vajból csinálnak.

Gyakori a *turukészítés*. Az aludttej fölét leszedik, magát az aludttejet meg nem ízzó, hanem kikotort langyos kemencében, fazekakban melegítik, majd *turus zsákba*, *turus tarisznyá*-ba

öntik bele. Ez egy négyszögletes vászonkendő, átlósan összehajtva és egyik oldalán varrva: amolyan tölcéses forma. A *sau* kicsöpög, a visszamaradó túróra meg valami követ tesznek és deszkán kinyomatják. Szalafőn mutattak egy *turuprés*-t (58. ábra): a két deszkalap közé tett túróat facsavarral nyomják össze. Egyedi példány. A friss túró - amint láttuk - tészta használják. Nyáron a friss túróat kissé megzúzzák, sózzák, meg tejjel elkeverik, esetleg még paprikával is ízesítik, sőt fokhagymát is metélnék bele. Azonmód uzsonnára fogyasztják. Ez a *gyöngye*, vagy *téfolós turu*. A *köserü turu*-t sóval, paprikával megdagasztják és egy cserépfazékba tömik. Tetejére tiszta fehér ruha kerül, amit gyakran cserélnek, hogy a túró friss maradjon. A hegyibe *vizikövet* szokás tenni (útszélen heverő kvarcféle színes kő): evvel nyomtatják. Egy-két hét múlva már jó. Közben persze, amikor kell, vesznek belőle. A *köserü turu*-t *vindő*-be is szokás tartani. *Száraz turu* a neve a tejjel, sóval, paprikával, esetleg köménnyel gyúrt túrónak. Pogácsának szakasztják. Nem szabad hígra dagasztani, mert száradáskor meghasad. Napon, „platnin”, vagy a kemence hátán, tepsiben szárogatják. Néhol a kamara vagy a pallás ablakában tartották. Tudták ezt az élelmes legények is és a gazda bosszúságára, rúddal meg miegyébbel gyakran lepiszkálták. Hívják a száraz túróat még *pogácsa-turu*-nak is. A régi füstös konyhában a keresztrudakon deszkákat fektettek át, ide rakták fel a pogácsa-túróat. Itt füstölődött, száradott jóideig. De hasonlóan alkalmas hely volt a fölابلakba dugott deszkalap is; így lett *füstös-turu*. Nagy keletje lehetett régebben a száraz- és a füstös-túrónak, valóságos csemege volt. Vásárban árulták, alkalmáról elmaradhatatlan volt, még a menyasszony után is pogácsa-túróat hoztak a lakodalom másodnapján reggel.

Sajtot sohasem készítettek az Őrségben.

5. Gyümölcs. Gyümölcs- és egyéb konzerváló művelet. Csemege.

Az Őrség minden időben jeles gyümölcstermő vidék volt. *Fényes Elek* így ír területünkkel kapcsolatban: „Gyümölcse Vasnak jó is, sok is.” „A’ nyugoti járások, mellyeknek kevesebb természet ajándék jutott, kettőztetett szorgalommal igyekeznek ezen hiányt kipótolni. Innen sok gyümölcsfát ültetnek, ‘s almájokat, körtvélyeiket a’ róna magyar vidékekre hordván: ott gabonával cserélik fel. A’ vendus tótoknak legkedvesebb gyümölcsök a’ szilva, úgy hogy a’ hegyek allyai ezen fáktól szinte ellepettettek, ‘s a’ szilvapálinka égetés - amelly ízére igen édes és erős, - majd minden háznál folyamatban van.” *Nemes-Népi Zakál György* így részletezi ezt a gyümölcsgazdaságot: „Az Igyekezeti avagy Szelíd Eörséghe Termések között még említett érdemelnek a’ Gyümölcstfák, a’ mellyeknek bősége van. Az almának sokféle nemei közt leg közönségesebb a’ pogácsa alma - az úgy nevezett metett alma, a’ melly édes és más Tartományokba nem igen látni -, a’ piros alma, a’ macz alma, a’ melly hosszúkás, zöld és savanyú, igen kemény és sokáig álló, - a’ muskota alma, apró, fehér, édes, - a’ tök alma a’ mely igen nagyra nyön; a’ bális alma, borízú: - a’ vaj-alma, édes és porhanyu; - a’ fehér pogácsa alma, - a’ koszos alma, és mindezeknek több féle nemei, a’ mellyek korábban vagy későbbben érnek.

A’ körtvélynek hasonlóképpen sok nemei találtatnak; leg nevezetesebbek a’ buza érő, - zabérő, sárga, - torsátlan, - vörös, - Somogyi, - sozu, - fekete sat. körték.

Úgy nem külömben a’ Szilváknak még több nemei vagynak ú. m. a’ korán érő Szilvák a’ Sárga Szilva, a’ mely tiszta sárga és magvaválós, a’ fejtér Szilva, rövidebb, édesebb és magvaválótlan; - a’ buzaérő, - zab érő, - apró, - dobzu Szilvák, a’ mellyek mint többnyire fejérek vagy pirossak, és igen könnyen nyavalyát hideglelést vérhast okozók. A’ duranczi Szilvának többféle nemei; a’ hosszú Szilva, legtöbbször; - a Varjú Szilva: kökény Szilva,

Lomonyu Szilva sat. Régen az Eörségiek a' Szilvát meg aszalták és úgy használták; mármá az Emberi torkosodás azt hozta magával, hogy minden Szilva pályinkának főztesse fel. A' Borocknak többféle nemeit nem említtem." - Mindez nyilván régi gyümölcsstermesztést jelent, amit megerősít az aszalás és pálinkafőzés szokása is. Az akkori gyümölcsfogyasztás illusztrálására hadd álljon itt ismét *Zakál* közlése: „A' leg közönségesebb és kártékonyabb nyavalyák Eörségben... A' vérhas, a'melly bővebb gyümölcsstermő Esztendőkben, az éretlen avagy fölösleg való gyümölcs evésből támod, és kiváltképpen a' gyermekek között nagy rongálást visz véghez; a' meleg víz italt javalják és használlyák a vérhas ellen.” Annyi gyümölcs volt, hogy még az akkori kutyák is szilván éltek - mondták Pankaszon. Az elmúlt másfélszázad alatt a gyümölcsösöket is ugyanaz a sors érte, mint a szőlőket, kipusztultak. Mai állapotukban jelentőségük korántsem olyan nagy, mint amilyen a multban lehetett. A ház körül, a telkekben, a földek végiben, a szőlők között húzódnak meg a gyümölcsfák. Nem gondolják őket, pedig például kitűnő kései őszi almájuk van. Az utóbbi esztendők egészen katasztrófálisak voltak, különösen a szilvára. A pályinka mennyiségi változásán is észlelhető mindez.

Az alábbi fajták is inkább szórványos változatokat, semmint tervszerű gyümölcsgazdálkodást jelentenek. Savanykás téli alma a sárga *mosánszki*, nagy, öreg, édes a *kerek-óma*, pirosas zöld, kemény az őszi *vas-óma*, a vasalmánál nagyobb a *pogácsa-óma*, nagy zöldes a *tök-*, savanykás, hegyes, piros a *csöcs-*, *sujtákos* piros a *darás-óma*. Rozséró, édes a *szentivány-* alma, piros a *buzaérő*. Van még száraz *piros alma*, *koraérő* fehér pogácsa-alma, *rikácsos* piros koraérő: *egér-alma*, piros-sárgás, csíkos *arany-alma* stb. Egészen újfajta a *Jonathán-alma*. A körték közül: hosszúkás, húsos, sárga színű a *zabérő-körte*, sárgás a *rozsérő* is; barnás, édes a *tüskis-körte*, hosszúszerű, őszi a *sózu-körte*, nem egészen érik meg a fán, utóbb puhul meg, régi fajta, sok pálinkát főztek belőle; nagy, sárga a *császár-körte*, *lopu-formájú* a *héber-körte*, Lukács-napkor érik a *téli-*, vagy *teelő-körte*, szintén téli körte a *lomonyu-körte*; a legrégebbi fajták közé tartozik a későőszi *pogácsa-körte*, aranszínű az őszi *arany-körte*, őszi a *fekete-körte* is, stb. A körték meg az almák mind *ojtivány*-ok, a szilvák mind magántermők. Ismernek koraérő és későérő *ringlu-szilva*-t. Aratásban érik a *buza-*, meg a *sárga-szilva*. A búza-szilvához hasonló a *varju-szilva*, de egy-két héttel később érik. Magvaváló az őszi *hosszi szilva*, lekvárfőzésre a legjobb; nem magvaváló a kékespiros *duránczi*. Még orvosság is. A fekete hólagra jó. - A nyári *sárgabarck*-ot itt-ott látni, rendszerint beérik, *őszibarack*-fák a szőlőben vannak.

Ojtiványi cseresznye a koraérő *pünkösdi-cseresznye*: van fehér, fekete, piros változata; *vad-cseresznye* az édesízű piros-sárga *hólagos* cseresznye, - pálinkát főznek belőle. - Az apró piros *meggy*-re is akadhatni. - Hasonlóan szórványos az *eperfa* (fekete, fehér, piros). A szintén ritka *szelíd-gesztenyé*-t sütik, főzik. Koszorúba fonva még piacon is árulják. *Diufa* is több volt régen, mint ma. A *papírhéjú diu* belit tésztába használják. - Kertenkint akadhatni *ribizlire*, *egresre* is.

A gyümölcsöt minden korú és nemű őrsegi fogyasztja: elállítják télire is, - gyakrabban szárasztva. Mikor munkások vannak, a fogások mellé gyümölcs is kerül. Uzsonnára nyáron gyakori. Az aszaltszilva felhasználásának meg régi gyakorlata van. Az őrsegi gyümölcsfogyasztó multat kíséri a következő pár szokás és hiedelem is. Ha háromnapos a hold, akkor ojtják a fákat, mert így három évre teremnek. (Őriszentpéter.) Ha újtermőfának a gyümölcsét ellopják, akkor elszárad, (Őriszentpéter), vagy rosszul terem. (Pankasz.) Karácsony böjtjén ebéd után fejszével, „botte” megfenyegették a gyerekek a gyümölcsfákat a fák *töjin*, mondva: ha nem teremsz, leváglak, ha nem teremsz, leváglak! (Pankasz.) Két karácsony között a konyhában a sarokba söpörték a szemetet és ott hagyták újév napjáig, amikor a gazda minden gyümölcsfa *töji*-be dobott egy-egy marékka, hogy sok gyümölcs teremjen. (Szalafő.) A

gyümölcsfák tövébe kell ásni a mák *kojjá*-t, akkor annyi gyümölcs lesz a fán, ahány mákszem van a *mákkó*-ban. (Szentpéter.) A kis dögöt a fa tövébe ássák el, hogy a fa jobban teremjen. (Szentpéter.) A legelső gyümölcsöt állapotos nőnek adják, hogy a fa jó termő legyen. (Szomoróc.) Általában minden termésből az elsőt viselős asszony kapja (Őriszentpéter), bár ugyanitt azt is vallják, hogy az első gyümölcs a gyereké, szintén - hogy jobban teremjen a fa. Terhes asszonynak nem szabad kettős gyümölcsöt enni, mert ikrei lesznek. (Szomoróc.) Nagyasszony napja előtt semmifajta gyümölcsöt sem szabad megennie annak az asszonynak, akinek meghalt a gyermeke, mert nem találkozik vele a másvilágon. Különben viszontlátja őt. (Szentpéter.) Az úton talált gyümölcsöt elteszik, alkalomadtán annak a gyereknek adják, aki nehezen tanult beszélni, bízvást megoldja a nyelvét. (Pankasz, Szaknyér.)

Amint említettük, a *szárasztás*, *szárogatás*, az aszalás a leggyakoribb gyümölcs-elállító mód. Főleg szilvát szárogatnak, de almát és körtét is. Ha bő gyümölcstermés van, akkor nagy a buzgólkodás a kemencék körül. Régen *cserények*-et alkalmaztak a szilvaszárasztásra: *szilvaszárogatu-cserény*-t. (59. ábra.) (Oklevél Szótár, 1514: „Apró azaló czerén”, 1578: „Zylva azalo cherén”.) A szó már alig tartományos Őrségszerte, s csak igen öreg emberek emlékszenek a gyakorlatára és formájára. A bemutatott példány is szomszéd-vidéki múzeumi tárgy. Őriszentpéteren a bemutatott mintát ismerték: vagy másfél méter hosszú és 60-70 cm széles téglányalakú *vesszüfonat*, oldalán két deszkaperemmel. A kemencébe lehetett tolni. Szalafőn meg olyan formát közöltek, amely akkora nagy lehet, mint egy ágy kerülete. Fűz vesszőből készítették, de a tenyéryni pereme is vesszőből volt fonva. A mestergerenda és a fal között két rúd volt felferve: erre tolták fel a cserényt. Ide öntötték fel aztán a szilvát, a körtét s a kettévágott almát is. Itt fonnyasztották, füstölték, mert hisz füstös-konyhában volt mindez. Esetleg itt egészen meg is száradt. Ha gyorsan szeretnék volna megszáritani a szilvát, akkor a kemencében hőkkön, vagy tepsiben aszalták. Így a deszkafalas cserényen is. Szárogatják egyébként a szilvát a kemencetetőn, meg ponyvára terítve napon is. Rendszerint a kemencetetőn fonnyasztják és a kemencében tepsiben szárogatják. Egy-két nappal és éjjel egyfolytában szárítva, megaszalódik. A cserények pusztulását magyarázhatja az, hogy megcsökkent a szilva-termés; de meg nincs is szükség annyi száraz gyümölcsre, amely a régibb időben, amint egyes öregek vallották, télen át élelmül szolgált; szüksége híján cserényt sem fonnak. Amennyi gyümölcsre meg szükség van, az tepsiben, hőkkön is megaszalódik. Az aszalványt általában meg szokták mosni, és ha jó idő van, künn a napon leszárítják róla a vizet. Szép színe lesz. Még egy év után is megmossák. Fogyasztani meg úgy szokták, hogy vagy rágicsálják, vagy megfőzik, és levét is meg a gyümölcsöt is megisszák, megeszik. Bőjtben szokásos. Forrázott, áztatott és metélt száraz szilvát - amint láttuk - rétesbe, kalácsba is sütnek. Aszalt almát, körtét, cseresznyét nem. Kemenceháton szárogatnak még diót is. A papírhajú diót meg kell szárogatni, mert különben megavasodik. Az apró vastaghajú dió már nem ilyen kényes.

Újabbfajta és egyre általánosodó konzerválási mód a *lekvárfőzés*. A ma élő öreg nemzedék gyermekkorában még híre-hamva sem volt. Nincs is kialakult főzéstechnikája. Aránylag keveset is tesznek el télire és főleg csak ott, ahol fiatalasszony is van. Rendszerint a konyhán főzik a katlanban, a „sparhelten” nagy lábosban vagy fazékban; vagy nagyobb gazdaságban az udvaron téglából raknak tüzelőt és rézüstben főzik. Néhol meg már készen áll a *páruház*-ban a katlan, azaz ahol a ruha-páruláshoz a vizet forralják és a ruhát főzik, meg ahol a szappant is főzik, - ott végzik el a lekvárfőzést. Lekvárt főznek szilvából, epörgyéből, csipkenyéből, barackból, almából, körtéből, cseresznyéből meg szőlőből is. Persze ez egyáltalán nem jelent mennyiséget. A *szilvalekvár*: a hosszú szilvát kimagozzák, a duránczit meg egészben főzik, míg le nem fő a magjáról, aztán fakanállal átnyomják a mácsiksűrőn. Szalafőn, ahol üstöt nem használtak, cseréplábosban, *vasaljá*-n (háromlábos) (60. ábra), vagy egyéb vaslábosban

készül. Főzés közben fakanállal kavargatják. Cukrot nem tesznek bele, csak használatkor édesítik meg. Keményre főve készen van. Fazekakba, újabban üvegekbe is rakják. Amikor megbőrösödik, egy kis olvasztott zsírt öntenek, néha szalicilt is szórnak rá. Közönséges papírossal kötik le, tetejét pedig fehér ruhával. Szobában a szekrény tetejére, vagy a kamrába állítják. - Az *epörgye-lekvár* új lekvár. A főtt epörgyét rendes paszírozón nyomják át. Utána ismét felerészben cukorral főzik tovább. Sokáig készül meg. Szalicil kerül rá. Lekötik. - A *csipkenyé-t* vagy a *csicskenyé-t*, a vadrózsatuske piros gyümölcsét nem tisztogatják ki előre. Vízen felfőzik, ill. átmoszák. A belső szálkájától nehéz megtisztítani. A paszírozás után is bennmarad. Ezt is cukorral főzik de kevesebbel, mint az epörgyét. Élénk piros színű a lekvárja. Használatkor is cukrozzák. Ezt is csak közönséges papírral kötik le. A kevésbé módosak lekvárja, de rossz gyümölcssterméskor általános a főzése. A *barack*-ot nem kell paszírozni, csak főzni. Az *alma-lekvár-t* azonnal felhasználhatják rétesbe: az édesalmát meghámozzák, magját kiszedik és gerizdekre vágva főzik, annyi cukrot tesznek bele, amennyit kíván. Más lekvár közé keverve hosszabb időre is elállíthatják. A *körté-t* ugyanígy csinálják, szintén cukorral. Pogácsába, apró süteménybe jó. A *cseresznyé-t* kimagozva főzik fel, kevés cukor kell hozzá. A *szőlő-t* kis vízzel, vagy a nélkül forralják. Főzés után kis szítán, vagy paradicsompaszírozón átnyomják, levét cukorral újra elfőzik s üvegbe rakják. Az őszön még el kell fogynia, mert nem áll el sokáig. Lekváros kenyeret csak ott kapnak a gyerekek, ahol több lekvár van; egyébként a lekvárt csak sült-tészta ízesítésére használják.

A legeslegfrissebb gyümölcskonzerváló mód: a *befőzés*. Éppen csak hogy jelentkezik az őrési háztartásban. Néha-néha: szilvát, barackot, meggyet, almát, körtét tesznek el - rumba. A *főtt-szilva*, vagy másként *rumos-szilva* néhány gazdagabb konyhán gyakrabban előfordul. Ennek ismerik a receptjét: 1 liter vízbe 1 kg cukrot, 2 deci rumot, szalicilt, szegfűszeget, fahéjat tesznek és felforralják. Ebbe kerül a gyümölcs. A „dunsztolás” a gyöngyözésig tart. Ha romlásnak indul, nem tudják megjavítani, elfogyasztják. Disznótorban vagy vendégségben sült hús mellé tálalják. Rummal együtt fogyasztják el csészéből. Ez a „*dincölt-szilva*”.

Mondanunk sem kell, hogy ez utóbbi konzerváló módok az őrési élelmiszerellátás csúcsát jelentik és egyszersmind a jövő útjait is jelzik. Itt van például a paradicsom. Itt persze jelentéktelen, mert nem nagyon termelhető, nem igen érik be, de vele együtt jelentkezik az eltevő mód is, amint egy-két fehérholló háztartásban láthatni. Egyébként sem mártás, sem leves nem igen készül belőle. Paprikába, káposztába, krumplibá, néhol répába vetnek egyet-egyét, elfőzik bennük ízesítőnek.

Csemegeétel voltaképpen nincs, mert a kukoricát is, meg a tököt is rendes laktató-ételként fogyasztják, s csak esetenként élvezik csemegeként. Őszön a gyenge csöves kukoricát az őrző gyermekek tűzben sűtik, persze otthon a háznál is. A Belső-Őrség gerencsér falvaiban az őszi edényégetéskor nagy mulatsága a fiatalságnak az égető-kemencék tüzelőiben nyárson pörkölni a kukoricát. Főve is fogy a csöves tengeri, de így ritkábban. Sűtnivaló tök az *úri-*, vagy *patyola-tök*. A forró kemencét használják fel kenyérsűtéskor, főzéskor a töksűtésre. A fél tököt a kemencében levő fazék fedőjének a tetejére teszik, ott sűtik meg. Sűtnivaló patyola-tököt karácsony böjtjire is eltesznek. A tök-étel kapcsán megjegyzendő, hogy az őrségi asszony tehénborjazásakor (de egyéb szaporulatkor is) tököt nem ad ki a házból. Régebben ezt minden más állatra is tartották. (Őriszentpéter.) Nagy csemegező öröme az őrző gyermekeknek a krumplisűtés, az őrzés unalmát meg az őszi hideget a rétből rakott tűzzel, meg ilyen sűtés-mesterkedéssel űzik el. Ilyen alkalomkor a pásztorgyerek nyersen megeszi még a *torurépá-t* is. Csemegeként fogyasztják az Őrségben, ha itt-ott megterem a kertekben, telkekben a karalábét, retket. Metélik és sózzák. Hogy a retek erős ízét előre elvegyék, mint mondják, beojtják: amikor a retek termése már jó nagy tűvel, vagy árral megsűrűrik és egy retekmagot szorítanak bele a likba. Az így kezelt retek érés után kellemesen ízes lesz. Örömmel rágicsálják a tökmagot, meg a napraforgómagot is.

6. Fűszerek. Izesítők. Ételjárulékok.

Az őrségi asszony háztartásának fontos kiegészítője a konyhakert. Közvetlen a ház környékén fekszik, mert szükséges közvetlen vigyázni a veteményekre és a fűszer-növényekre. Földjét is legtöbbször úgy hordják össze. Télen meg fahamut szórnak rá, hogy a talaj minőségét javítsák. Mindig bekerítik, sövényvel vagy léces kerítéssel. Jellegzetes formái az őrségi háztájaknak ezek az apró, néhol alig pár négyzetméternyi kerített konyhakertek, amelyeknek minden részletét a leggazdaságosabban igyekeznek kihasználni a gazdasszony. A kert a telekkel együtt, amelyben a hüvelyesek, kapások, egyéb zöldségnövények, olajos magvak stb. teremnek, s amely rendszerint szintén a házhoz legközelebb eső földrészleten díszlik, - a gazda feleségének közvetlen gondjára és gondozására van bízva. Ő ülteti, vigyázza, és használja fel a terményeit. Megtaláljuk ezekben a telkekben, kertekben: a salátát (tavasszal, ősszel), vöröshagymát, fűstőshagymát, dughagymát, szaporahagymát, fokhagymát, korai káposztát, néha a korai krumplit, a paprikát, paradicsomot, újsósokát, petrizst, tormát, zellert, kaprot, vörös- (cékla) répát, uborkát, retket (őszi és hónapos), kalarábét, úri-tököt, borsót (babot), mákot, napraforgót, stb. Lehetőleg minden növényi fűszert, ételjárulékot, zöldséget otthon termel és csak annyit, amennyire neki szüksége van. A zöldségeknek egy része jövevény az őrségi konyhán, ami abból is meglátszik, hogy csak kis mértékben és szétszórta termelik őket.

A fűszerek közül majdnem egészen eltűnt a *sáfrány* (*Zakál* még „sáfrán kert”-et emleget a helynevek között). Régebben minden kertben meg lehetett találni. A hús- és a tészta-leveseket szép sárgára festette. Borsot a multban nem igen használtak, azaz hogy *borsfű*, ill. *teleki-bors* pótolta. Ennek a törpe bokros növénynek a barnás virágját szárítva megtörték és pl. hurkába töltötték, levesbe főzték; - ma is használják. *Erős borsot* a boltban vesznek. A *babérlevél* régóta szerepel: korábban *orbát-levél* volt a neve. Kocsonyába, zsíros borsó-levesbe, káposztába, savanyú káposztához hordóba, stb. került. *Paprikát* esznek zölden is, de általában koszorúba fűzve megsűrűtik és *böstörü*-ben megtörlik. Gyakran használják. A piros paprikát az őrségiek is vásárolják. *Kaprot* káposzta meg uborka-savanyításhoz használnak. Forralt borból újabban megfőzik a *fahajat*, a *szegfűszeget*, a *vaniliát*. Sőt már lekvárba és tésztába is jut ezekből. A nagyobb háztartásokban a multban egyéb magyszer is előkerült: a *gyömbér*

ízesítette a húsleveset; a *szerecseny-diót* késsel hús- és rántott-levesbe vakarták; a *koleándert* régen húspácolásra használták. Kivüle néha salétromsót meg foghagyma-pácot is alkalmaztak a hússal. Az utóbbi esetben - forralt ecetes foghagyma-vagdallékkal locsolták a húst. A *majoranna-polva* húsos kolbászba került. A *sniclinget* madzagról lógatták bele a húslevesbe; jó ízt adott, fővés után elhajították. A zöldségek közül legtöbbször a sárgarépat értékelik, a fehéret meg a többi nem. A sárgarépat homokban állítják el télire. A petrizs-használat újabban elterjedt. Általános levesízű a *hajma*: kenyérrel nyersen is megesszik, de amúgy gyakoribb. A leszedett hagymát koszorúba fonják és úgy szárasszják.

A közölt fűszerek kapcsán megjegyezzük, hogy erős ételízűt, fűszerezést Őrszerte nem tapasztalhatunk. Ugyanezt észleli az ember a sóhasználatban is: kenyérbe, hússal mérsékelten kerül só. Régen sókereskedők járták a vidéket, rendszerint Grácból hozták nagy darabokban a kősót. Ezt használat előtt meg kellett törni. Egy vékába ruhát tettek, erre a kősót: fejszével szétverték a nagyját, azután került a *sötörü*-be, ahol egészen elaprózták. A *sötörü* (61. ábra), vagy „böstörü egy nagy fa kupa, a melybe kemény fával só ‘s más egyéb törettetik”. (*Zakál*.) Így bors, paprika, mák stb. *Berekfá*-ból, nyírfából vagy *diu*-gyökérből készül. Igen szépen faragott változatait láthatni. *Törü*-jét *sötörü-bot*-nak mondják. Másikfajta sóhasználat a *sóörlés* volt. Ezeket a kis *sóörlü-malmokat* itt-ott még ma is láthatni. Szalafőn pl. magam is hármat találtam. Amint ábránk (62. ábra) mutatja: négy falábban egy deszkát nyugszik, benne két örlő, kézi hajtású. Garatján beöntötték a darabos sót, oldalt a kifolyón ömlött ki az örlött só. Ma már hajdinakását csinálnak rajta. A szomszédos Vendvidéken nagyobb-alkatú, de ugyanilyen formájú örlőmalmon (vendül *sili*) búzát, rozsot őrlöttek - házilag. A sót a legkülönbözőbb készségeiben tartják el. A Belső-Őrség szélén szalmából font *vidravesszü*-vel kötött, fedett vékaszerű sőtartó található. (63.-64. ábra.) Mint közölték, a szomszédos Vendségben honosabb. (Vendül is csak *krbüla* = „sőtartó” a neve.) Mintájára községszerte hasonlókat fontak: szárazon marad benne a só. Az Őrség többi részén nem ismeretes. Általában a fa (65. ábra), meg a hánccsal tartja leginkább szárazon a sót. A kanalas-füles sőtartót (66. ábra) *Gönczi* is közli. Érdekes a köpülőből formált sőtartó, sómerő fakanállal (67.-68. ábra). Változat a dobozos sőtartó. Mezőre fedelest, tolokásat visznek. (69. ábra.) A nyírfahánccsal, tolokás kávéval, dupla hevederrel készült só és fűszer-tartó - háborús katonagyártmány. (70. ábra.) A kis gömbölyded fedeles sőtartót *gurgulá*-nak mondják. Azonkívül láthatni üveg- meg fakupás sőtartókat is. (71., 72., 73., 74. ábra.) A fűszereket, magszereket hasonló dobozban, ládikában, fiókos szekrényben tartják. A *cukrot* a sóhoz hasonlóan igen régen nagy tömbökből vágta szögletes darabokra, pl. egy fertályosra. Ezt a cukrot követte a *süeg-cukor*, 5-6 kg-os süvegekben árulták. A hegyesebbik vége, az „alja” volt a legédesebb. A cukorról szólva - régi nyalánkság volt: a *fehér-cukor*, kockásformájú; a *sárga-cukor*, cernára kristályosítva; a *fekete* hosszúkás (medve)-cukor; a cifra, fehérpiros, gerizdes *árpa-cukor* és a piciny gömbölyded *rákszem-cukor*.

A házi méh *mézéről* is szóljunk. A gyűjtögetés kapcsán megemlékeztünk a vadmézről. *Zakál* bizonyítja a jelentőségét a multban. A jelenre is azt mondhatjuk, hogy nem akad falu, ahol ne méhészkedne egy-két gazda. Szalafőn, Őriszentpéteren egészen nagyarányú, kaptáros méhészetek vannak, de más gazdaságok udvarán is szembetűnnek úgy télidőtájt a szalmával fedett jellegzetes kasok. A kasokat a *méhezs*-ben, *mihizs*-ben, faházikókban állítják fel. A kast a legtöbb gazda maga készíti. A kasos és kaptáros virágméz között nincs különbség, mert mindkettőbe a méhek ugyanazokról a virágokról takarnak. De csak a kaptáros méhészetben lehet kipörgetni a különböző mézfajtákat, a kasos méhészetben nem. Az őrségi mézről szólva megkülönböztetünk *vegyes virágméz*-et, ezt tavasztól nyárig takarják a *mihik*, tavaszi *akácméz*-et, és őszi *hajdinaméz*-et. Piroslóherről igen sokat gyűjtenek; kerül még valami a hársfáról is. Az akácméz elég csekély. A vegyes virágméz meg az akácméz elsőrendű virág-

méz. Legjellegzetesebb itteni mézfajta a *hajdinaméz*: zamatos, illata is kiérzik a süteményből, kristályos, szemcsés, „szeszes”. A legtöbb méz talán a hajdina virágról gyűlik össze.

Feldolgozása szerint megkülönböztetünk *préselt* és *szűrött* vagy *pörgetett mézet*. A préselt mézet úgy kezelik, hogy a lépből kézzel facsarják ki. Visszamarad a gombócokká nyomott *sonku*, meg a *viasz*. A gombócokat kis tarisznyába kötik és egy fazékba teszik bele; két keresztbetett fával a fazék aljára szorítják, aztán felöntik hideg vízzel és forralni kezdik. A viasz kiforr és feljő a víz színére, ahonnan hűlés után lemerik. Másként is nyernek viaszt: a sonkolyt tarisznya nélkül főzik, fővés után tarisznyába öntik és bekötik. Ezt aztán két, szögben csuklózó falap között szorítják, amíg a viasz ki nem csöpög egy hidegvizes edénybe, ahol rögtön összeáll. Akinek nincs kaptárja, az ma is így kezeli a mézet, meg a viaszt. Az ú. n. *sonkulos-mézet*, de csak a gyengét, azonmód kenyérral megeszik. Az ilyen méz rendszerint olyan lépből kerül ki, amelybe még nem fiasítottak. Csak a kasbéli sonkolyos-mézet fogyasztják így el; kaptárban csak a zugrészekben fordul elő. A kasokba levő mindenfajta mézet hívják *lépesméz*-nek. A kaptáros mézet *pörgetyű*-vel pörgetik ki; legtöbbje házi készítmény. A régi, függőleges meghajtású centrifugális elvű szerkezet. Az újabb, áttételes. Nyilván szakminta után készült. A pörgetést csak jó időben lehet elvégezni.

A mézet üvegben meg bádognakában, tálban teszik el. Lekötni sem kell. Fontos, hogy se hideg, se meleg helyen ne legyen. Az érett akácméz négy-öt évig is eláll. A lépesméznek nem nagy az állóképessége. Csak az egyéves családok mézét számítják elsőrendű méznek. A többéveseké eléggé jelentéktelen. Régebben a Belső-Őrség vidékén ritka volt a méz, azért inkább csak orvosságnak használták. Egyébként akkortájt pótolta a cukrot. Tejbe, tejeskávéba használják. Köhögés ellen jó a mézes tej. Süteménybe igen finomnak tartják. Kalácsba is kerül. Ez rendszerint mézes-mákos kalács. Kenyérre is fogyasztják. Mézet igyekszik az is beszerezni, akinek nincsen méhészete: úgy tartják, hogy betegség, meg miegyéb adódhatik elő, jó a méz a háznál. No, meg csemege is! De csak nagy méhészeknek van feleslege. Ilyenektől régen a kereskedők hordókban vitték el a mézet.

Disznóöléskor a multban gyakori volt hogy, a *mézes-pálinkát* égetik. Ilyenkor tálba öntik a pálinkát és a tál alját teleöntik mézzel. Meggyújtják. A szesz kiég a pálinkából, a méz megolvad. Szép piros színe lesz az itálnak. *Kehe* ellen orvosság. Égetés nélkül, keverve is ismerik a mézes-pálinkát: egy literes üvegbe 2 dl mézet és 8 dl pálinkát öntenek. Jól össze kell rázni. - A *mézes-bor*-ba is ugyanez az arány, ezt lehet forralni is. - A méz legkimódoltabb felhasználása *mézes sütemény* formájában ide is elérkezett - egyelőre még nem jellemzően. Ime: 1/2 kg mézet, 3 tojást, 2 kávéskanál szódabikarbónát, 4-5 evőkanál liszttel gyöngén elkevernek, fahéjjal, szegfűszeggel, stb. fűszerezve zsíros tepsiben sütik. A méznek és a *mihik*-nek a gazdával való mély kapcsolatát fejezi ki az az őriszentpéteri hiedelem, amely szerint, a méhesgazda temetésekor a kalapját rá kell borítani a kasra, mert különben elpusztulnak a méhek.

Fontos ételízesítője a konyhai háztartásnak az *ecet*. Őrségben, a gazdag gyümölcstermések földjén, emberemlékezet óta a gyümölcsecet járja. Leginkább vadkörteből és vadalmából készítik, mert ebből a legsikeresebb; de szelíd gyümölcsből is csinálják. Ha elég alma vagy körte gyűlik össze, akkor a kis *gyümölcsprés* vályujában *sulok*-kal *meztör*ik s megzúzva fölöntik a garatra és kisajtoltják. A gyümölcslevet leszűrik és beleöntik az ecetes hordóba. Ebben az állapotban még *almabor*-nak hívják, erről majd az italoknál szólunk. Ez az almabor nyitott hordóban 2-3 hét múlva megsavanyodik; a szelíd gyümölcs leve csak hosszabb időre lesz savanykás. Maga az ecet is aránylag még édes és nem savanyú, beletelik egy félév - egy év, míg rákerülhet a sor. Ezért ecetet nem akkor csinálnak, amikor már fogytán van, hanem egy évre előre. Az őszön készített borecetnek tavaszra már ágya van. Ez az ágy 3-4 évig is

megvan, ekkor már nagyon vastag, (a törköly is leszáll a fenekére). Az ágya minden tavaszon feljön az ecet tetejére. Vastag ágyon nagyon erős az ecet, azért így tavaszonként tisztítani szokták. A régi ágy jórészét kiöntik és csak negyedrészt hagyják vissza finom-ágyanak, ami egészen kocsonyásan átlátszó. A bornak való gyümölcslevet külön tiszta hordóba öntik, az ecetnek valót meg erre az ecetágyra.

Másutt a megszórt gyümölcslevet egy laposfedelű hordóba öntik és rögtön lezárják, de előbb egy darabka kenyeret dobnak bele, hogy az erjedés előbb meginduljon. Egy hónapra ez is megforr, de ezt sem használják előbb, mint a rákövetkező évben. Minél tovább áll, annál erősebb az ecet. Készül ecet még úgy is, hogy a nyitott hordóban felhalmozott szőlőtörkölyre vagy 20 liter vizet öntenek. 10-20 napig rajta hagyják. A törköly megszívja magát, s ekkor evvel a lével együtt újra kipréselik. A kisajtott levét beleöntik az ecetes hordóba, ahol aztán magától tovább savanyodik. Ez az ecet is csak karácsony után lesz élvezhető, ágya meg csak egy év után alakul ki, de nem olyan vastag, mint az almaeceté.

Az ecettel nemcsak ízesítenek, de *savanyítanak* is. Leggyakrabban uborkát. Az uborkát hordóba teszik el, újabban üvegekbe is. Még érés előtt szedik le és egy kicsit száraz helyen fonnyasztják. Majd szépen sorjában berakják - tormát, borsot téve közbe-közbe - langyos ecetes vízzel ellepetik; van olyan is, aki tiszta ecettel önti fel. A tetejére szőlőlevelet, kaprot terítenek el és rögtön rázárják a hordó *ablakát*, amelynek szorosan kell illeszkednie. Egy pár hétre már érett is. Az üveget hasonlóképpen rakják meg, csakhogy ezt lekötik, újabban már *celofánt*-tal is. A régi időkben - mint mondják - nem savanyítottak uborkát télire, hanem csak egyik napról a másikra. A *gyors savanyítás* úgy történik, hogy az uborkát felöntik felerészben vízzel kevert hideg ecettel és az uborka tetejére kaprot, szőlőinat, meggylevelet, zöldszőlőt, paradicsomot tesznek; nem kötik le, hanem a napra téve több napon keresztül érlelik. Ha gyors szükség van rá, akkor megteszi a meleg tűzhely lapja, meg a kemence is.

A *kovászos vizesuborka-savanyítás* módja itt-ott ismeretes, de télre így nem szoktak uborkát eltenni. Ecetbe savanyítanak még *piros-káposztával töltött paprikát* - üvegekben: hús mellé, disznótorban nélkülözhetetlen. *Hegyes paprikát* meg csak úgy magában tesznek el, de előbb leforrázzák, mert így könnyebb eltenni, nem olyan törős.

7. Italok.

Minden emberi településnek fontos kérdése a jó ivóvíz. Az Őrség jórésze - amint tudjuk - domboldalba települt, kútásásra elég alkalmatlan területre. Kötött agyag talaja meg csak növelte a kútásás akadályát. A mult században, sőt a legutóbbi időkig bizony alig 1-2 kút volt a falukban, azoknak a jórésze is a völgyekben húzódott meg. Ide jártak szerenként, falurészenként az asszonyok vízért, mert hát a vízfordás leginkább az asszonyok és a leányok dolga. Ezek a völgyi kutak jórészt *kávás*, azaz boronából, deszkából illesztett peremű kutak voltak. A kerkamenti Őrség lapályos vidékén jórészt ma is ilyen kutakat találunk. A víz igen közel van a felszínhez, azért egyszerűen egy gamós ágra, vagy egy hasonlóan faragott és összeillesztett *kampu*-ra vagy *harog*-ra (75. ábra) akasztott *korsu*-val, vagy *bugyigá*-val merítenek belőle. Érdekes változata a kávás kútnak a *karikás* vagy a *gyeplüs-kút*. (76. ábra.) Itt már mélyen van a víz, rendszerint azért, mert már domboldalba ásták, s így csak kötéllal érhetni el a vizet. A kút kávájának a peremére egy csigásan vájt ú. n. *sikető karikát* szerkesztenek, ezen vetik át a kötelet és eresztik le - vonják fel a korsót. Siketőnek azért mondják, mert a karika forgás közben *sózkodik* (= sivalkodik). A völgyi kutak nagyrésze ma már elhagyatott, ú. n. öreg-kutak. Vizük jó volt, mert homok között szűrődött.

Érdekes kútváltozat volt ebben a korban a *bodon-kút*, azaz a *forrás-kút*. Valami vén *tőfá*-t kettévágtak, *szuas*, odvas, rothadt belsejét kimetszették, *kiül* lehántották és ezt a hengeres törzsrészletet a völgyekben, a dombok aljában kibuggyanó forrás fölé mélyítették. Ilyen bodon-kút a pankaszi Hideg-kút is. Az ilyen bodonnak lyukat fúrnak az oldalába, hogy a víz kicsoroghasson, vagy egy 60-70 cm-es ajtót vágnak bele, ahol a vízmerítő behajolhat. A völgyi kávas kútról, meg a bodon-kútról a multban *csigán* (77.-78. ábra) hordták haza a vizet. A csiga egy vízfordó bot, vállra vetik, elől-hátul a csiga-kampókon vödörök, korsók lógnak le róla.

A legelterjedtebb kútfajta a *csigás-kút* (79. ábra). Amikor már kutakat ástak itt-ott a szerekben, csigákkal oldották meg a vízmerítést. Rendszerint egy faragott ágasfát ásnak le a kávaskút elé, amit *kútcövek*-nek, *csigaláb*-nak, *kútágas*-nak, sőt *gém*-nek is mondanak. A kútágas között vízszintes vastengelyen billeg a *csiga* vagy *gém* másként *csigagém*. A csigáról láncon lóg lefelé az *ostor*, *kútoszor*, *csigaszár*, vagy *csiga-buóda*. A végén rendszerint *kujcsos vödörkengyel*, *vasharog* van és rajta a *vödör*. A csigát *tuskuó* vagy *törzsök* terheli, hogy a csigagém egyensúlya meglegyen. A vödör dongázott és vasabrinccsal megvasalt edény. A régi formájának alul szélesebb fenéke és felül keskenyedő szája volt. Az újabbnak fordítva. (80.-81. ábra.) Szokás a vödörök szájára keresztvasat illeszteni, hogy bele ne igyanak.

Nagyobbfajta vízmerítő edény a *csöbör*, fából lévén, erősen vasalt. A csigás-kút mellett itt-ott akad válú is de az állatokat a szerekben inkább a *tuókák*-ból itatják. Ezek vízgyűjtő gödrök a házak mellett, elkertelve. Esővíz tölti fel őket. Eső ellen a kávaskutak nagyrésztet fedővel borítják be. Csigás-kutakon is megtalálhatni a *fedü*-t. Vízfordó edény még, főleg állatoknak, a *sajtár*. Ivóvíz-hordásra az újabban elterjedt bádóg és zománcozott vödörök szolgálnak. A régi sajtárt mogyoró- meg nyirfa-abrinccsal fogták össze, ma persze vas-abrinccsal erősíti. Vízfordó és víztartó cserépedény a vizes *korsu* és a *bugyiga*. A vizes korsó *mázolos* vagy mázolatlan. Otthon rendszerint *parasztkorsu*-t (82. ábra) használnak, kútra is ilyenekkel járnak. Ez nagyobb alakú. A kiskorsóból meg isznak. Ez az *ijogatus korsu*, jórészt mázolos. Pl. a nyaka fehér mázas, a hasa zöld és rajta fehér-piros írás a díszítés. De még egyéb tarkamód is mázolja. A nyakuk rendszerint sávos. A korsóknak van egy *kengyelük*, a szájukon *csupjuk*, *nyakuk*, *hasuk*, meg *fenekük*. A „*bugyoga* kis szájú vizes korsu, a’ melly a merítéskor a’ kútba bugyogni vagy bugyorogni szokott”. (*Zakál*.) A multban bugyogós *kőkorsuk* is elterjedtek voltak, de a cserépkorsó megjelenésekor eltűntek. Domonkosfán *császárkorsu*-nak mondták ezeket. A *bugyiga-korsu* vagy *arató-bugyiga* szintén egy kengyeles, de a kengyelén *csöcse* van; erről isznak, a víz nem melegszik fel benne olyan hamar. (83.-84. ábra.) Aratásban, nyári munkában nélkülözhetetlen. Az asszonyok, ha kezükben más *teré*-t is visznek, rendszerint fejükre tett *tekercs*-en hordják. Paraszt és mázolos változata ismeretes. A mázoloson írás is szokott lenni. A két-kengyeles bugyiga már csak díszedény és egészen újfajtájú.

Vizet minden étkezés után isznak. A legtöbb vizet nyáron a munkában fogyasztják. A kaszás ember ugyan inkább bort iszik, mert a kasza akkor fog, de kapálásban, meg krumplítótéskor a víz fogy. Vizet künn meg otthon is leginkább az ijogató korsóból isznak. Újabban csészéből. Pohárból legritkábban. Szalafőn úgy tartják, hogy a *mezzü*-ről nem szabad vizet hazahozni, mert nem megy férjhez a családban élő fiatal lány. Szentpéteren meg azt tartják, ha jégesőkor az első jeget fölveszik és megeszik, akkor több már nem esik. Érdekes szokás fűződik a kutakhoz. Leginkább a Belső-Órségben tartják: Újév napjának közeledtekor, szilveszter este bokkrétával, *bürsfenyőág*-gal és színes szalagokkal díszítik fel a kutakat; még a hengeres kerek kutakra is átszarmazott néhol ez a szokás, amelyek egyébként a legmodernebb kútváltozatok s rendszerint mélyfúrásúak. Újév hajnalán, éjfél után nagy a verseny a fiatalság között, melyik hozzon előbb vizet a kútról. Aki legelőbb hozza, az szerencsés lesz, aki legelőbb iszik belőle, az meg egészséges. Előnyös megmosakodni benne. Ezt a vizet mondják

„új-víznek, friss víznek”. (Szomoróc). Szentpéteren a mult évi „régi” vizet kiöntötték és csak az új-vízzel főztek. Az új-vízzel azonkívül sorra itatták az embereket, meg az állatokat. Pankaszon nem újévkor tesznek fel bokrétát, hanem pünkösöd napján hajnal előtt cifrálják fel a kutat, *fürtös-fenyü*-vel meg egyéb díszítménnyel.

A vizen kívül az őrségi ember legkedveltebb itala a *bor*. Multjáról és jelentőségéről szóljon ismét *Fényes Elek* és *Zakál György*. A „negyedik (bortermő vidék), a’ tótsági, a’ hason nevű járásban. Itt a’ szőlő művelés annyira elterjedt, hogy majd minden háztelekhez egyszersmind szőlő is tartozik, ‘s ha rossz esztendő jön a borra: a’ szegény vendusnak valóban semmije sincs; mert nem csak elvesztette azt, a’ miből magát táplálni szokta: hanem a’ hegyvám miatt még adósságba merül; ‘s ezen tekintetben rosszabb állapotjok van azoknál, kik adózásokat dézmával szokták lefizetni. Egyébaránt a’ föld kövecses, de jó bort ad; különösen fő tulajdonsága: hogy seprűn sokáig el áll, főfájást nagyobb ital után sem okoz, vizelletet hajt, ‘s vidámságot szerez.” (*Fényes.*) - A tótsági járás szőlőművelésébe az odatartozó Őrség is beleértendő. Borát a járás kiváló borainak felsorolása után átlag jó bornak mondja. *Zakál* meg így ír: „a’ Bor sem utolsó termés Eörségben noha én itt azt, utollyára említtem. Kis Hegyen és Bükkhegyen kívül, a’ mellyekről már emlékeztem, minden Helységnek vannak különös Szőlő ültetései közel a’ Helységekhez a’ magassabb Helyeken, és ha idejébe szürcsölne a’ nyalánk Ember, meg lehető Borokat Sajtolhatna. Nevezetesen pedig a’ Kercai és Kapornaki ültetéseken termő borok a’ Tót Borokkal vetélkedhetnek. A’ Szőlőnek közönségesebb nemei ezek: A’ Kadorka, a melynek savanyú erős bora van, ez legtöbb; - a’ Fejér Szőlőnek többféle nemei, - a’ Vállas Szőlő, a’ mellynek vállformájú fürtjei vannak, - a Tót Szőlő, - ez igen leves; - a rák Szőlő, - a’ bajor, - a Csillongás Szőlő, - ez apró szemű édes; - a tök Szőlő, ez igazán nagyszemű íztelen; - a’ muskatal; a lipavina tótul neveztetik; - a Czigány Szőlő, a’ mellyet másutt fekete bajornak hívnak; - a’ Róka Szőlő, a’ mely igen édes és húsos, ezt a’ Balaton mellett tulipirosnak, a’ Hegyajján pedig rósásnak nevezik; - a ketske tsötsű, a’ Sz. Mártony Szőlő, a’ mely későn érő fanyar sat”.

Ezt a gazdag őrségi szőlészetet bizonyítja még egy sereg más tény is. A régi községi térképek a ma szántott vagy másként mívelt földeken szőlőkerteket jelölnek meg. De meg az elnevezésekben is itt-ott megtalálhatni a nyomát. Pl. a szomoróci „puszta-hegyen” - ma százéves fák vannak. Az emlékezet is még elevenen tartja a felszínen ezt a multat. Nem egy öreg emlegeti, hogy a „mezzei hegyek mind teli vuótak szöllüve”. Sok régi szőlőhegyi pince a legutóbbi évtizedekig épségben fennállott. De itt vannak még a hatalmas prések, amelyeknek az alkatát a mai szőlőművelésből nem lehetne megérteni; Őriszentpéter Alszegén egy 1790-ben épültet láthatni; egyébként falvanként itt-ott egyet-egyet lelhetni a XIX. század elejéről. Az emlegetett bor mennyisége és minősége is mind gazdag szőlőéletet bizonyít.

A szőlőfajokra mind jól emlékeznek: finom szőlő volt a *fehervállas*, jó „pálinkás” bora volt a piros *rózsa-szőlő*-nek, volt fehér édes *kecskecsöcsű* szőlő, meg fekete is. A *tökszőlő* fehér volt (néhol még ma is van), csakúgy a *lipavina*; az öregszemű *fehérszőlőt* tótszőlőnek is mondták. Feketeszőlő volt a *kadarka*, aprószemű pirosfekete a *cigányszőlő*. Termesztették még a *rizling*-fajtát, *hárslevelű*-t és a *mézes-fehéret* stb. Ezek is magántermő szőlők voltak, de jobb minőségűek és jobban gondozták őket.

Ez a szőlő-tenyészet a mult század 80-as, 90-es éveiben a filoxera következtében Őrségszerte kipusztult. Előzőleg itt-ott szénkénegezni próbáltak, sikertelenül. (A kercaiakat azóta is bosszantják: ezek nem ismerve a filoxerát, egy odavetődött *mukucs*-ot (= mókus) hajhásztak a szőlőkben - egymást bátorítva és biztatgatva - ni! ott szalad a filoxera!) Azóta nincs jó szőlő az Őrségben: hiába próbálkoztak nemesebb fajtákkal, nem tenyészik. Egy-két évtizede az amerikai magántermő, a *noha* (Noah) uralkodik atyja-fióával a *százszoros*-sal együtt. Itt-ott

otelló, meg *kormin* található. Lugasokban a házak mellett díszlik az *izabella*: az asszonyok szőlője, mert igen gyenge bora van. Mennyiségben és minőségben kétségtelen a romlás.

A következőkben a régi szőlészetnek egyes részleteit igyekszünk rekonstruálni, s aztán rátérünk a maira. A régi szőlőkkel való bánásmódot a mai öregek úgy emlegetik, mintha az akkoriaknak egyetlen gondja a szőlő lett volna. Mint mondják, életük jórésze a hegyen telt. Mindig volt alkalom a kinttartózkodásra. A földdel, amely egyébként silányul termett, alig törődtek. Ökröket hízlaltak télen át és a trágyát a szőlőnek hordták. De nem egy kint tartotta az ökreit is. A szőlőt viszonzó kalákában gondozták. Kapáláskor hosszú heteken keresztül kint tartózkodtak. A szőlőkben pincéket építettek fel, ahol aztán tanyázhattak. Valóságos második falut alkottak ezek a pincék. Nagy *két-* vagy *háromderekű* hajlékok voltak a földfelszínre építve (I. vázlat). A középső derék rendszerint a *présház* vagy a *gátor* volt. Itt volt a nagy szőlőprés és egyéb sajtoló felszerelés. Innen nyílt a *borospince*, ahol *gántárfák*-on sorakoztak a *horduk* és a *bucskák*. Szemközt vele a szintén gátorba nyíló, vagy az *ürög*-ből (= tornác) külön járható füstökonyha állott, ahol rendszerint valami kemenceféle volt, jobbadán csak tűzhely. Készítettek ide amolyan priccs-szerű szalmaágyat is, olyan széleset, hogy keresztbe is elheverhettek rajta. Holmi konyhafelszerelést is tartottak itt, bográcsot, tálat stb. A hajlék előtt gyakran *ürög* húzódott végig. Az *ürög*ben az *östök* alá vágott fát, gallyat szoktak készíteni téli tüzelésre, főzésre. A két osztatú pincében a konyhában tartották a bort is. Nagyobb gazdák még istállót is építettek a pince mellé, vagy valami szinfélet, ahova az ökröt, tehenet, lovat beköthették, a kocsit beállíthatták. Földpincét hegyen igen ritkán ástak. A hegyi pincék pompás kis hajlékok voltak, kényelmesen ellakhatott benne az ember. Nem egyet meg valóságos lakássá képezték ki, mint a II. vázlaton vázoltat. (Szalafő.) Ennek a szobájában *tálas-kályha* (= tálformájú cserép csempés kályha) is volt, amelyet a pitarkamrából fűtöttek. A pincék biztonságát *tolókás fazarak* őrizték. Egyike-másika félméteres is volt. Vaskulcs nyitotta, zárta. Munkaalkalmakkor, melegebb időben a pince környékén tanyáztak a munkásokkal együtt, krumplit sütöttek, kenyeret pirítottak és hájat fogyasztottak hozzá. Vacsorázni is ott künn szoktak, amit hazatérve, éjfél tájban gyakran otthon is megismételtek. Bor volt hozzá bőven. A főzés miatt volt szükség a *tűzhel*-re. A főzést szolgálta ennek a tűzhelynek a legjellegzetesebb edénye, a *bogrács*. (85. ábra.) Cserépből készült háromlábú gömbölyded nyeles edény, kis fogantyús fődővel. Otthon a konyhán ilyet nem igen tartottak, leginkább itt a szőlőben használták. Őszi-téli-tavaszi alkalmakkor benne *fullasztották* a krumplit, a gulást, *fenyallá*-t stb. Ez az az edény, amivel férfi is bánt és benne maga is főzött. A nyele legtöbbször rendszerint lukas volt, hogy főzéskor a gőz eltávozhassék belőle. Főzéskor tüzet raktak a tűzhelyre, ha az nem volt, a földre állították a bográcsot, apróra vágott húst döntöttek bele. A saját zsírjában, nedvében *fulladt*, majd musttal vagy borral teliöntötték, tetejére meg krumplit karikáztak. Kavarni nem kavarták. A fődőjét rátették. A gőzben hamar megfőtt, ez volt a *bográcsos-gulás*. Másként vöröshagymás-paprikás zsírban fullasztották a húst; az előbbi változat eredetibb. A benne fullasztott fenyalla is - mondják - nagyszerű ízt kapott. Általában húst, zsírt, krumplit, aszalt-körtét, ha volt, s kenyeret, sót, paprikát stb. vittek magukkal a szőlőhegyre. A szőlőpincék pusztulásával a bográcsok is elpusztultak.

Amint említettük, a szőlő-kezelésnek minden mozzanata itt folyt le, mert eszközök, hajlék, edények mind künn voltak a hegyen. A *szüret* is kint volt; október 4.-e, 5.-e táján kezdődött, de kitolódhatott egészen 20.-áig. Szentmárton napján már *lepinkázták* (=bedugaszolták) a hordókat. Persze késés esetében ez is novemberre tolódott ki. „A róbot-világban” - mint mondják - nagy ünneppel kezdődött meg a szüret. Nagyrákoson pl. a pap és a tanító imával, énekkel megáldotta az Isten ajándékát, és csak azután fogtak a munkához. A szüreti ebéd *birkaulás*-ból állott, ami nagy ritkaság volt. Szüret után meg *hegygyűlés*-t tartottak, ahol a hegybevételel számolták el. Nagy mulatság követte ezt is.

Magán a szüreten az egész család és a segítők vettek részt. Kosárba, sajtárba, *kerek-silingá*-ba metszték a szőlőt. Az akkori szőlők levesek voltak, azért vigyázni kellett, nehogy összenyomják. Majd behordták a *gátor*-ba és a *présmelencé*-be öntötték fel. - A *prés*, amint említettük, hatalmas, tölgyfából bárdolt faalkotmány. (86. ábra.) Két részből áll: magából a *prés*-ből, és a *présmelencé*-ből. A kettőt ékelte *kaladák* tartják egybe. A *présallá*-ba, másként az *alsó bábán*-ba van mélyítve a *garatfészek*, amelyben *garatfák* által támogatva négyszögben állnak a garatot, másként a *katroc*-ot (*katruc*-ot) alkotó deszkák. A *katruc* felett súlyosodik a két *rokkaláb* által tartott *felsőbábán*, amelyet a vadkörtefából faragott *orsu* süllyeszt vagy emel. Az *orsu* (sróf) hajtókaros töve az alsóbábánba vájt kupás üregben forog. A *csavar-orsu* működését a *lezsnek* (sokhelyütt ezt mondták *orsu*-nak; *Gönczi vezsnek* néven említi) biztosítja. A garat némelyik bábános présen vagy közvetlenül, vagy furat által van összekötve a melencével vagy egy külön csatorna vezeti el a szőlőlevet a rokkalábak között a sajtárba. - Hatalmas szép faragott példányok a még ma is használatban lévő prések, rendszerint rajta van a mester neve és az évszám. (Az itt közöltet Szép György építette 1828-ban Szomorócon.) - A melencébe hányt szőlőt meztéláb taposták össze. A melence előtti padra ült a gazda, az asszony megmosta a lábát s aztán ugrott rá a szőlőre. A szőlőt nagyjából szétrnyomkodta a három- vagy négyágú *maszítufá*-val, *maszítuvellá*-val (87. ábra), a többit meg lábbal taposta. Az így kisajtolt lé a melence csapján vagy csöpögőjén folyt ki. A tört szőlőt lapáttal vagy sajtárral öntötték föl a *garat*-ra vagy a *katruc*-ba, eligazították, befedték deszkalapokkal, erre keresztbe került a *párna* (Domonkosfán a *cinege*), amire meg egy hengeres fa, a *pap* súlyosodott. Az orsót két ember megcsavarta, a felső bábán lesüllyedt, a pap rászorult a párnára, a szőlő megereszkedett, a must meg belefolyt vagy a melencébe, vagy a csatornán keresztül a *szürükosár*-ba, onnan meg a *meritü-sajtár*-ba. Az első sajtolás után a *szőlőtörkü*-t ismét a melencébe töltötték és *sulok*-kal (88.-89. ábra) újra megtörték. Ezt aztán másodszor is kiszorították. A második lé már rosszabb minőségű volt az elsőnél, azért az elsővel nem öntötték egybe, hanem külön hordóba merték.

Sok gazdának nem volt prése, ezek aztán *zsákolták a bort*. Kikészítettek egy nagy kádat vagy egy fedélnélküli hordót, esetleg a *páru*-edényt, elővettek egy fehér lenvászonzsákot és szőlőt öntöttek bele, de egyszer-egyszer csak 2-3 tállal; ezt aztán a kádban alaposan kitaposták. A félig kinyomott *törkü*-t taposás után egy másik sajtárba gyűjtötték össze és ezt vitték el a présre, valamelyik szomszéd pincéjébe. Ezt a törkölyt már nem kellett súlyokkal törni, mert a taposás már eléggé kiszorította a levét. A mustot a kifolyójánál rendszerint megszűrték. Ha a *katruc* olyan szoros volt, hogy a mag nem keveredhetett ki rajta, akkor a szőlőlé *szürü* nélkül szabadon folyhatott. A szürü sűrűfonatú kosár vagy kerek *silinga* volt; ráillett a sajtárra. A külön e célra készült szűrűnek két oldalfala volt, az alját vesszűből fonták meg. (90. ábra.)

A hordót, mielőtt a bort beletöltötték volna, kimosták. *Pattogufa*- (*borosán* = borostyán fenyő) ágat meg bojtortját főztek ki valamilyen *vas*- vagy *párfazék*-ban s evvel a főzettel forrázták ki a hordókat, utána meg tiszta vízzel öblítették ki. Nem mindenki kedvelte ezt a módot, mert mint mondták - „szédelgős” lett tőle a bor. A rendbetett hordók *pinkaluk*-jába beleillesztették a *borválu* (*bolvér*, *borvér*, *borsajtár*) (91. ábra) csövét és pohárral, pitli-vel meregették bele a mustot. Ha a mustot felöntik a hordóba, *fésukk* hézagot kell hagyni a hordó peremétől, mert a must még megforr.

Ma a hegyen kint csak a szőlők vannak, azért némiképp másként folyik le a szüret. Kocsikkal mennek ki a szőlőtaghoz, a kocsin kád, *szöllü-morzsolu* (daráló), edények. A leszedett szőlőt azonn mód felöntik a kádon elhelyezett daráló garatjára és ledarálják. A *szőlődaráló* egy hajtókaros, fogaskerékkel kapcsolódó hengerpár; emésztőjének a tágasságát szabályozóval lehet lazítani, szorítani. Az ábrázolt példány az utolsó szegig fából készült paraszt készítmény. (92. ábra.) A ledarált szőlőt hazaszállítják a préshez és otthon szorítják ki. Sokan egészben

hozzák haza a szőlőt, otthon darálják és sajtolják. A különböző minőségű szőlőt csak az darálja és préseli külön, akinek sok van, különben együvé kerül a bora. Régen nyilván a különböző minőségű bort különböző hordókba töltötték.

A nagy bábános-préseken kívül a mai szőlőigénynek megfelelő kisebb prések is szolgálják a borsajtolás mesterségét. Ezek is ügyes alkotmányok. Tulajdonképpen gyümölcsprések, de a mai szőlőmennyiségnek ezek is megfelelnek. *Srófos prések*-nek (93.-94. ábra) emlegetik, mert a szorító szerepet ezek a közvetlen ható körtefából faragott *prés-orsu*-k végzik. Ezek újabban már vasból készülnek és mint egyetlen vasrészlet szerepelnek a préseken. Két *szárfa* meg egy felsőbábán biztosítja a srófnak és a katrucnak a szilárdságát. A *présallá*-ból egy cséve szolgál ki, ezen folyik ki a must. A préssel együtt van a *válu*, amelyben súlokkal törik a gyümölcsöt. Érdekes présforma a *kanca-prés* (95. ábra). (Őriszentpéter, Pankasz.) Őrségben nem honos, bár egy-két helyütt láthatni. A Rába mentén gyakoribb. Egy félméter átmérőjű s vagy háromnegyed méter magas hengerforma kosár a katroca. A *katruc*-nak van fészke és felülről *pap* szorítja, a papot meg egy egykarú emelő terhelt vége nyomja le. Erre a szorításra sajtolódik ki a must és folyik ki a présaljából kiszökő csévén.

Az őrségi boroshordók jórészt *ablakosak*, ablakjukat csavarral vagy retesszel illesztik a hordó fenekéhez. A kisebb hordóknak csak *csaplik*-juk van ugyanott. A nagyobb hordókat *akushordu*-nak mondják (rég formájuk nyulánkabb volt a mainál és mogyorófa-abrincs kötötte egyébe őket), a kis hordókat (10-15 literesek) meg *bucská*-nak hívják. (A hordó vendül *bečka*.) A bucskát gyakrabban pálinkás hordónak használják. A hordókat ma forrázás után még ki is *ánizslagozzák* (kénezik) és azután kerül bele a must. Amint mondtuk, nem töltik tele, mert számítani kell a forrásra. Erre az alkalomra a nyitott *pinkaluk*-ba beletesznek egy *hiévértöcsér*-t, hogy ezen keresztül távozzanak el a borgázok, de megteszi a pinkaluk köré nedvesített szőlőlevél is, azt feszegetheti a kiszálló borgöz. Ügyes megoldás a *kotyogu* vagy *borforralu*; ez egy tölcészerű cserépjóság, gerencsér munka (96. ábra); a hordólikba kerül, felső edényrészét vízzel töltik tele, kiálló csövére meg ráillesztik a likacsos *kupak*-ját. Így a must nem érintkezik a levegővel, de a gázok és gőzök a vizen keresztül eltávozhatnak. Van ilyenkor nagy bugyborékolás. Amikor ez megszűnik vagy úgy egy hónap múlva, akkor a bor megforrott. Forrás után fölöntik és lezárják a hordót. Márciusig kitisztul, amikor aztán egy másik, kitisztított és kikénezt hordóba átfektik. Sokszor előfordul, hogy amint megjönnek a belső szelek, a bor kissé megkeveredik, sűrű olajos lesz, *nyúlik*. Segítenek rajta: nyírfaseprűt tesznek keresztbe egy sajtáron, rá tisztára mosott faszenet szórnak s ezen öntik keresztül a bort, így tisztul meg. Vagy egy nagy kádba öntik a nyúlós bort és nyírfaseprűvel megverik, összezavarják. Ez is segít rajta. Söprűpálinka is használ: annyi decit öntenek a hordóba, ahány akóról van szó. A pálinka a későn forró bort is lecsillapítja. A továbbiakban még vagy kétszer fejtik le söprűjéről a bort. A seprűt pálinkának főzik ki. Előfordult, hogy a megzavart bort főzték ki így; eredménye a *borpárlat*.

Otthon a bort pince híján leginkább a kamrában tartják. Akinek több bora van, mostanában már *fődpincét* épített magának. A régi borok a hegyiszőlők pincéiben voltak kinn. Tél folyamán bizony félni kellett, hogy a fagy széjjelveti a hordókat, ezért a téli fagytól tavaszig gyakran kijártak és a hordók között szabad tüzet raktak. Otthon ugyanígy védekeztek.

A mult gazdag bortermését nem is lehet hasonlítani a maihoz, sem minőségben, sem mennyiségben. Hiába fénylik Vince, nem lesz teli a pince, hiába árad meg vízkeresztkor a *csapá*-ban a víz, nincs jó bortermés. Régen 35-40 akó bora volt egy-egy gazdának és azt az esztendő folyamán 6-7 tagú családjával el is fogyasztotta. De nem volt ritka gazdaság, ahol 80-90, sőt 100 akó bor is megtermett. (A mult század felének ezt a borbőségét emlegeti *Gönczi* is, de meg a Sulm-völgyi táplálkozás leírója is - Stájerról szólva.) Gyakran elisméltik az öregek:

„kenyeret, saványat ettünk, de bor vuót”. Nagy volt a pincézés a hegyekben, szomszédoltak, mulattak, sokszor fél éjjel is „eldandároztak” egymás szőlőlakában. Az asszonyok sem nagyon maradnak el a férfiaktól; kilátogattak ők is a hegyre, vagy a gazda hozott haza esténként egy-egy korsó bort.

A bortartóedények közül a kulacs, ill. a csutora járta ezidőtájt, diófából, bükkfából esztergálták, nem egynek szép cifra *bőrborítás*-a volt. (97.-98. ábra.) Szomszédot, ismerőst, idegent úton, hegyen, otthon evvel kínálgattak. Boros üveg és boros pohár csak a kocsmában járta. A szögletes hosszúnyakú üvegnek *verdung* volt a neve, az üvegpohárnak *kelázli*. De jobbmódú házaknál otthon is megkerült az üveg (*ijeg, öveg*). Trencsényi tótok árulták faluszerte. Nem egy gazdaságban még ma is feltűnik díszített hasas formája, *gyűrűs* nyaka. A kocsmaiak gyűrűnélküliek voltak. Pohár is volt melléje: kelhes, talpas, cifrára köszörült. (99.-100.-101.-102. ábra.) Ezeknek az időknek volt jellegzetes borivó edénye a *szentmihályi iccés kőkorsu*. (103.-104. ábra.) Pincékben használták. Valahonnan a németsegből hozták errefelé. A nagyobbakat már csak *kőbugyogá*-nak mondták. Bortartásra szolgál a *kobak* (105. ábra) is. Szép lapított formáit készítik. A községi kocsmákba azért akkoriban is eljártak, ha nem is a borért, de a mulatság kedvéért. A borról szólva említette egy öreg, hogy az ő gyerekkorában olyan bor termett, ha egy *szejtli* (fél icce) bort megivott az ember, berugott tőle. Annál gyengébbek a mai borok. De ha nincs más, ez is jó, mert disznótorban, ünnepben, munkaaljakon elképzeldhetetlen az örségi háztartás bor nélkül. Pedig már ősz felé úgy megsavanyodik a noha, hogy elkeseredett ember legyen, aki megissza. Ilyenkor rendszerint forralják cukorral, fahajjal, szegfűszeggel. Egyes helyeken szokás a bort kipréselt bodza gyümölcsének a levivel keverni: ízt nem ad, de szép vörös-fekete színt kölcsönöz a bornak.

A parasztgazdaságnak mindig nagy büszkesége a bor, az idegen marasztalásakor a *hiévé*r (106. ábra) vagy az üveg után kutató gazda buzgalma a barátkozás első jele. Nem is illik visszautasítani.

A gyümölcsecetnél említettük az *almabort*. A gyümölcsöt törés után a nagy-présen vagy a kisebb sajtón kiszorítják, mustját meg úgy kezelik, mint a borét. A hordót nem töltik tele, pinkáját pedig a forrási idő alatt nyitva tartják, azaz kotyogót tesznek bele. Pankaszon ez egy meghajlított likas facséve. Egyik vége a pinkalukba ér, a másik meg egy vízzel teli sajtárba. Ugyanúgy működik, mint az említett cserépkotyogó. Forrás után teletöltik a hordót és lezárják. 1-2 hét múlva le kell fejteni a söprűjéről. Ügyes kezeléssel egészen tavaszig megtartja édes-savanykás ízét, sőt esztendőn át ihatják; volt hely, ahol többször lefejtve, 3 évig is elállították. Általában azonban őszre már megsavanyodik. Ha savanyodni kezd, hasznavehetetlen. Nyárban jó hűsítő. A régi időben sok petánci vizet (természetes savanyúvíz) hoztak errefelé. Aratásban 15-20 üveggel is vettek. Ezt a savanyodó borecettel keverték. Egy pohár petánci vízbe egy-két csepp borecet: pompás ital volt.

A gyümölcstermés kapcsán elég régi gyakorlata van az Őrségben a *pálinkafőzés*-nek. Mint a borból, ebből is több volt a régi gazdának. Nem egynek 3-4 akója is volt a kamrájában. Fogyasztotta az egész család. Akkoriban a főzésnek is nagyobb szabadsága volt és vígan főtt a pálinka a *kisüst*-ben, de meg jobb volt a gyümölcstermés is, több a vadkörte, vadalmafa stb. Pálinkafőző kunyhó minden községben volt, sőt egy községben több is. Multbéli típusai között különösen a sátoralakú kunyhótípust (107. ábra) emlegetik, amelynek a formája a Vendségben is általános. Hosszú szálfákat támogattak egymásnak, az aljukat földbe verték, felül meg csúcsba kötötték össze a végüket. Ágaikat rajt hagyták és hajdinaszalmával vastagon behányták, vagy zsuppszerűen bekötötték. Ajtónak valamilyen sövényt fontak. Belül egy tüzelő volt kisüsttel, hordók és pálinkás korsók. A tüzelő földbe volt ásva. Alacsony, nyergestetejű kunyhókra is emlékeznek Pankaszon. A régi kisüsti pálinkafőzés az állami

szeszmonopólium következtében eltűnt, ma már csak a községi szeszfőzőben lehet nagy beépített kazánban pálinkát főzni. A régi kisüstnek mégis a nyomára lehetett akadni itt az Őrségben. Domaföldön, Órihodoson, Kapornakon, Domonkosfán, Bükallán a jugoszláv megszállás alatt szabadon főzhetek otthon pálinkát. Egy ilyen régi pálinkafőző kunyhót teljes működésben láthattam Bükallán (108. ábra és III. alaprajz.) Négyszögletes, zsuptetős kis hajlék, egyik sarkára átlósan tüzelős kemence van a földbe mélyítve, részint meg a földfelszint fölé tapasztva. A kazánba van süllyesztve a *kotlán*, katlan vagy üst, amelyből két rézcséve szolgál ki és megy keresztül egy nagy hidegvizes hordón. A végük a hordón túl egy mélyedésbe helyezett *pálinkás korsu*-ba nyúlik. A rézkotlánban főzik a pálinkát.

Leginkább szilvából, - utána következik egyéb gyümölcs és szőlőtörköly. Vadalmából és vadkörtéből kerül ki a legerősebb pálinka. Gyakori még a seprőből főtt pálinka, ritkább a barack, cseresznye, eper, stb. Összel a tört gyümölcsöt, a törkölyt egy tálba vagy valamilyen hordóba öntik, szőlőlevéllel lefedik, sárral, hamuval légmentesen letapasztják. (109. ábra.) Így megerjed és *megerősödik*, de ha levegőt kap, akkor *megereszkedik*. Télen aztán hozzá fognak a főzéshez. Ez a mai rendszer szerint éjjel-nappal egyfolytában tart. A kunyhóhoz szállítják a törkölyt, *vellá*-val *felborzolják* és *kuriglá*-val, *szamalu*-val kisedik a hordóból. Fát készítenek be tüzelőnek. Foklát (= fenyőfaszilánk) faragnak. A kotlánt ronggyal, szalmacsutakkal, fahamuval kitisztítják; behelyezik a tüzelőbe és megtöltik törkölyvel. Ezután ráteszik jó szorosan a *púp*-ját, amely a *gallér*-nál *illeszkedik*, a púp két csöves vájatóba beleillesztik és ronggyal beleszorítják a két csévét. A hordót megtöltik hideg vízzel és begyujtanak. Egyesek tudni vélik, hogy cserép üstöt is használtak volna, de a csövek természetesen itt is rézből voltak. - Az első főzés eredménye a *leves*. A lepárolt, lehűtött gőzöket pálinkás korsóban fogják fel. A levest rendszerint ellenőrzik. Kis kupából öntenek egy keveset a kazán púpjára és meggyújtják. Ha ég, tovább főzik - mindaddig míg megég. Ezután következik a *tisztázás*. Újra kimossák az üstöt, botra tekert ronggyal a csévétet is: a hordóba friss hideg vizet öntenek, amit gyakran ismételnék, még pedig úgy, hogy a kimert vizet a főző törkölyre öntik, helyibe meg hideg vizet szereznek. A kazánt háromnegyed részig levessel töltik, a csévék végibe meg *bajusz*-t tesznek, azaz egyékkötött kétágú pamutszálat faágacskák segítségével ékelnek beléjük, ezen csepeg le a *pálinka*. Mert a tisztázásnak már ez az eredménye. A pálinka elejét, amit *sárkány*-nak neveznek, különveszik. Ez kb. 2-3 dl. egy kazán után. Rendszerint orvosságnak használják: fogfájásra, hülésre, dörzsölésre, stb. A pálinkát is ellenőrzik és megpróbálják. Egy kis üvegbe egy kevés pálinkát csorgatnak, felrázzák és a keletkező koszorút vizsgálják. Ha öreg buborékok vannak benne, akkor erős, ha közepesek, akkor rendes, ha kicsinyek, akkor gyenge a pálinka. Jellegzetes edényei a pálinkafőzésnek a zöldmázás *pálinkás-korsuk*. (110. ábra.) A régi formájúak ugyanolyanok, mint a maiak. Nyakukon szép nyomott díszítéssel. Két kengyelük van. Szájuk félig fedett és csöves csúcsba végződnek. Használatuk végett ilyenek.

Helyenként állítólag száraz gyümölcsből is csinálnak pálinkát. Megfőzik a szilvát cukorral, amikor a főzet hül, élesztőt tesznek bele és így gyorsan megerjesztik. Utána az egész főzetet szesznek főzik ki.

A pálinkával egész évben gazdálkodnak. Leginkább a gazda issza reggelenként; öléskor, kaszálásban stb., egyéb korai munkában a munkásokat is megkínálja. Családtagoknak ritkán jut. A használatra szánt pálinka a vakablakban vagy valami szekrény-félében mindig kéznél van. Régebben nagyobb mennyiségben nagy, 18-20 literes kőkorsókban (111. ábra) is tartották. Ezeknek a szája menetes volt és csavaros dugó járt beléjük. Gerencsér munkák voltak.

A szilvapálinkát szokás megfesteni. A szilvafának lehántott fáját lógatják bele a pálinkába. Íze kevésbé változik meg, színe annál jobban. Szép aranyos-sárga lesz. A *mézes-pálinkát* a méznél említettük. *Égetett pálinkát* cukorral is csinálnak. Vagy egy negyedliter pálinkát töltenek egy tányérba, két kockacukrot vetnek beléje. Meggyújtják. A szesz kiég belőle, a visszamaradó pálinka gyöngé és édes lesz.

Megtörténik, hogy valaki - mondják - annyi pálinkát iszik, hogy „meggyúl benne”: tejjel és vágott hajmával gyógyítják. Ha meg „már lángot is vet”, akkor már csak a ló...r segít.

Házi készítésű sör sohasem volt az Őrségben, hacsak nem ma, amikor egyesek holmi árpasörrel kísérleteznek. Árpát pirítanak és komlóval, élesztővel, cukorral megfőzik. Nyilván valami új recept szerinti készítmény. Nem helyi lelemény.

Az őrségi italfogyasztáshoz hozzá lehet számolni a kocsmai forgalmat is, ami a mai időkben sem elhanyagolható hányada a szeszfogyasztásnak. Mindenesetre jellemzők azok a számok, amelyek a sörön és a boron kívül a rumra, császárkörtére és egyéb pálinkafajtákra vonatkoznak. Ezek az italfajták rendszerint teába fogynak el. Teában használja el a parasztember pálinkájának a jórészét is. A *teák* maguk gyakrabban gyógyító italok, mint élvezetiek. A tea-füveknek jórészét maguk az asszonyok szedegetik össze. Az *ezerjófűj* (Centarium umbellatum Gilib.) főzetje gyomor- és hasfájás ellen különösen jó. A *pipitér teát* (orvosi székfű, Matricaria chamomilla L.) isszák szorulás ellen, mandulagyulladás, fogfájás esetén; itálnak is kellemes. *Hársfavirág tea* használ a köhögés, rekedtség, nátha, kehe ellen. Rummal, vagy pálinkával az egészséges ember is jóízűen fogyaszthatja. Hideglelést, kehét, köhögést gyógyít a *bodzavirág teája*, mézzel és cukorral igen kellemes; hasonló hatású az *egérfarkú-fűj* teája. Hasfájáskor isszák a *kömény-teát*. Hasznos, gyógyító italok még a *szemes kukoricából*, *zabból* és *árpából* főtt teák. Hüléskor használ. Elterjedt a bolti tea használata is. A száraz gyümölcsöt alkalmankint megfőzik és édes levét köhögés ellen isszák. Amúgy meg kellemes csemegéje a gyermekeknek.

Élvezeti és tápláló szerepe van a *kávénak*. Multja itt az Őrségben mintegy félszázados. *Babkávét* (= szemes kávé) itt-ott lehet látni a kertekben: megpirítják és kifőzik. A tényleges fogyasztás anyaga a boltokból kerül ki, bár árpát maguk is pirítanak kávénak. Előfordul, hogy piros vagy fekete szőlőmagot pirítanak meg és árpa- vagy szemeskávé közé keverik szaporítónak. Rozsból is lehet kávé készíteni, de az már nem olyan jó. A kávéfogyasztás kapcsán erősebb a cukorfogyasztás is. A módosabbaknál annyira hódít a kávé, hogy reggelenként általános. A tejeskávé közös tálból merik, tányérból fogyasztják kanállal és rendszerint kenyeret tördelnek, aprítanak bele. A feketekávé csészéből isszák. Városi jellegű élvezete hódít.

A dohányzás.

Nem lenne teljes a táplálékokról kapott képünk, ha nem szólnánk még valamit a dohányzásról is. Hisz az ebédutáni rágyújtás éppolyan szervesen hozzátartozik az étkezéshez, mint akár a vízivás, természetesen csak a férfiember körében. Hogy milyen szerepe volt itt a dohánynak a multban, arról nem sokat tudunk. *Fényes* csak a szomszédos Jánosházáról szól: „Dohány nem nagyon sok, de jó; különösen elhíresedett a jánosházi, melly zsírossága ‘s kedves íze miatt első a’ megyében.” Kukorica közé - mint mondják - csak 67 előtt, a német világban vetettek dohányt: ez volt a *szűzdohány*. Ez a szabadság a világháború után közvetlenül - 3 évig szintén megvolt. Egyébként füstölő Somogyból és Zalából került errefelé nagyobb mennyiségben. Akkoriban csak a pipázás járta, ami a mai öregeknél még kizárólagosan uralkodik. Szivart inkább lehetett látni, mint cigarettát. Ez az utóbbi úgy a 900-as évek tájékán

jelent meg errefelé és ma már az ifjabb nemzedék körében úgyszólván az egyetlen füstölnivaló.

A mult pipafajtáiról szólva - emlegetnek fapipákat meg cseréppipákat. A *fapipa* belseje kis pléhlemezzel volt kibélelve; gyakran emberfej formára faragták. Kupakja is volt. Rendszerint erős gyökérszálból készült. *Csikós-pipá*-nak emlegetik a hengeres pirosszínű cseréppipát, amely sarkosan állott a szárára. *Fedü*-je igen vékony, sárga bádóg volt. Talán ugyanezt hívták *miska-pipá*-nak is. A trencsényi tótok hozták errefelé a nyolcszögletes vörös *selmeci pipá*-t. A németországból került ide a fehér *porcellán-pipa*. A közönséges *fekete cseréppipa* ma is használatos. Gerencsér emberek maguk is készítettek maguknak cseréppipát, rendszerint megfőstötték. A pipát a polgárok a vásáron vették. Egyedül csak a pipaszár paraszti készítmény. Leginkább szagos meggyfából faragták, annak ugyan vékony *poszát*-ja (bele) van és nehéz kifűrni, de a legtartósabb. Készítik még *mogyorufá*-ból, *diu*-, sőt *pattogu fá*-ból is. A *tüskefá*-ból faragott pipaszárat szépen ki lehet cifrázni. A pipán a 112. ábra szerint megkülönböztetnek: *csutát*, *szopukát*, *pipaszárat*, *pipasegget*, magát a *pipát*, *piparezet* és *pipafedűt*. Pipás embernek rendszerint van még dohányrostája, pipaszurkálója meg tűzszerszáma. A tűzszerszám a multban, mint egyebütt is; itt is kova, az acél meg a tűzkő volt. Az acélnak hajlított és élbekovácsolt formáját használták. (113. ábra.) Három ujjukat dugták bele és a hegyét a mogyoró-nagyságú tűzkőhöz verték; a szikra tüzet keltett a taplóban, amit aztán felszítottak. A *taphu*-t bükkfáról, *tölfá*-ról, nyírfáról szedték, *párás*-kor a hamus vízben reggeltől estig főzték. Utána addig *lapickál*-ták, míg víz jött belőle, aztán megszáritották és fejsze fokával újra puhították. Ezt a tűzgyújtást váltja fel a különböző minőségű gyújtó, amit akkoriban *pakli*-nak neveztek. Pipás ember különben lehetőleg öngyújtót szerez magának. Jó öreg jószágokat lehet látni belőlük. - Az őrségi ember pipakedvelését méri az a szokás, hogy a multban a halott dohányos mellé, a koporsóba odatették a pipáját és teli dohányzacskóját. (Szalafő.)

III. AZ ŐRSÉGI KONYHA.

Az eddigiekben sorra vettük mindazokat a gyersanyagokat, amelyeket az őrségi föld terem, rendbe igyekeztük sorolni a belőle készült ételeket, italokat és jeleztük az ezekkel kapcsolatos nyersanyagellátó műveleteket. A következőkben ismertetjük a főzés és a nyersanyagfeldolgozás színhelyét, módját, eszközeit; az élelemtárolás hajlékait és készségeit, a tüzelőszükségletet stb. Mindezt persze csak olyan mértékben, amennyire a szorosán vett téma kiegészülése igényli. Itt sem hanyagoljuk el, hogy egyet-mást közöljünk az elérhető multból, a felkutatható hiedelmekből és szokásokból.

Az őrségi konyháknak a lakóházba való szerkezeti beletagolódását és különböző típusainak kialakulását *Tóth János* a vasi építkezés kapcsán már részletesebben tárgyalta. Itt csak a szükséges helyi vonatkozásokról szólunk. A konyha, amint a sokat idézett *Zakál* az őt megelőző korszakból említi, a lakás főhelye volt és csak a pitar meg egy-két kamra tartozott hozzá. A konyha állandó ott-tartózkodásra szolgált. Főbútorzata egy nagy agyagföldből csinált kemence volt, amely télidőben kályhaként is szolgált. A kemence előtt tűzpad volt, itt tüzeltek. A kemence körül agyagpadok, a konyhafal körül meg fapadok húzódtak, az ablakos szögletben asztal állott. A nagyobb gazdáknak - mint említi - a konyha és a pitar között kálhás szobájuk is volt.

A konyha mellett kialakuló kamra és szoba a ház fejlődésének egy újabb állapotát jelenti, ami már *Zakál* idejében folyamatos volt. (*Tóth János* szerint az alakulás valószínűleg Mária Terézia uralkodásától kezdődött és a tagosításig tartott.) Azaz ekkor már kialakult háztípusként állapítható meg a soros, a hajlított és a kerített ház. A konyha itt már nem az ősi formájában, elől áll (*Tóth J.*), hanem a szoba után kerül sorra, mint *Zakál* mondja: „Elöl van a' Szoba, azután a' konyha, ismét másik szoba, vagy a' kisebbeknél pitvar (ezek előtt tornázt van, a'melley közt ürögnek neveznek) a' pitvar után következnek a kamarák, Istálók, ólak, és négy szögletben köröskörül mennek...” Ez az a háztípus, amelynek a képviselőit falunként még meglelhetjük és emlékét az öregek beszédéből ellenőrizhetjük.

Terjedelmükről szólva - a régebbi, tehát központibb jellegű konyhák sokkal terjedelmesebbek voltak a későbbi fejlettebb háztípusokban épülő konyháknál. A több kamra, a kialakuló szoba a konyha szerepét megosztotta s nagyságát mérsékelte. A tűzhely-fejlődés is siettette ezt a folyamatot. A széteszló házközösség is nyilván fölöslegessé tette a nagy konyhát, - bár ez időben később történt. Úgyhogy a most felmérhető füstökonyhák nem nagyon haladják meg a szoba méreteit, sőt igen gyakran kisebbek. (L. a IV. vázlatot.) A régifajta nagy konyhák (V. vázlat) közül nem egyet - amint a jófejű öregek említik - a tagosítási időkből bontottak szét, azaz az ő gyermekkorukban. Szalafő Gyöngyös-szerén Kiss György a szomszédjukban azidőtájt lebontott konyháról azt mondja, hogy négy öles volt és négy szoba bútor is belefért volna. A bontás idejében is még tizenhat felnőtt személy lakott benne. Szaknyéron is azt közölték, hogy az őket megelőző „robot világban” roppant nagy konyhák voltak. A fal körül „tüszelek” vonultak végig: ott heverészték naphosszat a legények, sőt éjtszaka is ott aludtak a férfiak (t. i. a sárpadot tüszelnek nevezik), ott meg a többi falmelléket is végigkísérő fenyőfalapú, négyszögletes-lábú, karfátlan fapadokon. Az ablakos sarokban asztalt fogtak közre a padok. A régi x-lábú körtefa-, nyársfa-asztalok is az akkori arányokat jelzik. Őt legény fekve elheverhetett egyen-egyen. A vizákiak Kisrákoson csináltattak azokban az időkből egy olyan hosszú asztalt, hogy harmincan is elfértek mellette. A 48 után osztozó Kapitány családtól egy másik pankaszi család vette meg és jellemző: azok csak szűkösön fértek el mellette. Még a mai kicsinyített arányaiban is hatalmas. A mult század füstös-konyháinak az asztalai, amolyan

kamarás asztal jellegűek voltak, jórészt x-lábúak, de a szétálló lábú, kötőfás (lásd a 114. ábrán) is elterjedt volt. Nagy fiókjuk volt, ehhez úgy fértek, hogy eltolták az asztal lapját. Az asztal lapja gyakran kihúzható volt. A kamarásasztalnak volt egy alsófia is, ugyanakkora mint a felső, de ez már kihúzható volt. Az alsóban kenyeret tartottak. A felsőben kanalat, villát, kisebb kenyeret s egyéb apró holmit, s nem utolsó sorban pénzt is. Az asztal másik oldalára kispadokat tettek. A kicsipkézett támlájú padok később általánosan elterjedtek lettek. Hasonlóképpen minden konyhában és szobában lehetett látni egy-két *szívháti* széket, jellegzetes szűk támlával, széles ülőlappal és szétálló lábakkal. A konyha nem kizárólagos nyersanyagfeldolgozó szerepét tanúsítják a benne elhelyezett ágyak (ma sem másként). Akkoriban szalmaágyak használták ki gazdaságosan a konyha felesleges terét. A *szalmaágy* kezdetleges ágy. Négy lába van: fejnél, lábánál deszkafal. A kapocs-fák két gömböleg fa: ezeket fonták össze keresztbe szalmával kettős fonatban. A közepét szalmával tömték meg. A fejnél párnaalakra felmagasították. Lepedő kerülhetett rá, bár akkoriban az emberek maguk alá ilyesmit nem igen tettek. Kabáttal, meg vászonlepedővel takaróztak. Jó szélesek lehettek a szalmaágyak, mert keresztbe is elfekhetek rajta. Amolyan mai parasztágy a jobbmódúaknál már megtalálható volt.

A konyhák füstösesek voltak, azaz a kemencéből, meg a tűzhelyről felszálló füst szabadon terjengett és az ajtón távozott el. Alakulásukat és fejlődésüket, vele együtt a szoba fejlődését is, tulajdonképpen a kemence fejlődése jelenti. Házon kívüli kemencéről nincs hír az Őrségben, hacsak nem ilyen a böröcei cigányok szabad-kemencéje. (115. ábra.) A szomoróci cigányoknál ugyancsak hasonlót láthatni. Egyébként a kemencealakulás a konyha szerves részeként, benn a házban történt. A most is ellenőrizhető típusban (116. ábra) leszakadnak mellőle a sárpadok, csak a *tüszel*-e marad meg. Ide nyúlik a szobabeli *kálho* szája is, gyakran meg egy külön sárpadperemre. A kemencék maguk vagy úgy 1.5 méter magas és hosszú, és a méteren jóval felüli szélességű négyszögletes építmények. Régebben földből, később téglából épültek. Rendszerint katlan kerül melléjük: vagy a kemence sarkára, vagy a kemencefal közepére. Ez egyszintű a tűzpaddal. Külön tüzelője, fűtője a földről nyílik. Párulnak, zsírt sütnék, krumplit főznek stb. benne. A kemence oldalrészén legtöbb esetben egy *kemencelik* is van, amelybe egy sárból vert *likdugasz* illik. Amolyan tűzszabályzó. Ha nagy volt a tűz, kivették, ha azt akarták, hogy jól süssön a kemence, akkor bedugták. A *tüszel*-en a fal melletti sarokban volt a *tűztakarú*. Gyakran kemenceszerűen bemélyítve, különben meg csak a szegelet. Ide gyűjtötték a kemencéből szamaluval kikotort hamut, parazsat, amit páruláskor felhasználtak, de meg az esti parazsat is ide separták, hamuval fedve s reggel ezt szították fel, illetve róla gyujtották meg a foklát. A hamutartó volt a macska kedvenc heverő helye is. A tüszhel alá gyakran *tüszelalj*-at mélyítették be. Itt tartották a vágott fát, a sajtárt és egyéb edényfélét. A kemence száját a *kemencefödü* zárta el, ezt rendszerint két deszkalapból meg egy pántfából ácsolták össze. A *kálha-száj*-át szintén deszkával fedték be. A kemenceszáj felett oldalt gyakran egy kis mélyedést lehet találni. Itt tartották a *sötörü*-t, gyufát s egyéb kéznélvalót. A *kemencetetü* elülső szélső peremét is ki szokták képezni: itt a *redet*-ére *szedett* foklát szárogatták. A kemence mellett rendszerint húzódott egy fapad - ma is -, amelynek egyik vége a katlanon nyugszik. *Vizes*-, vagy *tejespadnak* is mondják: ide vizeskorsókat meg tejesfazekakat volt szokás tenni. Az alját vágott fával rakták meg; ott voltak még a hamvas fazekak és a disznók sajtára is. A kormos fazekak rendszerint a kemencetetőre kerültek. A kemencetetőn fért meg a véka a kenyérliszttel, a tekenő, a tepsi, a szárogatni való nyersfa, a foklafa és cserépedény. Ezen a fajta kemencetetőn sohasem feküdtek, sem nem főztek vagy sütöttek. Az előfordult, hogy a tüzes hamut felszórták és sütnivaló krumplit szórtak bele, de egyébként nem. Maga a kemence főleg kenyérsütésre szolgált.

A kemencéből és a tűzhelyről felszálló füst elvezetéséről is gondoskodni kellett. Ez előbb a konyha fagerendás menyezetére verődött, amelyet a sok füst olyan vastagon pácolt be korommal, hogy tökéletesen tűzmentes volt. A menyezetről meg a kemencével szemben levő ajtó felé áramlott, ahol többféleképpen távozhatott el. Ha nagy deszkaajtó fedte a bejáratot, akkor a felső sarkába felül közepén nagy négyszögletes *füsthúzó likat*, *ablakot* metszettek, amelyet *tolufedü*-vel lehetett lezárni. (Szaknyéron *vakablak*-nak is mondták, mert nem volt rajt üveg.) Ismeretes volt a ráhajtós füstlikfedés is. A *füstjárú-ablakok*-at kölcsönösen váltogatva tartották nyitva. Gyakori volt és szintén a füstelvezetést szolgálta a kettős konyhaajtó. Zárt állapotban a felső feszítette be az alsót is. Ha *elfűtött* a gazdasszony, kinyitotta a felsőt. A füst fenn eltávozhatott, de alul nem jöhetett be a hideg levegő. Az ajtóknak egyszerű fazáruk volt. Ilyen volt a „fürgetü, ajtó sasra közepinél fogva szegezett kis fa, a melynek akár melyik végével be lehet az ajtót zárni. A’ retesz és a’ kelents másféle zárok.” (*Zakál.*) Másfajta ajtón a *sujtófa* a sas vájatóba illett. Később elterjedt a vaskapocs zár, majd a tolózár. A zár rendszerint az ajtón belül volt és kívülről a zár fölötti lyukon kellett benyulni. Néhol madzagon vonták fel kívülről a sujtót. A konyhaajtó a belső sasfákra volt erősítve. A külsőn is volt sokhelyütt ajtó, ú. n. *pitarajtó*, vagy *ürögajtó* (nem tévesztendő össze a tornác végén lévő pitarajtóval!). Ez rendszerint szalmából fonott, vagy lécekből összerótt nyári ajtó volt, többnyire a tyúk ellen. Kétrészes lehetett ez is. Az előnyösebb füstvezető az ajtó felett levő *fölablak* volt. Toló vagy fasarkon forduló deszkalap zárta, nyitotta. A kiáramló füst az ürög östöke alá ömlött és hogy fel ne gyujtsa a zsuppot, meg jó útja legyen, deszkából *füstvezető*-t csináltak, amely kissé oldalvást vezetett felfelé: nehogy beleessék az eső.

Az e fajta füstös-konyha ablakai borona-szélességű vájatok voltak; rendszerint két egymásmelletti boronát metszettek félbe, s a nyílást két lécz között futó tolólap fedte be. *Tolu-ablak* nyílt az ürögbe, a szomszédos kamrába és kifelé az utcára is.

A konyhaberendezés között meg kell említenünk még a *pócákat* (vendül *polüca*). Egészen kezdetleges formájuk a konyhaföldbe vert két rúd, amelynek a falba mélyesztett kötőfáin deszkák fekszenek. Cserépedény, meg egyéb konyhanemű került rá. (117. ábra.) Kimódoltabb példányai a deszkapalcok és a zárt szekrények között oszlanak meg. (118.-119.-120.-121. ábra.) Ezeket már *telázi*-nak, *kaszli*-nak, és *kredenc*-nek is mondják. Változataik, a *falipócák*, kisebb méretűek, falra aggatva. Szép konyhabútorok voltak a csipkézett peremű *tálas*-ok (122. ábra). Felső lapjukon üvegek, poharak, kiskorsók, fehér tányérok (nem porcellán!) dőltek a támaszfának, alul a fogásokon ruhák, vagy egyéb aggatnivalók lógtak. Ma a tálasok már az ürögbe vagy a kamrába kerültek ki. Helyenként a konyhában, de gyakran a szobában is *faliszekrényt* (kredenc, falitéka) aggattak a falra (123. ábra), zárt szekrényfélét, amely *tislér*- (asztalos-) *munka*. Pálinkás üvegeket és más konyhaholmit tartottak benne; egyhelyütt *vakablak*nak nevezték, mert mintegy annak a szerepét töltötte be. A *vakablakok* a *sár*- és *tömösház*-ak (mór-házak) falába voltak vájva, szobában, konyhában egyaránt. A szobai rendszerint ajtócskával zárható, polcos. (124. ábra.) Pálinkás üvegnek, dohányznak, orvosságnak, stb. volt a helye. A konyhai nagyobb alakú, szintén lehet pocás, benne tartottak a *zsiros pohar*-at, *rántólisztes pohar*-at, sőt, paprikát és egyéb konyhai kéznélvalót.

A füstös-konyha bútorzatához tartoznak még a fenyőfa *szárítórudak*. A vendéggerendák alatt lógnak kötélen vagy másképp rögzítve. 2-3 is megfér egy konyhában. Ezeket amolyan felső pócáknak is ki lehetett képezni, ha egy-két szál deszkát fektettek át rajtuk. A füstös gerencsér-konyhákban rajtuk füstölődött, száradott a cserépedény. Másutt az aszalvány, túró, hús, stb. A rudakon szárogattak, ruhát aggattak, kosarakat tartottak. A vendéggerendák és a padlászgerendák közét télen gyakran vágott fával rakták meg, így szárították a tűzrevalót.

Konyhai és kamarai bútor volt és részint még ma is az, a *láda* és a *szekrény*. A *láda* általános fedeles forma. (125. ábra.) A *szekrény* (vendül *škrěňa*) púposhátú, lábas jószág; meny-asszonyládából élelmiszertartóvá fokozták le.

Jellegzetes konyhai jószág volt a *vödör*- vagy *korsútartu*. Rendszerint az ürögben az ajtó mellett vagy a *közpitar*-ban állottak: faácsolmányok pad- és póca-formára. Vizes vödör, korsó, sajtár került rájuk. Az ürögben a házfalon *fogasok* voltak. Cserépedény, tejesfazék, *böstörü* szárogatásra szolgáltak.

Az ilyen állapotú és berendezésű füstös-konyha mellett érdekes változat az 1867-ben Óriszentpéter Alszegén épült ház konyhája. (Lásd: VI. alaprajz és 126. ábra.) Szomorócon is készült egy ugyanilyen. Téglapépületek és a fejlődő őrsegi ház haladásának állomásai. Bolthajtás tereli a füstöt a kéménybe. A kemencéje nem egyéb, mint 1 méter magas és cca 1.5 méter hosszú és széles téglalakú sárpad. A teteje szabad tüzelő. A kemence szája a földszinttel egyenlő és a kenyeret az előtte ásott tüzelőlukba állva veti be a gazdasszony. A kemencének külön füstvezető nyílása van. A katlan külön áll. A szobai tüzelő nyílásai a konyhába vezetnek. A füsttelen előtér aránylag még szűk. Ez a konyha-változat csak egy-két helyen volt képviselve, mert maradványait - jóllehet téglából épültek - nem lehet látni, de meg nem is nagyon emlékeznek rá. Szalafőn azt említették, hogy csak a papnál, a tanítónál és a kocsmában láttak ilyen típusú kemencét a konyha közepén. Itt valami vasszerszámra is hivatkoztak, ami a tűzhely tetején állott és rajta tüzeltek. A leírás szerint minden valószínűséggel tűzikutyáról szólhattak. (Ime az akkori intelligencia konyhakultúrája!)

A füstös-konyha kapcsán - szintén a sütést és a főzést szolgálták a régi szobai *tálas*- (*szemes*-, *kupás*-) és *táblás kálhák*. (127. ábra.) Jellegzetesek a hengeres formájúak, de elterjedtek voltak a szögletesek is. Táluk égetett vörös cserép, később mázolos. A táblások állítólag időben később következtek a tálasokra. A zöld táblás kálhák között igen szép mintájúakat lelhetni. A rajz szerintiék három osztatúak. Az aljukat rendszerint egy kis sárperem veszi körül: ez a *kálhatüszel*. Ez az alsó rész, meg a fölötte lévő *tűzkamra* épült a falnak és kapcsolódik a konyhai tüzelőrészhez. A felső kálharészébe gyakran vassütőt, *redli*-t, építettek be. Igen jól lehetett benne sütni. Egyébként a vállán és a tetején lehetett levest, maradékot melegíteni, krumplit, hurkát sütni; a konyha felől meg akár főzettek, málét süthettek, s mintegy a kemencét pótolta. A rözse és az ágfa égett nagyon benne. Egy kötés rözse megsütött benne egy *szakasztó-véka* krumplit.

A füstös-konyha ma már a múlté. Itt-ott még jelenlévő kevés emlékét nem tekintve, a beépített kemencéjű konyhák változatos formáiban történik a főzés. A szögletes téglakemence többnyire a konyhasarokban átlósan foglal helyet (VII.-VIII. alaprajz; 128.-129. ábra). Alaposan megnyúlt, tűzpadja már nincs, ajtaja retesz vasajtó. Sütését különböző szabályozók vigyázzák. Kimélyített aljában fát halmoznak fel. A mellette lévő jobboldali falsíkot rendszerint a kemencével egybeépített katlan foglalja el. Ez felnyúlik a menyezetig és mint kémény halad tovább. Az összes füstvezeték ide szolgál. A baloldali falsík mellett a tűzhely húzódik meg szintén beleépülve a kemencébe. Vasszerkezettel gazdagon ki van verve. Tökéletesebb formáiban több vassütő is járul hozzá. A tűzhely füstje a kemencébe szolgál. Egyszerűbb megoldással gyalog-tűzhelyet (*porhelt*, *sporhelt*) szerelnek a kemence mellé. (Alkatrészeinek, a *platni*-nak és a *redli*-nek a fogalma már benn van a köztudatban és a közhasználatban.) Valóban egy ilyen jól berendezett és felszerelt tűzhely, sütő, kemence, katlan dísz a konyhának és központosított formájában a lehető legtökéletesebben szolgálja a sütés-főzés mesterségét. Tulajdonképpen egyenes tovafejlődése a füstös-konyha kemence-kezdeményeinek.

Az új őrsegi konyha legszélsőségebb változataiban már itt-ott a kemencét is kiküszöböli és a zománcozott sparheltet alkalmazza, de nem mondhatván le a kenyérsütés szükségéről, erre kénytelen megoldásokat keresni. Vagy valamilyen kamrafélében építi fel a kemencét, vagy a régi ház konyhakemencéjét használja.

A polgárosodó konyha berendezése követi az új igényeket, de még sokat őriz meg a régi állapotokból, amit maga a főzés és az edények, az evőeszközök használata is igazolhat. A pócák kimódoltabb formában ma is ugyanazok. A vizespad továbbra is ott áll a kemence mellett. Az asztal a karos padokkal az ablakos sarokban húzódik meg. Az ágyak - legalább télire -, de általában nyáron is - a konyhában maradnak... De már padlós a konyha, fogas, törülköző, kefetartó került a falra. Változatos edényagatatók őrzik a főző és sütőeszközöket. A színes-tarka papírfalvédők meg valami egészen idegen és nem kívánatos hangulatot árasztanak. A réginek és az újnak ez a szokatlan keveredése feltűnő, de a fejlődést tekintve egészen természetes. Ennek a kapcsán nézzük meg a főzést meg a főző- és evőeszközöket.

A konyha a paraszti gazdaságban központi szerepű és így magában foglalja a hajlékbeli élet minden mozzanatát, amelyek a fejlődés folyamán aztán külön helységgé alakulnak. (A hiedelem és a szokásvilág igen szépen világítja meg ezt a központiséget.) A parasztember télen rossz időben a konyhában tartózkodik, ott van a műhelye, jórészt a hálólhelye is, ott csellengenek a gyerekek, ott főz, süt, mos az asszony, ott tárgyalnak, beszélgetnek a szomszédokkal, látogatókkal stb. A füstös-konyha mellett kialakuló szoba már sokat csorbított ezen a szerepen. Telente a szobai kályhát fűtötték, abban is főztek, mert a szobában tartózkodtak. Az e fajta füstös-konyhás idők étkezéséről azt vallják, hogy inkább a szobában étkeztek, a konyhában meg csak akkor, ha nem volt füst. A szobai tartózkodást bizonyítgatják pl. a világítással. (Pankasz.) A szobafalon egy öklömnyi likat ástak és azon át adogatták a meggyújtott foklát, azért mert az ürögben hordozott tűz könnyen megkapta az östököt. Mindez persze nem teszi kétségessé az őrsegi parasztkonyha központiségét, mert ime a füsttelen konyha újra általános tartózkodóhely. A füstös-konyhában a főzés bizony elég kényelmetlen lehetett, - amint mondják sokat szenvedtek az asszonyok a füsttől, jóllehet a füst csak fejmagasságig ereszkedett. A kemence és a tűzhely szolgált a főzésre. A leégett ágakat, az izzó paraszt a kemence szájához kotorták és az ételes fazék köré húzták. Nem lángon főtt az étel, hanem parázon. Egyes hosszabbfővő ételt benn a kemencében főztek: bár ennek az emléke nem olyan éles és hasonlóképpen szokatlanul kevés a fazékfogó villára (130. ábra) vonatkozó vallomás. A régi - ma is használatban lévő füstös-konyhákban sem lelhetni meg. A pontos névközléssel is baj van. *Fazékfogó-villá*-nak hívják itt-ott. Domonkosfán, Bükallán, vend névvel *börklé*-nek mondták. Itt használták, sőt érdekes változata a *gurgulá*-n (hengeres fán) *csúszó börkle* (131. ábra). A fazék keskenyebb alját fogták vele. Szentpéter Alszegén *vellá*-nak mondják és tepsit tesznek be vele a tűzbe. Szomorócon ismerni vélték a *bürüggle* elnevezést (ahogy Zalában is mondják; nyilván szlovén kölcsönszó). A *kurigla* vagy *kurugla*, vagy *gurigla* elnevezés ma inkább a *szamalu*-ra vonatkozik, nem tudni, jelölhette-e a bürüglét is? Egy helyütt a bürüglét csak a vassfazék kezelésére valónak mondták: két füle között fogva emelték volna a vassfazekat a kemencébe. Mindenesetre meglepő ez a gyér vallomás és emlék a bürüglére, mégis a környező általános szlovén és göcseji gyakorlat a fazékfogó villa itteni használatát is megerősíti.

A kemencés, tűzhelyes főzés ma is sokhelyütt ismert eszköze a vasláb, vagy háromláb. (132.-133.-134. ábra.) Lemezes vaskarikák különféle formában és nagyságban. Szaknyéron a nagy kerek háromláb likjába katlant süllyesztettek és hántolásra hajdinakását, páruslásra hamulúgot főztek benne. A háromlábót általában sütésre használták, néha főzésre: tejet forraltak rajta, zsírt, káposztát sütöttek benne, pépet, rántást stb. készítettek meg a segítségével. Szamaluval paraszt, *szeny*-et húztak alája és így főztek fölötte. A parázskezelő *csípővas* általános formájú

itt is. A tűzpiszkálásra használt *sérokli* (135. ábra): fanyelű vasrúd, a vége laposan és horgasan derékszögben meghajlik. Általánosan használt tűzieszköz. Hasonlóképpen ismert a *hamulapát* is, rendszerint valamilyen 'avitt' lisztes lapát volt: vele verték fel a hamut, amikor vastagon meggyült a tűztakarón. Kemencére való főzőképesség volt a ma is használatos *cserpenyő*, *serpenyő* (136. ábra), a háromlábú, hosszúnyelű, vaslemezről készült lábas. Sütni melegíteni, rántani szoktak benne. Ma láb nélkül használják. A fentemlített *vasfazekakat* (137. ábra) általánosan használták az őrségi konyhán. A kisebbeknek egy kengyelük, a nagyobbaknak kettő volt. Állatoknak főztek jobban benne. Igazán tartós edények csak ezek voltak, mégis az egész őrségi konyhát a múltban és jórészt még a jelenben is a cserépedények uralták.

A *gerencsér mesterség* a Kis-Kerkamenti Órségben is jelentős volt: érdemes egy kissé bővebben szólni róla. Mívelését elsősorban az itteni föld tette lehetővé. *Zakál* is említi a Kerca melletti Harisán a vörösföldes meg a fehérföldes árkokat, amelyeknek agyagos földjét a lakosok házaik festésére használták. Ma is a Kerca, és a Szomoróc melléki föld szolgáltatja a szomszédos magyarszombatfai gerencséreknél a szükséges nyersanyagot. Némely öreg az őrségi agyagművesség kapcsán azt hangoztatja, hogy a környék első gerencserei a szomszédos vendek voltak és a magyarok tőlük tanulták volna el a mesterséget. Bármint is kezdődött, annyi igaz, hogy itt a múlt század végén virágzó gerencsér-ipar élt, amit igazolnak az emlékek is: a füstös gerencsér-konyhák, az égetőkemencék, - no meg maguk az öregek is, akik közül pl. Szomorócon minden második gerencsér volt. Ma itt pl. már csak egy gerencsér dolgozik. Talán az erősödő szombatfai gerencsérség törte le őket. Kész edényeiket szekereken vitték Zalába, Somogyba és gabonáért, „borsuért” babért cserélték el. Érdekes cserekereskedelem volt ez: a tiszta parasztfazekakat félig, a „gyűrűjéig” kellett tölteni búzával. A mázosokat tele kellett adni. Konjunkturális időkben kétannyit is elkívántak. Zabból mindig dupláját kellett adni, babból meg csak annyit, mint rozsból. Persze pénzért is árultak. A krajcáros időkben 2 krajcár volt a gyereknek való kispohár, 10 krajcár meg a *bugyigakorsu*.

A cserépedények lehetnek mázasok és mázolatlanok. Régebben gyakoribb volt a *parasztedény*, a mázolás-technika később fejlődött ki. A fehér máz mellett zöld, sárga és barna máz került az edényekre. A barna és a sárga máz közé vasport, a zöld máz közé rézport kevertek: ez adta a mázas edények vörös és zöld színét. Kezdetben ez az egyszínű máz fedte az egész edényt, némi sávozással a nyak meg a fenék táján. De kerülhetett rá írás is, azaz írt vonal, spirális stb. Ma már több szín keveredik rajta és stilizált rózsák, tulipánok, peremdíszítések uralkodnak. A mai cifrák, színek, különösen amolyan díszedényeken, erőltetettek, nem természetesek. A régi formákat és színeket a konyhai edények, poharak, fazekak, korsók őrzik. - A cserépedényeket használat előtt ki kellett forrázni, mert különben földszaga lett az ételnek.

Eltűntek a konyhai használatból a már említett *bográcsok* és a régifajta *lábasok*. (138.-139. ábra.) Ismeretes volt olyan cseréplábas is, amelynek nem volt kengyele, hanem csak egy maroknyi nyele. A legszükségesebb konyhai edények, a *főző-fazokak*. (140.-141. ábra.) Belül rendszerint sárga meg zöld mázasak, kívül *parasztok* voltak, mert szabad-konyhán használták őket. Fenekük elszűkült, csakúgy a szájuk is, közbül hasasok voltak. Gombos *fedü* jön a tetejükre. Nagyságuk szerint egy- vagy kétkengyelesek. Lakodalmakkor hatalmas 20-30 literes, zöld-mázas, koszorús díszítésű, kihajló szájú fazekakban főzték a levest és a káposztát. Egyébként zsírt, magvakat stb. tartottak bennük. Fazékalakú a *pohár* (142.-143. ábra), de kisebb. Zsír, tejföl került bele, vizet is ezzel mertek. Leggyakrabban meg csak melegítésre szolgált. A legkisebb cserépedény a *csésze* volt. (144. ábra.) A régibbfajta cifrátlanabb volt, hasa elég bő, pereme meg laposan elterült. Úgy másfél decis lehetett. A tormát ebben tálalták a hús mellé. A *mácsik-szürü* (145. ábra) általános forma. Sütésre szolgálnak a *cseréptepsik* (146. ábra), amelyek az Órségben mindig kerek-formájúak. A téglalakú tepsiformák már

újabb vívmányok. Mázosak is lehetnek. Ugyanilyen jövevény a *hupp-sütü*. (147. ábra.) *Cseréptányér* a régi parasztgazdaságban alig volt számottevő, mert közös tálból ettek. Valószínűleg a családi differenciálódás hozta magával a tányérról való étkezés nagyobbfokú elterjedését a 70-es évektől kezdve. Bár ma is elég gyakori a közös tálból való étkezés, sőt egyes ételfajták, mint a káposzta, gánica, dödölle stb. valósággal őrzik ezt a szokást. A *tálak* és *tányérok* (148.-149. ábra) kezdettől fogva mázasok voltak. A tányér inkább írott, a tál meg jórészt egyszínű. Külön tányérjuk rendszerint a kis gyermekeknek volt. A disznótor és egyéb közös étkezési alkalmak kívántak meg több kistányért. A levest ették belőle. A tányérokat, meg a tálakat mindig a pócán őrizték és sohasem aggatták a falra, amint az egyéb vidéki parasztgazdaságokban látható. A cseréptányéroknak kis szerepét megmagyarázza a mult század derekán általánosan használt *fatányér* is. (150. ábra.) Ez rendszerint esztergált munka, fakorong a közepén mélyítve. Disznótorban pl. mindenki elé tettek egyet-egyét. Erre vette ki a tálból a húsát s ezen metélte fel. Utána elvitték. Pecsényénél megint előhozták. Úgy látszik csak a húsételnél volt szerepe. A többi cserépedényt, mint a korsót, bugyigát, csutorát, köpüt, tejesfazekat a különböző részletek kapcsán már ismertettük. Mindnyájukról annyit, hogy a polgárisodó konyhákról kiszorítja őket a vas, bádóg és porcellán-fajta edény. Hiába formálódnak az újabb igényeknek megfelelően a vasedények mintájára (lábas, tepsi, fazék, csésze), lassan visszaszorulnak, bár nem egynek az előnye tagadhatatlan. (Általánosan azt vallják, hogy a cserépfazékban főtt étel csakúgy, mint a kemencében készült - ízesebb.) Mégis a vizes-vödör, a zománcos vaslábas, a fazék, a városi csészek, tálak, tányérok bevonulása az őrési háztartásba - egyelőre még csak a jobb módúaknál - nyilván döntően jellemző. Legtovább a tejesfazekak és a kis cseréppoharak tartják magukat. Jobbfajta edényfajták a multban is kerültek a helyi parasztgazdaságba; az említett trencsényi tótok üvegeket, porcellán-árut is hoztak magukkal, de ez a hatás koránt sem volt jelentős, a mai konyhán azonban már kétségtelenül átformáló jelentőségű.

Az evőeszközök között a legelső a *kés*. Parasztember szinte elképzelhetetlen kés nélkül. Hisz faragni, metszeni való mindig akad azonkívül, hogy nélkülözhetetlen az étkezésnél is. - *Zakál* így osztályozza őket: „Bitsak v. rugu bitsak, rugos kés innen bitsaklani, szegülni. Kusztorá fanyelű rugótlan kés. Pilonga a' késnek metző vasa.” A *kusztorá kés*-t (151. ábra) hívták *zsidu-bicskának* is, valami rongyért cserélte a zsidó. De különben is olyan olcsó volt, hogy „méréje 3 krajcár volt Murai-Szombatban” - mondták tréfásan az öregek. Újkorában, ha szerét ejthették, egymástól megkerítették és a bűbját megmetszették, kiherélték. Ilyen bicskára mondták, hogy - ez aztán emberkézben volt. Késnyelet szilvafából, meg borókafenyőből maguk is faragtak. Fínom kések voltak az ú. n. *őri kések*, amelyek a felsőőri késesektől kerültek errefelé. (152. ábra.) Esztergályozott csontnyelűk és réz pengesorítójuk volt. A 2-3 *pilongás* rúgós bicskákat hívták *pencilus*, - *penicelus* késeknek. Használatosak voltak még hegyes fa- vagy csontnyelű asztali kések is. Lakodalomban meg multságban kerültek elő, de mint mondják - nem nagyon fogtak. Jobb is szereti a parasztember a saját kését használni. Vendégének, ha nincs kése, a magáét adja. A mai polgárosodó konyhán, persze mint a többi evőeszköz esetében is, sokasodnak a fa- vagy fémnyelű asztali kések. Régen utazó embereknél lehetett látni amolyan behajtos *kés-villát* is együtt, amit aztán tokban hordoztak. - A régi őrésiiek a multban kétágú *favellá*-t használtak az étkezéshez, amit a három vagy négyágú fanyelű, de vasvilla váltott fel. A villák vasa a nyélbe fűrt lyukba volt verve. Használtak kétágú húsemelő, *pecsenyeforgató* villát is. (153. ábra.) Érdekes szerepe volt ennek a *paszitá*-ban. A legidősebb nőtlen koma a fatányérba ütötte bele és így járt körül a vendégek között, akik a *korozsmapénz*-t hajigálták rá. A lakodalomban a cigányok hasonló módon tányéroztak. - Fából készült a régi őrési ember *evőkanala* is, ma ez már csak *főzükalány*. (154. ábra.) Leggyakrabban erdei nyárfából, bükkfából meg *szibafá*-ból faragták - fakanálvájó segítségével, ami egy nyélbe vert öblös penge. (155. ábra.) (A régi hit szerint szerszámot és egyéb eszközt

mozdulatlan fából s csak holdfölmelével volt szabad faragni. Őriszentpéter.) Jobb híján a kés is megteszi. Formája, mint a mai vaskanálé, csak tompább volt. A fiatalabbak vaskanállal merték az ételt, ez cinezve volt, de hamar megvásott a pereme, éles lett, a cin is lekopott róla és megfeketedett. Ma jórészt a bádogkanalak az általánosak.

Az evőeszközöket tarthatják az asztal fiókjában, de majd mindenütt általános a *kalányos kosár*, vagy a *kalánytartu*. (156.-157.-158.-159.-160.-161.-162. ábra.) A kalányos kosár legrégebb formája a hosszúkás alakú *kalányos véka*, úgyszintén a falra aggatható, vesszőből, *sziács*-ból fonott kosárka. A fa- és bádogvázlatok újabb vásári áruk, szintén a falon csüggenek a tűzhely mellett.

Merőkanalak, szűrők, gyaluk, sziták aggatására szolgálnak az újabb konyhákban az *edényaggatu*-k (163. ábra) fakeretek, gyakran szegletesen a falra akasztva. A kalányos kosarakat, meg az edényaggatókat nyilván a nagyobb zárt konyhaszekrény nélkülözése alakította ki, bár ezen kívül is nem egy őrségi parasztkonyhának elrendező szokása, hogy szívesen aggatja konyhaszerszárait szerteszét a falakra. Az edénytartó szegeknek különben is se szeri, se száma a parasztkonyhákban.

A régi konyhaeszközök közé tartozik a *vékafenék*, *edényfenék*, vagy *edény-* vagy *asztalkarika* (164. ábra), sziáccsal kötött cifra, vagy egyszerű szalmatekercs. Az Őriszentpéter Alszegén említett konyhából való a *kenyérpirító rács* (165. ábra): a drótfonat alá paraszat kotortak. Másutt nem lelni párját. - Parasztagazdaságban gyakran szükség van mérlegre is. A multban itt használták a *funt*-ot, ez tolokás mérleg volt. *Húzó mérleg* a kilós terhelésű rúgós-mérleg. Ismeretesek voltak még a *kéttányéros famérlegek* is. Ma már a szokványos konyhai mérlegek terjednek el. - Ha a gazdagabb konyhaműveltséget, az újabb ételeket és műveleteket a konyhai tárgyak nagy és változatos száma jelzi, akkor a mai őrségi konyha nyilván ezen az úton halad. Persze egyelőre a tehetősebeknél: daráló, reszelő, szűrő, sütő-főző vaslemezedény, zománcos bádogkésztség, reszelő, paszírozó, fedőtartó, fűszerládika, díszedény, üveg stb. (166.-167.-168.-169. ábra) mind-mind ezt az utat jelzi. És ez kétségtelenül fejlődés: hisz előnyösebb berendezésű konyhán kimódoltabb, alkalmasabb eszközökkel változatosabb ételeket készíthetnek.

Ezeknek a konyhaeszközöknek a keretei között történik a *főzés*. A főzés maga, főleg a multban, nem vált ki a gazdálkodás menetéből, ami annyit tesz, hogy tökéletesen alkalmazkodott a termelés szükségleteihez: nem vonhatott el fölös munkaidőt és munkaerőt a gazdaságtól. A patriarchalis korban a soktagú családszervezet erről is gondoskodhatott. *Zakál* is említi, hogy a kalákás munka, azaz amikor kölcsönösen végezték el egymás nagyobb mezőgazdasági munkáit, - nemcsak a „serényebb végbe vitelt” szolgálta, „de főképpen a’ konyha és gazdasszonyok könnyebbségére való” volt. „Egy az Asszonyok közül, a’ki leg öregebb (míg az Eöregség enged) szüntelen otthon van és süt főz. Nyáron a’ süllyössabb mezei munkák ideje alatt napjában négyszer, egyébkor háromszor főznek és esznek. Ezt a’ szokást az nem fogja kárhóztatni, a’ ki a’ szivessen dolgozó Eörségghi Munkást megtekinti.” A családközösség szétbomlása után már fokozott szükség volt az asszony munkájára is. A főzésre is csak annyi idő jutott, amennyi a többi házi és mezei munka között telt. (A helyi egyke, mint a munkaerő hiányának az oka, nyilván nehezített a helyzeten.) Munkaidőben, rendszerint kora reggel megfőzte az ételt, egy kis fazékban a reggelre, - nagyban meg az ebédrevalót. De ha munkások voltak a gazdaságban, akkor mindig szakított annyi időt, hogy valami jó ebédet is készítse. Egyébként az itt való asszony a multban, délben, télben-nyáron, ritkán főzött. Vacsorára már inkább. A gánicás, pépes, levesételek stb. aránylag gyors és nem komplikált elkészítése sem okozott hátráltató gondot. Ma is az átlag parasztagazdaságban nagyobb munka és ünnepi alkalom kivételével, minden fölös bajmóldás

nélkül történik a főzés. Egy szomoróci számítás szerint a napi háromszori átlag ételfőzés összideje 3 óránál nem tesz ki többet. Különösen, amikor estére maradékot, vagy tejet és sültkrumplit esznek.

Természetesen ez a főzési gyakorlat egyáltalán nem kedvezett az ételek fejlődésének, nem lévén mód próbálkozásra és tájékozódásra. Jórészt e miatt is elmaradott az őrségi ételkultúra szintje, de meg a következő szintén érdekes tény miatt is. A legújabb időkig - helyel-közzel manapság is - az őrségi lányok nem tanultak főzni, sütni. „Régen errefelé a lányok utána se néztek a főzésnek. Nézte, látta, de nem próbálta. Férjhezmenés után meg csak úgy emlékezetből csinálta.” „Csak legyen hozzávaló, majd megtanulja.” „Főzni tud, csak legyen miből” „A pépet majd csak meg tudja csinálni.” Sőt a férjhezmenéshez sem volt okvetlen szükséges a főznytudás. Ha meg tudja a kévét kötni, meg a korsót el tudja a fején vinni - akkor már úgy is mindenhez ért. Így a lányok a főzés mesterségét asszonykorukban tanulták meg az anyósuktól, de itt is csak később vették át a háztartás vezetését. Mert ahol nem voltak öregek a szülők, ők főztek a fiataloknak is. De egyébként is a konyhamunka mindig a háznál levő öreg irányítása szerint történt. Így hátráltatták tehát a termelési és a társadalmi megkötések az őrségi főzőmesterség fejlődését. Ma már itt is egészen más szint kezd kibontakozni, de az is csak a legmódosabbaknál és legmozgékonyabbaknál. A konyha gondja nagyobb lesz, több időt szakítanak egyesek a főzésre, tájékozódásra, próbálgatásra. Az újabb és másutt alakult ételek meg csak bokrosítják a főzés gondjait. Azonban ez a polgári jellegű főzőkezdemény itt az Őrségben koránt sem szélsőséges, a szerény kisbirtokok termelési lehetőségei, a mezőgazdasági munka megkötései eléggé mérséklék.

A főzés mindig együtt történik az állatok számára való főzéssel, sőt az állatok ellátása időben meg is előzi az emberek étkezését. A moslék nyersanyaga (krumpli, korpá stb.), meg a hozzávaló edény, sajtár, melence, keverő, korpamerő-kanál stb. éppúgy tartozékai a konyhának, mint az emberi étkezés szükségletei.

A konyhai gondok közé tartozik a főzésen, a tálaláson kívül, - hogy a tárgyias körülményeket befejezzük, - a *mosogatás* és a *tisztántartás*. A *mosudás* vagy *mosulás* általában régen is - minden délben és este történt. Reggel nem mosták el az evőeszközöket. Kanalat többek között egyáltalában nem mostak, hanem csak az asztalterítőbe törölték és úgy rakták a kalányoskosárba. Minden héten egy nagymosulást volt szokás tartani; a mosulás a *mosulu-sajtár*-ban, vagy a *mosulumelencé*-ben történt (170.-171. ábra). A mosudó-sajtár rendszerint egy alacsony vasabrincsos faedény. Előnyös változata a háromlábú mosodu-sajtár, (ez valószínűleg újabb forma). Alul dugója van mosudás után a moslékos sajtárba engedik le a zsíros vizet. - Az edényeket gyakran mossák ú. n. *mosodu-fűjjelel*. Ilyen fű minden edényben felhasználható, mert fonnyadott állapotban is lehet vele mosulni. Üvegedényt csalánnal lehet előnyösen tisztítani. Az asztalruhát minden szombat este cserélték. A házi készítésű ágseprűvel (nyírfasöprő) söpörtek napjában többször is. Az agyagföldet söprés előtt fel kell locsolni. A régi füstökonyhák persze nem valami barátságos külsőt mutattak. Azért a gazdasszony minden héten meszelte a tűzhelyet és nem nagy időközökben a konyhát is. A tűzhely „vikszelésére” a mainak is van gondja.

A most vázolt őrségi konyha szerepét kíséreljük meg kiegészíteni a következő hiedelmekkel. Illusztrációul csupán, mert már csak töredékes vonatkozásokat lelhetünk abból a nyilvánvalóan gazdag babona- és szokáskészletből, amely a múltban a tárgyias paraszti világnak olyan szűk részletét is, mint a helyi konyha, gazdagon benőtte. Egy részüket már egybeült is tárgyaltuk. - A kemence központi szerepe ismeretes. Az állat kemencéhez sározott tolla, szőre biztosítja az állat házhoz tartozását, maradását. A szerető kemencefalhoz sározott lábnyoma biztosítja a leányt a legény állhatatosságáról. (Szomoróc.) A kisgyerek első kihúzott

fogát a kemencetetőre kell felvetni, hogy a jövőben egy foga se fájjon. (Szalafő.) Ha egy idegen - régen - malacot vásárolt valamelyik őrségi gazdaságban, a gazda csak akkor engedte elvinni az állatot, ha tűz volt a kemencében. Ezért a vevő tudta nélkül befűttetett, mert különben - hite szerint - kipusztult volna az a fajta. (Szomoróc.) A kemence meg a tűzhely tüze egyébként is sokat jelent. Ha sistereg a tűz, haragos vendég jön a házhoz. Ha morog, akkor meg szívesen látott vendég. (Szentpéter.) A morgó tűz Szomorócon pörlekedéssel és időváltozással jár. Ugyanitt, ha kipattan a tűzből a szikra, megint csak perlekedés lesz. Szalafőn a szikrázó tűz haragos ember jöttét jelenti. A kipirult *porhelt* az időváltozást, a közelgő csúnya időt jelzi. (Szentpéter, Szomoróc.) Nagyfüstű kéménybe bele szokott ütni a ménkü. (Szalafő.) Aki tűzbe köp, annak felhólyagzik a nyelve. (Szomoróc.)

A régi öregek úgy tudják, hogy a *baszorkány*-ok a füstös-konyha fölablakán jártak ki meg be macska vagy kutya képiben. (A sági hegyen volt a találkozájuk. Őriszentpéter.) Még a konyhaajtónak is, amint a megrontott tej esetében láttuk, volt babonás jelentősége. Ennek a segítségével gyógyult meg egy háromlélekzetű gyerek (minden lélekzés után három lyuk támadt a mellén.) *Új péntek*-en hajnalban három lyukat fűrtak a konyhaajtó borításába. *Új vasárnap* hajnalban meg - napkelte előtt - fenyűfaszeggel beszegezték a lyukakat, előbb a két szélsőt, aztán a középsőt. Három hétre el is múlt az egész baj. (Szomoróc.)

A konyhaasztal központi szerepe is nyilvánvaló. Ha kicsi csöcösszopót elér a nehéz nyavalya, az asztal helyére zsákot terítenek, ráteszik a gyereket, az azonmód rögtön megkönnyebbül. (Szomoróc, Szentpéter.) Égi háborúkor bebujnak az asztal alá, mert oda nem csap a villám. (Szentpéter.) Két karácsony között nem szabad az asztalra ülni, vagy könyökölni, mert sebes lesz az illető feneké és könyöke. (Szomoróc.) A lányoknak az asztalt kerülgetni tilos, mert részeges férjük lesz. (Szalafő.) Lánykéréskor a legény a kalapját az asztal közepére teszi és háromszor megkerüli az asztalt. Ezzel azt akarja elérni, hogy a leány akkor is hozzámenjen, ha nem szereti. (Szalafő.) Az asztal sarkára ültetett legény vagy lány nem nősülhet, ill. nem mehet férjhez. (Szentpéter.) Érdekes az asztal megterítésének a magyarázata. Az asztalnak ruhával való fedése régen általában volt, de - amint mondják - a világháború után ez a szokás mindjobban elmaradt. Valóban ma a család magának nem teríti az asztalt - az ünnepi és a látogató alkalmak kivételével. Egy őriszentpéteri hiedelem ezt úgy magyarázta, hogyha *köpesz* (= kopasz) az asztal, akkor vékony lesz a termés: - azért kell mindig asztalruhát teríteni.

Két karácsony között nem szabad a széket ringatni a rajt' ülőnek, mert megsántulnak a marhák. (Szalafő.)

A konyhaeszközöknek is megvan a maguk irracionális jelentése. Szomorócon úgy rontottak meg egy tehenet, hogy a hazatérő csorda elé kivitték a böstörüt és a tehen előtt megrázták. El is apadt a teje. (Szomoróc.) Ha a kés hegyével megáll a földben, vendég érkezik a házhoz. (Szentpéter.) Amikor új házhoz szegődik a cseléd, aznap kést nem vesznek elő, mert elmet-szenék az odaszegődő szerencsését. (Szentpéter.) A gyermekágyas asszony ágya, vagy párnája alá disznóölökést, foghagymát, meg urának egy ruhadarabját teszik, hogy a gonosz meg ne kerülje. (Szomoróc.) Ha a megszületett gyerekekre konyhakötényt tesznek, akkor nem vihetik el az ártók, mert az vasköpnögyeg. (Szomoróc.) A főzőkanalat ne vegye a leány a szájába, mert pletykás lesz. (Szalafő.) Ha hosszúnyelű „fakalánnyé” eszik a lány, akkor hosszúnyelvű napája lesz. (Szentpéter.) Fiatal lány ne egyék serpenyőből, vagy lábasból, mert hosszú nyelve lesz, sokat fog zsinatolni. (Pankasz.) Nem lesz szerencsése a vásárra menőnek, ha egy olyan asszonnal találkozik, aki üres korsót visz a kezében. (Szomoróc.) Ha kiütött fenekű vizes-sajtáron, hasított és kitágított élő meggyfán húzzák keresztül a nyavalyatörős gyermeket, meggyógyul. (Szalafő.) Szitán nézetnek át a menyasszonnal, amikor érte jön a vőlegénye.

(Szentpéter.) Ha felborul a sótartó, veszekedés lesz. (Szentpéter.) A nyirfaseprű forgácsát *újkor* nem szabad elégetni, hanem a keresztútra kell vinni, mert különben mindenféle piszkos dolog megterem a háznál. (Pankasz.) Hasonlóképpen semmiféle szerszámforgács, faforgács nem jó két karácsony között a konyhában, mert a verebek jobban szaporodnak. (Szalafő.) Ha a füstös-konyhát meszelik, egyik sarkát meszeletlenül kell hagyni, hogy ki ne haljon a gazda családjá. (Pankasz.)

Ime alig található konyhai tárgyat, amihez valami hiedelemszerű ne tapadna.

1. Élelmiszermegőrzés.

Kezdetlegesebb fokon is megvan az a törekvés, hogy a betakarított ételt hosszabb időre elállítsák. A parasztgazdaságban, az őrségiben a kamrák, vermek, pincék, kástuk szolgálják a nyersanyag-tárolás célját megfelelő edényekkel, hordókkal, tartókkal ellátva. - Kezdeti fokon maga a konyha az élelmiszer elraktározás színhelye. Amint hogy nem egy előnye miatt ma is tapasztalható. A fejlődés folyamán a differenciált ház kamrái és egyéb helyiségei osztják meg a konyha szerepét.

Leggyakrabban a krumplit, tököt, répát tartották a konyhában, az apró krumplit majd egész esztendőn át. Télen a fagyás ellen a konyha a legbiztosabb elállítóhely. Helyenkint ezért deszkával, gerendával egy kis helyet rekesztettek el benne, ahova leöntötték a krumplit és a répát. Pankaszon szokás a kemencétől oldalt egy üreget ásni a konyha földjébe és a beleöntött krumplit deszkával fedni. Egyéb lehetőségek híján az ágy alja is megfelel. Manapság többnyire már csak fűszer és egyéb kis helyet foglaló, naponként szükséges élelmiszer található a konyhában. A kialakuló őrségi házban aztán a konyhák mellett sorra épülő kamrák veszik át az élelmiszertárolás szerepét. Számuk a patriarchális világban azért szaporodott meg, mert a növekvő család új tagjainak, főleg nőknek, öregeknek hálóhelyül is szolgáltak. Ezek lehettek a ma is szereplő *kiskamorák*, vagy *szerszamos-kamorák*. Ilyen helyütt zsiradékot, kásafélét, lent stb. tartottak, azaz olyan anyagokat és tárgyakat, amelyek nem lehettek kellemetlenek az ott-alvókra. Mellettük voltak az ú. n. *boros*, *gabonás*, *jószágos nagy-kamorák*, ahol a bor, a krumpli, a répa, a gabona, a káposzta stb. volt. Itt aztán nem is háltak. A mai házakban is általában megvan ez a kétféle kamra: az *éléskamra*, ahol a lisztet, zsírt, húst, kenyeret tartják és a *jószágos-kamara*. Ahol meg nincs, ott rendszerint egy nagy kamrát találunk; itt a kétféle élelmiszer külön van választva. Deszkával, meg gerendákkal különkerítik az elterített szalmára öntött krumplit. Hasonlóképpen a burgundit s egyéb répát, káposztát.

A jószágos kamrának és az éléskamrának egyesített megoldását képviselték a multban az ú. n. *fölkástuk*. *Zakál* így ír róluk: „Említett érdemel még az ugy nevezett Kástu, a’ melly fából rakott kis épület egy emeletre. Az emelet alatt Pincze vagy kamara tartatik (mivel az Eörséghe Földbe a könnyen szivárgó víz miatt mély pintzét nem lehet ásni). Az emeletbe pedig, a’ melybe a’ tsinossan össze átsolt de be nem sározott oldal boronnák között a’ szabad levegő bé lenghet, fel akogatott hus, szalonna, ‘s más egyéb főzelék tartatik.” A kástu kívül állott a kerített házon a pajtával és a színnel együtt. A multban az egész Őrségben általános volt, de csak a tehetősebbeknek a gazdaságában. Az utolsó évtizedekben bontották le őket. Utolsó példánya a másoktól is közölt és lemért szalafői *fölkástu* (172. ábra). Szépen példázza az e fajta gazdasági épületeket. Magába az emeleti kástuba, a *feljáró*-n - (más kástuban a feljáró lajtorja rendszerint beépített fagrádics) - juthatunk, ez a keskeny *ürög*-be, vagy *kástupitar*-ba vezet, ahonnan egy kis ajtó nyílik a kástuba. Ez általában 4-6 m²-nél nem nagyobb alapú

kamaraszerűség, magassága alig éri el a 2 métert. A boronafalak sározatlanok, de az egymásra fektetett boronák pontosan össze illeszkednek, bogár se nagyon hatolhat be rajta; ha ablak volt rajta, ez szijácsból szitaszerűen kötött rács volt. - A kástuban fagyasztották telente a zsírnak való szalonnát, sonkát és egyéb húst. Rúdra fűzve *bürké-t*, *vindő*-ben zsírt; a nagy szalmából kötött fedeles *kópice*-okban (173.-174. ábra) babot, kölest, s egyéb szemesterméket, ládában *szárazkörtét*, lisztet, korsukban mákot, diót stb. tartottak. Köröskörül s pócákon üvegek álltak, de ugyanakkor tele volt a láda is 12-15 literes pálinkás üvegekkel. Az élelmiszeren kívül még egy sereg apró holmi is megfért a kástukamrában. A szalafői kástu melletti szín padlásaként egy ú. n. *szinhiél*-t találunk, ez szintén a kástupitarból nyílik. A kástu felett a *kástuhiél* van. Mindkettőn *leny* szárad az egyéb lom mellett. Más kástuk *hélá*-ján gyümölcsöt is szárogattak és tartottak. A kástu alatti jószágos kamara már sározott, (még az *ácskeresztek* sem nagyon látszanak ki); szükséges ez, mert a téli fagy szétvetné benne a hordókat. Itt a hombárokban *gabnát* (= gabonát), a hordókban lisztet, bort, pálinkát, káposztát, répát, ecetet tartottak és tartanak. Krumpli és répa is megfért benne, nemkülönben egyéb szükséges házi eszköz: *tekenyüszék*, *tekenyü*, melencék, kádak stb. A szalafői kástu kamrája mellett szín is van: hátul a fal mellett húzódik az egyszerű orsós-prés; mellette az *eke*, *taliga*, *brána*, *hordozuiga*, *szántu-tézsola*, *csikuti*, szekér stb. talál fedelet.

Az ilyen nagyarányú kástu persze a multban is ritka volt. Gyakoribb volt az ú. n. *pincés fölkástu*. Rendszerint domboldalba épült. Magának a fölkástunak volt egy *östök*-kel fedett előtere. Innen nyílt a *kástu-ajtu*. Ezalatt meg egy hasonló nyitott kamra volt, ahonnan egy lejárát szolgált a pincészerű verembe. - A domboldali kástu *pinceföldbe* volt ugyan építve, de az ajtaja a lejtős oldalra nyílt ki. A kástu maga a földszinten volt. A krumplit pl. a kástu közepén lévő lyukon öntötték le a pincébe és a *pinceajtun* hordták ki. Nem egy fölkástunál a kamra alatt valóságos pince volt. A pincelejárát az előbbihez hasonlóan a kamrából szolgált le. Ez a kástu tehát vertikálisan háromderekű volt: *kástu*, *kamra*, *pince*. A kástu felett meg még egy zsuppal fedett *hiéla* is volt. De az egyes kamrák, kástuk magassága 2 méternél nem igen volt magasabb. Olyan fölkásut is említenek, amely alatt ólak voltak.

A fölkástukkal egyidejűleg elterjedtek voltak a *kiskástuk*, vagy a *földszintes kástuk*, sőt ma már csak ezeket találhatni meg. Ez a hajlék boronából épült kis zsuptetős házikó (175.-176. ábra), a földről rendszerint fölemelve és *tölfa-tuskókra* helyezve. Boronái négyszögletesre faragottak és keresztbe illesztettek. Nem sározták sem kívül, sem belül. Belül pócák futottak körbe, edények élelmiszerrel teli, üvegek, pálinkás edények. Gyűjtőhelye volt ez a kástu a sok *ramacs*, haszontalan edényholminak is. Hús, sonka természetesen itt állt el. Belsőségük rendszerint egyetlen kamraszerűségből állott, de előfordult, hogy ezt is tagolták, amint a szalafői kiskástu alaprajza is mutatja (IX. ábra). Az egyik szomoróci kiskásturól említette egy öreg, hogy 2 akó pálinka volt üvegekben benne, meg kilenc háj lógott a felaggatott kosarakban.

A kástunak, de általában az éléskamrának érdekes társadalmi szerepe volt a patriarchalis világban. Állandóan zárták. Belépése és kulcsa csak a gazdának és a gazdasszonynak volt, más oda be nem tehetette a lábát. Egy szaknyéri öreg beszélt el, hogy az egyszeri embernek meghalt a felesége; újra meg akart házasodni, amit aztán nem kis heveséggel ellenzett a családja. Erre emberünk avval a föltétlen döntő megokolással válaszolt, hogy a menyé nem felesége és nem adja oda neki a kástukulcsot. Tehát meg kell házasodnia. (Nyilván a menyé vette át a gazdasszony szerepét és rendelkezett a háztartásban, ami emberünknek - úgy látszik - nem tetszett.) Itt különben azt közlik, hogy egy-egy nagy kástuba a környező szomszédságból többen összehordták a húst, mint manapság füstölés céljából az itt-ott még fennmaradt füstös-konyhába.

A kástuk éppúgy elpusztultak, mint a régi boronaházak, mint mondják azért, mert nincs szükség olyan természetű hús- és élelmiszer-eltartásra; főleg, mert nincsen elegendő fa. A tagosításkor megengedett szabad-vágás kiirtotta az erdőket, (ma ugyanezt észlelhetni a szomszédos Magyarországon, Velemér tagosított községben), azóta nagyobb szabású kástuépítmény nem is igen készült.

A kamrán, a kástun kívül további tároló helyiség a *pince*, a *verem*, a *hiéba*. Pincét a kástunál említett okok miatt nem nagyon ástak. A kerített házakban állítólag aligha volt földpince. Ahol előfordult, ott a bejárat a ház homloki részén volt, felhajtható faajtóval és grádiccsal. Igen alacsony volt. Belviláguk 3x4, vagy 4x5 m²-nél nem lehetett nagyobb. Hamarosan meg is rokkantak. Ma is jórészt csak kőházaknak van pincéjük. - A pincében megint csak káposztát, répát, burgundit, krumplit, zöldséget, fejeskáposztát, bort tartottak és tartanak. - Vermelni leginkább csak krumplit, néha répát, burgundit szokás. *Zakál* a következő természetű veremről szól: „Egy földbe ásott hosszúkás verem, melynek falai vastag keményfával, a' föle hasonló fákkal domborúan be rakattatik, melybe téli időre 's tavaszra tartandó zöldségek tétetnek le föld vagy fővény közé, és a' melynek a' fölfák végei alatt egy bé búvó aknája van.” Közönséges földbe ásott, ki nem bélelt verem is ismeretes. Partoldalba ásott, zsuppos-tetejű krumplis verem ma is többhelyütt van. Gyakori a következő veremelés is: vastagon elterített szalmára öntik össze a kerek-répat és a krumplit. A kupuc tetejére megint szalmát hintenek. Aztán berakják gyöppel és csupán zsuppból formált lyukakat, ú. n. *gőzlikakat* hagynak ki, hogy ezeken szellőzzék a krumpli.

Elsőrendű tárolótér még a pallás vagy a *hiéba*. *Hiél*-ja, *hiélá*-ja, *hiébá*-ja csak a zsuppos házaknak van, pallása meg a cserepes házaknak. Jól besározott földjére fölöntik és elterítik a gabonát; sokhelyütt itt áll a hombár, majdnem általánosan a lisztesláda; korsók, fazekak szemesterméssel; a szelemenről húsok, szalonnák, bőrkék lógnak le stb.

A gabonaélet tárolására szolgáló készségek között a legelső az említett *hombár* (177. ábra). A „hombár egy erős Deszkákból Saslábokba vésett nagy láda, a' melybe 40.-60.-, sőt 100.- mérő Gabona is elfér. Vesszübül is szoktak illyet kötni, a' melyet belül megsároznak és ez Kasnak neveztetik”. (*Zakál*.) A *jószágos kas* kisebb volt a hombárnál. A hombár szépen összeácsolt életörző jószág. Van többrekeszes, teteje nem mindegyiknek van. Rendszerint gerendalábakra emelik őket. A rozsot és a búzát külön-külön rekesztékben őrzik. - A jószágtartó hordók között meg kell említenünk a régi *örlü-hordu*-t (178.-179.-180. ábra). Kis hasú volt, „beretecelni” és lakatolni is lehetett. Malomba evvel hordták a gabonát. A *törkölös* és *boros hordók* mind ablakosan voltak. Nyúlánkak, magyorófa abrincs kötötte őket. - A *jószágos, lisztes horduk* általában 5-6 mérősek; több gazdaságban kisalakú hordókat látni, előzőleg gerencsémáz volt bennük, most meg magfélék tartására szolgálnak. - Az *ecetes- és uborkás-hordu* alacsony, alja szélesebb, mint a föle; pántja valószínűleg régen is vasabroncs volt. (181. ábra.) - A nyárfából ácsolt *lisztesláda* rekeszei minőség szerint különítik el a lisztváltozatokat. A konyhán kívül a kamrába szorult a *púposhátú szekrény* is, meg a *láda* is. Nem egyben tejet, pálinkát, sonkát is tartottak.

Szalmából és sziaácsból kötik a *véká*-t: krumplit, babot, lisztet, almát stb. tartanak, hordanak benne. A *kenyér-sütő-szakajtó-véká*-nak a feneke 6 karimából (= hurkából), az oldala 11 karimából áll, (a karima vastagsága szerint 9-ből is állhat). A *fertálos* 15 karimás; ebből vetnek. Az ezeknél nagyobb vékát leginkább liszttartásra használják. (182. ábra.) - A *kópic*-nak kötött véka kisebbje félmérős, nagyobbja három mérős. A vékákon kívül egy sereg *gyürkice*-fából, *vidravesszü*-ből, égerfából, kötött *kosár* szolgálja az élelmiszertartást és hordást: *kereksilinga*, kis kézi *kengyeles kosár*, fejen hordott díszes ajándékvivő *kerekkosár* stb. (183.-184.-185.-186. ábra). - Régebben gyakori ételhordozó készség volt a *bőrtarisznya*.

Leginkább hegyre használták. 2-3 rekesz is volt benne, egyébként általános formájú. Ha nagyobb útra keltek, szintén ezt a szalonnával, sonkával, tojással, túróval, hajmával, kenyérrrel, pogácsával meg borral megrakott tarisznyát kerítették a nyakukba. - Az iskolás- és őriző-gyerekek fehér vászontarisznyát hordtak a nyakukban, ennek csak füle volt.

Az edények mellőzésével is elállítanak egy sereg terményt: a sértetlen szőlőfürtöket pl. rudakra kötik és valamelyik ablakban, kamrában felakasztják. Üvegben is eláll; a nohát vagy izabellát *borzán* (= lazán) belerakják egy üres üvegbe és lekötik. Betegségben csemege. - Az almát rendszerint a hiébán ponyvára terített sarjuba dugdossák és föléje újabb *sari*-t szórnak. A téli körte, alma - búza, *lenbuga*, *polva* között is megmarad. A száraz gyümölcs rendszerint valami ládafélében, törött cserépedényben vagy kópiban áll. A *kétasszony napi* tojást a kópicokban borsó közé rakják. Itt szüretelésig sem romlik meg. A csöves-kukoricát *sás*-ával egy rúdra kötik és az eresz alatt vagy a palláson, a hiébában felakasztják. Ha friss lisztre van szükség, ezt őrletik meg. Kukorica-góréra nem emlékeznek. - A tejkészítmények a konyha-melletti kamrában lelnek szállást. - A mákot *acsku*-ban vagy *korsu*-ban, ú. n. *mákosbugyigá*-ban tartják el. Úgy vélik, ha vízkereszt napján eső van a *csapá*-ban, akkor férges lesz a mák. (Szalafő.) Persze a jól kezelt mák nem férgesedik meg. A lefejezett és kiasított mákot szárasztás után jól meg kell mosni, utána újra szárasztani. Így elkerülük, hogy idő előtt megkeseredjék. Szellős helyre kell a palláson felakasztani.

Kemény télben a kamra nem nyújt elég biztonságot, ezért, hogy megelőzzék a fagyást, a földön vagy valamilyen puszta fazékban tüzet, parazsat raknak és így védik meg a krumplit, répát, bort stb. - A kamra főellensége az eger és a patkány. Nem egy elmés egérfogó gondoskodik a kiirtásukról. A 187.-188. ábrán közöltek általános típusok. Nem egy helyütt egész sorozatot szerkesztenek egymás mellé. Kukoricaliszttel csalogatják be az egeret a likba, ahol a felszakadó rúgó fojtja meg. - A multban persze ügyes mesterkedő ember is találkozott, aki valamilyen úton-módon elcsalogatta a házaktól a pusztító patkányt, egeret, csótányt, *prücsköt*, *gébéért*, - legalább is így tartja a néphit. (Szentpéter.)

2. Tüzelő.

Az étel elkészítésének első feltétele a tűz, illetve a tüzelőszer. Ez sohasem okozott gondot az őrési gazdának a multban, s általában ma sem okoz, amikor pedig gyorsan pusztul a vidék faállománya. - A fás vidékek fabőségére jellemző, hogy minden kicsiségért befűtenek. A fát télen vágják az erdőn, ott egészen májusig szárad, amikor szekereken szállítják haza. Otthon azonnal felfűrészelik, felvágják és máglyában hagyják száradni egész nyáron - őszön át. A favágásnak és a faraktározásnak a *favágitu*, vagy *fágitu* (189. ábra) a színhelye. „A' fágittó, a'hol nagy halom vágott fának kell lenni, fágutu-nak neveztetik.” (*Zakál*.) Ez rendszerint falábakon álló, zsuppal fedett féltetes szín. Néhol egészen zárt, kamraszerű, de általában nyitott. Az újabbakat deszkával, cseréppel fedik be. Oldalt az ölberakott fát halmozzák fel, közbül van a favágótörzsök, a *füriszelübak*: érdekes megoldású a 190. ábrán közölt forma, - gyakran a *szijupad* vagy *vonyószék* is stb. (191. ábra.) Egy sereg hosszú pózna, ág, gally stb. áll mellette. - A leggyakoribb tüzelőfa a fenyő. Nem jó tüzelő, mert rengeteg kell belőle, nagy a lángja, kevés a tüze s azonkívül nagyon kormoz. Nem így a keményfa: a gyertyán és a bükk. A nyírfa nyersen is jól ég. A *berekfa* (= egérfa) már gyengébb. Télidőben a tüzelőfát mindig előző este hordják be és szárítják. Régen - amint mondtuk - a mestergerendára rakták; ott *fókodott* meg, utána pompásan égett. A begyújtás *élesztők*-kel szokás: *fenyüfahasogatók*, apró ág, forgács. - A régi világban nemcsak tüzeltek, de világítottak is a fával. Ez a *foklás világítás*

volt, amely a mult világháború olajhiányos világában újra feléledt. A kiszáradt fenyűfát könnyen lehet hasítani. Az ilyen *redetére* hasított méternyi fenyűfaszalag jól ég, de előbb így is szárogatják a kemence- vagy a kálhatetön. Előfordult, hogy ágos nyírfából is készítettek *foklá-t*, de ezt rendszerint *szijupad-on szítták*. A foklát a *foklatartu*-ban *égették*. Ez két függőleges faléc között csuszkáló fogazott lécdarab, amelynek a vasas, kampós végébe szorítják a foklát. Ennek híján a szolgálgyerek hasogatta meg forgatta a foklát, vagy a falbavájt résbe szorította bele. - A foklás világítás a füstös-konyhával együtt eltűnt, de a *fokla* maga a begyujtásnál ma is általános.

3. Az őrségi táplálkozás rendje.

Az előző fejezetek során az ételeket, a konzerváló módokat, a főzést, a főzés színhelyét, eszközeit, a nyersanyag tárolását stb. tekintettük át, a következőkben a táplálkozás alkalmait, lefolyását, magát a fogyasztást és annak társadalmi vonatkozásait igyekszünk bemutatni. A paraszti életmenetben, de más társadalmakéban is az étkezések állandó alkalmi osztják világos és áttekinthető fejezetekre az életet. - Ezek, mint a már tárgyalt főzés is mutatja, a termeléstől függenek. - Az alföldi, erdélyi paraszt-szegénység szintje általában a megszerezhető nyersanyag mértéke szerint pl. csak napi kétszeri étkezést tesz lehetővé. Az Őrség kisparasztgazdaságaiban a multban és a jelenben is télen a napi háromszori, nyáron meg a négyszeri, sőt ötszöri étkezés az általános. Azaz a fokozódó munka több ételmezt követel. Fontos tehát az ételmeiszer mennyisége alkalmi elosztása. Mindez természetesen a mindennapi táplálkozásra vonatkozik, ami az ételváltozatokat tekintve bizony elég egyhangú. Ezt az egyhangúságot törlik meg a közösségi munkaalkalmak, (a kaszálás, kapálás, aratás, cséplés, disznóölés stb.), amikor többet és jobbat főzni gazdasági és hagyományos parancs. Még inkább hagyományos köteleesség a naptári és családi ünnepi alkalmak kiemelkedő sütése-főzése, mert paraszti szinten a naptári ünnep, a házasságra-lépés, a keresztelő stb. családi ünnep kifejezett jelzése és megszentelése főleg a bőséges és változatos étel-ital élvezésében nyilvánul meg. Bár nem mellőzhetni a szintén jelentős hagyományos szokásokat, a szertartásos műveleteket, az ünnep gerince tagadhatatlanul az étkezés. - Ennek az illusztrálására nem lesz érdektelen egy-két családi ünnep ilyen-természetű meghatározóit megtekinteni.

A lakodalom, paszita, tor ma ugyan csak halvány csökevénye a mult izmos ünnepeinek, de *Zakál* meg az öregek révén a régibe is beletekinthetünk.

Az *őrségi esküvőt* tavaszon szokták tartani, úgy pünkösöd tájékán, májusban, kaszálás előtt. Természetesen a kérés és az eljegyzés megelőzte. A legény kéri, a násznagyok intézték a legény ügyét. A lányos háznál szívesen fogadták és röviden megvendégelték őket. Sülttojással, sült hússal vagy sajttal, turu-pogácsával és egy-két pohár borral. A sikert illetőleg „a turu igen rossz jövendőmondónak tartatik közönségesen” (*Zakál*). Igenlő válasz esetén a második hétre megjelent a legény is. Megvendégelték, de az italt a legény hozatta, mégpedig úgy, hogy pénzt adott a menyasszonynak és a kocsmába küldte borért. Ekkor egyeztek meg az *áldomásital* (kézfogó) napjában is. Az áldomásitalra a legény vitte a bort, mégpedig egy jó hordócskával, amit ökrön, lovon szállított jövendő menyasszonya házához. A hordót a szoba közepére állították csapra ütve. *Zakál* szerint a menyasszony apja is egy hasonlót állított melléje. A *móring-levél* megírása után megvacsoráztak, (a vacsora: leves, száraz-hús, káposzta, rétes, pecsenye, percc, kalács), és nekifogtak az iddogálásnak, ez mindaddig tartott, amíg a bor, esetleg másnap estelig. - Ettől kezdve a vőlegényt a leány házában családtagnak

tekintették. Bármikor jött, borral, hússal, pálinkával kínálták. A legény meg valami nyalánksággal kedveskedett a menyasszonynak - akkor is.

Az elkövetkezendő lakodalom nagy gondot okozott mind a két családnak. Erősen készültek rá. Olyan alkalom volt, amikor ki kellett tenni magukért. „A’ tehetősebbek tulkot avagy tehenet hízlalnak, vágnak, sörtvéseket ölnek, - a’ gyengébbek csak borjut, ártányt.” (*Zakál.*) Előtte napokon keresztül kenyeret sütöttek. Az erre az alkalomra megőrzött bort előkészítették. Edényeket, evőeszközöket kértek kölcsön a szomszédoktól és ismerősöktől. A füstös-konyhában nehezen lehetett volna főzni, ezért az udvarnak a szélmentes helyén szabad tűzhelyet állítottak fel. „A’ tüzi veszedelemtül való félelem miatt a’ háztul távol zöld ággal körül kerített főző Helyet készítenek, a’ hová a’ főzéshez értőbb szomszéd és más asszonyok sütés-főzés végett meg kérettetnek.” (*Zakál.*) A szabadtüzhely készülhetett a földre, azaz a földre helyezett cserépfazekak mellett tüzeltek, de gyakrabban - kivonatták a téli szánt, deszkákat fektettek rája, földdel borították be és tüzet raktak rajta. Nagy 20-30 literes zöld cserépmázás lakodalmi fazekakban főzték a húslevest, a káposztát stb. Hasonló zöld színeket állítottak fel az udvar más részén is, vagy a pajtát ponyvázták be körül-felül. Itt tálaltak. Köröskörül rakták az asztalokat, középen táncteret hagytak. Az úri társaságot a szobába vezették, ott terítették számukra. A pajta feldíszítését és lebontását a nyoszolyólányok végezték. - A meghívott vendégek hozzájárultak a lakodalom ételkészletéhez, mert tyúkot, kokast, peracet, kalácsot, süteményt, (ma tortát is), ruhába pakolva kosárba vittek a fejükön ajándékkul a menyasszonynak. Az egyéb természetű ajándék főleg konyhaeszköz volt. - A vendégeket a násznagyok hívták meg a lakodalom előtt pár nappal. De meg aznap is üzentek értük. - A lakodalmi segédkezést a szomszéd és a rokonasszonyok szolgáltatták; főztek, tálaltak, mosogattak.

Az esküvő napján reggel a vőlegény a vőfélyekkel, nyoszolyólányokkal, násznagyokkal együtt otthon megreggelizett: kocsonyát, sonkát, pálinkát és gyalog vagy kocsira kerekedve, borral jól felpakolva útnak indult az egész társaság. Útközben boldog-boldogtalant megkínálgattak. A vőfélyek nyakában facsutora lógott, s ha kifogyott, az útbaeső kocsmában újra töltötték. Ilyen alkalmakkor használták a *perec-csutorát* is (192.-193. ábra), amit a karjukra fűzve hordtak. S megtörtént, hogy a járókelő torkán egy jó húzás bor helyett köles csúszott le, mert a kópék köleskásával töltötték meg a csutorát. Vendégshivogatásban meg kántálásban is általános volt a csutorázás. - A leányos házhoz érve megint ettek egy kis ebédet: leves, sütemény, kalács, perac, - s aztán elindultak az egyházhoz. Útközben is, mint a lányos-háztól jövet is, a gazdasszonyok peracet, néha kött-rétest is szórtak a gyerekek és a bámészkodók közé, sőt a kocsin ülő vendégek is hasonlókat hajigáltak az udvarokba. A szülők nem mentek el a templomba, mert otthon a lakodalmat készítették elő. - Templom után visszatértek a menyasszony házához, ahol aztán kezdetét vette a komoly lakodalom. - *Zakál* szerint a lakodalom előtt történik a menyasszonynak és holmijának a kiadása; az indulni akarókat a menyasszony kancsókkal marasztalja. - A menyasszonyládájában - az öregek szerint - a nyakbavető *köcölén* meg egyebeken kívül 1 fakanalat, 1 fatálat, 2 tányért, 2 pár evőeszközt, 1 üveget és 2 poharat vitt el magával az anyai háztól. (Íme, a jövő konyha alapja.) - A lakodalmi étkezés előtt - bár általánosan azt vallják, hogy étkezés előtt nem szoktak imádkozni (legalább is vagy nyolcvan éve), - imádkoztak. Rendszerint a násznagy imádkozott elől. Egy szaknyéri kéziratos szokáskönyv szerint, amelyen nyilván megérezni a tanult ember költőmunkáját, régóta ezt imádkozzák: „Isten, ki tartod életünket, áldd meg testünket, lelkünket, áldd meg a jelenlévő ételeket és italokat, melyeket most hozzánk veszünk bőséges jóvoltodból, a Te Szent Fiadért, az Úr Jézus Krisztusér. Isten áldjon meg mindközönségesen.” (Ennek az imádságnak néprajzi jelentősége csak abban van, hogy éltek vele.) Az első tálalt a vőfély vitte be a vendégeknek. A Kerkamenti Órségben az ételek elé rigmust mond a vőfély,

amit rigmuskönyvekből tanul meg. (Ilyen Virgoncz Gergely: Vígás Tárháza; ilyen az előbb említett kéziratos könyvecske. Megérzik rajtuk, hogy nem ittvaló ember csinálta, mert a szöveg nem illik helyesen az itteni viszonyokra, bár nagyjából megfelel a körülményeknek.) Természetesebb köszöntő volt az, amely a vőfély és néha a vendégek ajkáról hangzott el, borral intézve az ifjú pár felé. Egy pohár bort köszöntöttek az ifjú párra, családi békességet, esztendő ilyenkorra tartandó paszitát kívántak. A vőlegény és a menyasszony az asztalfőn foglalt helyet és szokás szerint egy tányérből étkezett és egy pohárból ivott. Mellettük rendjén ültek a családtagok és a vendégek. Számukra hatalmas tálakban hozták be az ételeket és onnan mertek a maguk tányérjába. Ugyanabból a tányérből ettek mindvégig, s csak a káposzta után mosogattak el egyszer. A különböző fogások közben és után vígan folyt a borozás. A borral a megbízott *borszolgáló* törődött, ez rendszerint valami közeli rokon volt, vagy szomszéd, akiben a gazda megbízott és nem részegedett hamar le. A hangulatot a háznagy vagy a vőfély csinálta. A lakodalmi fogások így következtek sorra:

1. Leves (tyúk- és marhahús-leves). A régi lakodalmakról szólva sokan azt tartják, hogy sokféle leves került a lakodalmi asztalra, pl. köleskása-leves hússal, sőt karórépa-leves.
2. Főtt hús mártással, vagy tormával. Nyáron sóskával.
3. Káposzta disznóhússal, illetve toros-káposzta. Igen régen a káposzta után tüdős-kását is tálaltak, ma még az emléke is alig él.
4. Rétes (mákos, túrós, káposztás stb.).
5. Pecsénye salátával, piros-káposztával; a multban még száraz-szilvát is főztek melléje.
6. Almafánk, perec, kalács. Manapság tea, feketekávé, aprósütemény, torta stb.

Az ételek tálalása közt hosszú szünet van. Közben számtalan tréfát követnek el. Főleg a Kerka-menti Örségben, közel Zalához. A cigányoknak nagy verses mondókával, két egymásra borított tálban ajándékot hoznak. Macska ugrik ki belőle a cigányok szeme közé. - Majd nagy *sókodás*-sal ront be az egyik gazdasszony, *bebóbázott* kezét mutogatja, a kása égette el; kásapénzt gyűjtenek számára a segédgazdasszonyok; egy-két hét múlva aztán *eldombérozták* a kocsmában stb. *Zakál* szerint az utolsó fogás a *kitoló-kása* volt, amelynek a hegyibe peracet tettek. Másutt a pecsenyét mondták utolsóinak. De kitoló volt az a vödör víz is, amit a mulatságot megelőgelt gazda zuhintott a zajongók közé. - A felkerekedett társaság nagy zajjal és kerülővel késő este hazakísérte az ifjú párt. A legény házánál ismét megvacsoráztak, ami egészen hajnalig elhúzódhatott. A fogások ugyanazok. A második nap rendszerint vasárnapra esett. A menyasszony után hozták az ajándékot: kalácsot, peracet, túrót, húsos-répát, pálinkát stb. Ebből jól megreggeliztek. De még a reggeli előtt a menyasszonyt egy korsóval vízért menesztették, helyenként csak megmutatták néki a kutat. Vízet húztak vele fel, de közben rálöttek a korsóra és szédurrantották. Később már csak zenés kúthoz-vezetésből állott az egész szokás. A reggeliről elszéledő vendégsereg a templomból hazajövőket kínálhatta a keszkenőjébe kötött reggeli maradékkal, majd seregestül a kocsmába tódult. Ott mulattak mindaddig, míg haza nem hívták őket. Ekkor vette kezdetét a második napi lakodalmi mulatság. Hasonló ételekkel, italokkal, tréfákkal. A lakodalom után a fiatalság nekiindult *kántálni*, (*Zakál koborlu*-nak nevezi). Borral felszerelkedve sorra járták a szereket, kínálgatták az embereket; majd maguk is kéregettek sonkát bort, pálinkát. Kolompolás, nótázgatás, tréfák után tértek vissza. (Első nap után is hasonló tréfákkal tölthették a napot). Az evésnek ivásnak se vége, se hossza nem volt. Gazdagabb helyeken akár 3-4 napig is eltarthatott a lakodalom. - Ime a lakodalom a mulatság és az evés szakadatlan láncolata.

Hasonló arányú volt a multban a *paszita* is. Ezt rendszerint a születés utáni harmadik vagy ötödik héten tartották. Már a terhes asszonyra is nagyon ügyeltek: ha valamit kívánt, mindjárt

elébe tették, mert különben - úgy tartották - jel lesz a gyereken. (Szalafő.) - A beteg asszonyt a szülés után a rokonok, közeli szomszédok, ismerősök látogatják meg legelőbb. Kerek kosárban a fejükön ételt visznek neki, főtt tyúkot, kuglófot, fánkot, peracet, kalácsot, bort. Régen inkább tyúklevest vittek, ma köményes-tojáslevest, de meg tésztalevest is. A sütemények közt ma már gyakori a piskóta meg a torta. Gyakran élve viszik a tyúkot. A látogatás egy hétig szokott tartani. Ez a *komálás*. A paszita költségeit a házigazda viseli, de mint a lakodalomban is, a komaasszonyok, komák perccel, borral, kaláccsal, *kugli*-val, szöllővel, főtt tyúkkal stb. járulnak a konyhára. Régen reggel kezdődött a paszita, ma délután, estefelé. - Akkoriban sonkából, szalonnából, pálinkából megreggeliztek, utána estig a kocsmában mulattak. A vacsora a szokásos fogásokból állott és hosszas tálalással reggelig kitartott. Nem egy helyen másnap estig is mulattak. A vacsora végén *korozsmát* szedtek, ami általában pénz volt. Ezt rendszerint a legény-komák, a *hőskomák* adták, a nősöktől egyéb tárgyi ajándékot is elvártak. *Réfszámra* vették pl. a ruhának valót stb. Egyébként a paszita lakomáján a fölköszöntések, tréfák éppúgy soron követték egymást mint a lakodalomban. Nagy paszitákban előfordult, hogy kétszer tálaltak. A mai pasziták már szegényebbek; nem is nagyon ünnepiesek. Az ajándékot jobbadára elküldik.

Lakoma követi a temetést is. Ha déltájt volt a temetés, akkor estig tart, ha délután, akkor a vacsora végéig. Tehát vagy ebéd vagy vacsora a *tor*. A temetést megelőzőleg *virrasztanak*. A virrasztóknak, siratóknak bor és sütemény jár. A toron tézta- vagy húslevest, tyúkot, a jobbmódúaknál marhahúst, néha húsoskáposztát, rétest fogyasztottak. De került az asztalra pecsenye meg fánk is, természetesen sütemény és bor is. A lakodalomhoz képest elég költségesnek mondják a tort.

A *születésnapot*, *házassági évfordulót* nem ülik meg. *Névnapköszöntés* régebben gyakoribb volt. Rendszerint olyan névnapokon, amelyeknek a faluban több gazdája volt, a gyerekek végiglátogatták az egynevűeket és mondókát mondtak. Rendszerint pénzt kaptak, az idősebbeket borral és pálinkával kínálták meg. A rokonság esetleg össze is gyűlt egy kis névnap vendégeskedésre. Szaknyéron a következő mondókával köszöntenek névnapot.

*Nem köszöntök én másér,
Csak egy pint pálinkáér,
Azt sem pedig vatykáér,
Hanem szivaricáér.*

(A nem ide való származás megérzik rajta.)

Áldomás-ivást tartanak, ha szerződést kötöttek, vagy valami jó vásárt csináltak. Nagy mulatságot csaptak hajdan a legények sorozáskor is. „Murai-Szombatba” rendelték őket; *danajszóval*, nagy vidámsággal eredtek útnak.

Az esztendő *jeles ünnepei* persze nagy alkalmak az étkezésre is. De ezeken kívül is nem egy napnak megvan a táplálkozással való különös kapcsolata. - Újévkor nem jó a szárnyas-étel, mert elragadja a szerencsét. Újévkor szokás az újév-köszöntés. Régi mondókája a gazdaság javára szól:

*Tiktyok, lúdgyok, sertéseik sok-sok legyen,
Minden évben száz forintot abból szeggyen,
Bor is legyen pincéjükben sok-sok-sok aku,
Egy sorjában, két sorjában háromszáz aku.*

A köszöntésért egy kis vendéglés is jár. - Az őrségiek reformátusok; a köztük élő katólikusok szokása a *vízkeresztjárás*. A multban a lelkész és a mester végigjárta a hívek házát; gabonát, húst, kukoricát, babot szedtek. Ma már nem szokás.

Nagy étkezési alkalom a *húshagyókedd*, ilyenkor úgy főznek, hogy jusson is, maradjon is. Egy sereg szokás is kiemeli ezt a napot a többi közül. Főznek, sütnek disznófejet, levest, almafánkot, rétest, káposztát, kását stb. Az ebéd aránylag kicsi, de annál bővebb a vacsora. Ekkor az egész estét áteszik, átmulatják. Szokás volt a múltban a kocsmába is átrándulni, férfiak, asszonyok közösen. Éjfélig tartott a mulatság, amikor a kocsmáros, csakúgy szokásból, almafánkkal terítette meg az asztalt. - Utána a katolikusoknál a böjt következett. Ma már csak a nagy sütés-főzés maradt meg húshagyóból. - Szalafőn a húshagyókeddi vacsora előtt a házigazda *vidra-*, vagy *fűzveszű-*ből gúzst kötött - künn az *ürög*-ben. Közben az egyik fia belülről a macskajáró ablakon keresztül folytonosan faggatta az apját: mit kötsz, mit kötsz? A felelet olyas volt: *kígyu*-nak, békának a száját, verebekét, egerekét, patkányokét, minden kártevőét... Addig beszélgettek, míg a gúzs készen nem lett. Akkor az apa bejött az ürögből és nekiláttak a vacsorának. A köleskását kiették a láboshól, a fazekat a kemencében vagy egyebütt kiszárogatták: a gúzst beletették, köles-magot öntöttek rá és tavaszon arról vetettek. - Ugyanitt vacsora előtt mindenfajta ételből töltöttek egybe és ebből a keverékből egy-egy kanállal szórtak a *házkeresztekre*, (= a házvég kiálló boronái) hogy a kígyók meg a békák elő ne jöjjenek. (Szalafő.) A húshagyókeddi mulatság kapcsán azt tartották, hogy egész este táncolni kell, mert akkor nő meg a kender. A jelek még egyebet is mutattak. Az östökön lógó jégcsap a len hosszúságát. A hó nagysága a széna nagyságát. (Őriszentpéter.) A vacsorának a disznófej volt a központja. Fehérnépnek disznó orrát nem volt ajánlatos enni, mert összetörhette a korsókat, meg az edényeket. (Szomoróc.) - A disznófejben lévő *mozga*-(agyvelő)-csontot a kemence hátára vetették és tavaszon belőle vetettek *palánmagot*; hatalmas fej káposzta nőtt belőle. (Szomoróc, Nagyrákos.) A fejcsontokat - néhol csak hármat - rátették egy lapátra és a kutya elé nyujtották, a csontok lányokat képviseltek; amelyik csontot előbb kapta el a kutya, az a lány ment férjhez legelőbb. Ma is játszák. (Szalafő, Szomoróc.) Az összeszedett disznófogakat meg szerdán a tűzhelyre vetették, lányneveket írtak rá, vagy csak megjelölték. Amelyik hamarabb füstölt, az a lány tavasszal férjhez ment. (Szentpéter.) A húshagyókeddi vacsora után nem volt szabad mosogatni, csak másnap reggel, amikor féltál levest öntöttek a *tuóká*-ba, hogy a termés szerencsés legyen. (Szomoróc.) Ezen az estén gyakran játszanak a gyerekek *maskarát*. Rongyokba öltöznek és sorra keresik fel a házakat: ujjal mutogatják, mit adjanak a kosarukba. Az ügyes mutogatókat megnevetik, kapnak fánkot, rétest, meg mindenféle húshagyókeddi jót.

Az őrségi ember református lévén, csak a *nagypéntek* és a *karácsony böjti* tartja meg. - Ilyenkor zsírral nem főznek, húst nem esznek. Reggel forralt tejet meg kenyeret fogyasztanak. Délben: *babgánicá*-t, szárazgyümölcsöt (szilvát és almát) főve; az édes levit megisszák. Másutt tejfölös babot meg mákostosztát. Egyebütt gánicát, tejet, szárazbabot tökmagolajjal és hagymával, mézeshagymát, tejfölös szilvát stb. - Este már akármit lehet enni, rendszerint déli maradékot vagy húst, tejet, süteményt, kalácsot. - A *húsvéti, pünkösdi, karácsonyi étkezés*: az ismert ünnepi fogások pecsenye híján. Húsvétkor már erős a disznóhús, azért marhahúst vacsorálnak, vagy tyúkot vágnak. Reggelre *bürrké*-ből kocsonyát főznek. Püskösdkor ugyanez az étrend. Karácsony napján reggelire kávé, kocsonyát, pálinkát fogyasztanak. Délre jó disznóhúsleves, esetleg tyúkhúsleves. Ha disznót öltek előzőleg, akkor pecsenye is kerül hagymamártással. Elmaradhatatlan a rétes. A vacsora déli maradék és tej. - A Luca-napi mondóka karácsony előtt sok egyéb jön kívül jó szalonnás, zsíros, hájas disznót kíván. A János-napi korbácsolás mondókája meg jó egészséget:

*Friss legyen, egészséges legyen,
Foga se fájjon, feje se fájjon,
Sok Szent János-napot megérhessen
Friss erőben, egészségben.*

A két karácsony közti ünnepcsoport, amint itt-ott már kitűnt, igen jelentős a táplálkozás és a konyha állapotára. Egy sereg tiltás és szokás vonatkozik ide. Karácsony böjtjén megterítették az asztalt, egy egész kenyeret - vagy csak a *vakarus*-t - tették rá és csak újév napján metszették meg. (Szatta.) Tettek még az asztalra *vajráló*-t, sőt, korpát, foghagymát, egy falat szalonnát is. A sóból és a korpából a tehénnek adtak a borjuzás utáni első itatáskor, a tört foghagymával pedig megkenték. A *szalánnából* mindenkit megkínáltak. (Szalafő.) Szomorócon egy zsákba mindenféle magból, Pankaszon hétféle szemből (kukorica, zab, köles, hajdina, árpa, rozs, len) töltöttek. Ezt a zsákot az asztal lába alá tették. Az asztal alá meg egy *szántuvas* került. Egy fazékba búzakupába kaszakövet dugtak és foghagymát vetettek a hegyébe. Ez az asztalra került, amelyet két terítővel terítették meg; közbül volt a kenyér is. A korpás fazék tetejére még egy szitát is tettek. Újév napján a zsákból etettek, a korpát az előbbi módon használták fel. A szántóvasat újév napján az ágyuk mellé tették és ráállottak; azért - mondták -, hogy olyanok legyenek, mint a vas (Szatta), illetve törés ne legyen a lábukon (Pankasz). A Vendvidéken ugyanez a szokás megvan, itt még kévébe kötött szalma, *tőfaág*, *pattoguvesszű* is kerül az asztal alá; belerugni nem szabad, mert megsántulnak a tehenek. - Két karácsony között nem főztek répát; mosni, *fágitu*-n fát vágni, konyharúdon szárogatni, foltozni (- mert akkor felhők *gombolognak* a nyári égen -), *füst alatt* fenni nem volt szabad. Annyi fát készítettek be, amennyi az egész időre elégséges volt, de nem is ették meg a következő esztendőben a verebek a búzát. (Szomoróc, Szalafő.) A marhák szeme sem lett hólagos, ha megtartották a foltozási tilalmat. (Szalafő.). Az asztalra sem volt jó a kalapot tenni két karácsony között, mert akkor sok-sok vakondtúrás lett a réten. (Szatta). Karácsony böjtjének estjén az elpusztult seprüket egy pusztá kút mellett meggyújtották és magasra hajigálták. Ebben versenyzett az ifjúság. Ez volt a *karácsony-böjti tűzesőzés*. (Szalafő.)

Az ünnepi és családi alkalmak étkezése jórészt csak szokásbeli jelentőségű, magára a valóban jellemző népi táplálkozásra a *hétköznapok és munkaalkalmak étkezése* vet világot. Itt persze csak részletes, egész éven át több faluban szerkesztett táplálkozási kataszter tárná fel a valóságot. Ennek híján részletvallomásokra szorulunk s ezekből vázoljuk meg az őrségi ember hétköznapjainak táplálkozási jellegét. Ez egyébként az egész tanulmányból is kitűnik. Az általános megállapításokat már csak alkalmazzuk: minden évszak rányomja a bélyegét az ételekre. Télen át tavaszig a tárolt élelem a jelentős. Tavasztól őszig friss termények, zöldség. Erősebb munkaalkalmak bővebb, jobb ételmezt kívánnak. A nagyobb munkák majd kivétel nélkül közösségiek, még jobban azok voltak a múltban. A munkások jelenléte okvetlenül megköveteli a jobbminőségű ételt. Ez legelsőbb húst jelent, kis étkezésnél száraz húst meg szalonnát, nagy étkezésnél frisset, - ezenkívül sült tésztafélék és italt. Nyáron általában az ebéd bőségebb, vacsorára inkább tej meg maradék kerül. Régebben a nyári munkában reggel főztek és délben kivitték oda, ahol dolgoztak. De többnyire hazajöttek étkezni. A közös és jelesebb munkaalkalmak: a kapálás, szántás, cséplés, aratás, krumpliasás, szüret, szénakaszálás, sarjukaszálás, lennyűvés, disznóölés, házépítés, tollfosztás, kukoricafosztás, lendergálás. Persze külön szokásos étrendjük ezeknek nincs, de nem egyre jellemző vonásokat találhatni. - *Aratásban*, fölöstökre: tejeskávét, süteményt, húst, peracet szolgálnak; ebédre: levest (gomba-, tészta-, krumpli-, káposztalevest), főzeléket, húst, rétest. Uzsonnára: bort, húst, süteményt, máshelyütt gyakran tejfeles túró, vöröshagymát, kenyeret; vacsorára tejet, peracet vagy kását, levest, málét. Az uzsonnát és a tízórait - ha van - magukkal szokták vinni. *Krumplikapálásban*: fölöstökre kávé, meg pirított kenyeret, ebédre (bab-) levest, kalácsot, vacsorára déli levesmaradékot fogyasztanak. Máshelyütt: reggelire kávé, tésztát, tízórára - kisebédnek is mondják - bort, kött-tésztát, kalácsot (ezt itt utánuk viszik), ebédre itthon húsoskáposztát, rétest, mákoskalácsot, bort; uzsonnára *gyönge-turu*-t, bort, süteményt, sonkát; vacsorára: tejeskását, vagy tésztalevest, süteményt kaptak. *Krumpliasáskor* fölöstökre kávé, szeletelt krumpli; ebédre leves, káposzta, rétes; vacsorára sültkrumpli, köleskásaleves,

búzamálé jutott. *Ásásban* a fölöstök reggel 6 órakor, az ebéd meg 11 órakor szokásos. *Széna- és sarikaszálláskor* rendszerint kiviszik a munkások után az ételt, különben ez a takarási időszak a legerősebb munkaalkalmak egyike: az ember sokat lótt-fut. Hajnalban otthon felhajtának egy-két kupa pálinkát, - kenyeret és vizet víve magukkal „szatyorban”, nekiindulnak. Mire a fölöstököt kihozzák hozzájuk, már magasan fenn van a nap. Kerek kosárban fejen viszik ki a szilárd ételt, a folyósat kézikosárban. A gyerek is viheti, vagy segíthet. Kávét, sült hús, főtt-tojás, kenyér, kött-pogácsa és az elmaradhatatlan bor kerül elő a kosárból. Ebédre, ha nincsenek messze, úgy déltájt hazajönnek - kicsinyt hűsülni. Uzsonnaidőszak úgy 4 óra tájt van. A vacsora sötétedéskor. (Télen a rövid nap miatt későn van a fölöstök és korán a vacsora.) A *szántási munkarend* is valahogy így oszlik meg az étkezési idők között. Ennek is vagy 3-4 órakor fognak hozzá és 6-7 órakor viszik ki hozzájuk a fölöstökömöt. A *cséplésben* kell aztán alaposan kitenni magáért a gazdasszonynak. Ekkor, ha más alkalomkor nem is, sok munkás gyűl össze a portáján. Reggelire: kávé, kocsonyát, perccet és sonkát tálal. Ebédre: levest, szárzhúst, pogácsát, rétest, fánkot. A hús gyakran tyúkhús. Uzsonnára: tejeles túró meg kalács, vagy sonka és egyéb sütemény jár. Vacsorára: guláslevest, vagy pörköltet, vagy hajdinakása-levest és persze süteményt is hordanak fel. Ahol csak félnapot csépelnek, ott csak egy főétkezést tartanak. Bor aztán van annyi, amennyit csak akarnak. A családnak csak azok a tagjai esznek a munkásokkal, akik együtt dolgoztak velük, leginkább a családfő, - az asszonyok meg a gyerekek külön. Előfordul, hogy masináláskor és házépítéskor libát vágnak. - Itt-ott még főzési szokások is előtűnnek a munkaalkalmak kapcsán, amint már láttuk az egyes fejezetekben is. Pl. búzavetéskor köleskását főznek, mert akkor jobb termő lesz a búza; vetés után meg kétszer-háromszor *vetőrétest* szoktak sütni.

Közös munkaalkalmak még a *kukoricafosztúk, lendergálások, tollfosztúk*. Lányok, asszonyok, legények gyűlnek össze esténként pajtában, szobában és tréfálódzás, dalolás mellett fonnak, dergálnak. Éjfél tájt meg szokták kínálni az összegyűlteket. Kukoricafosztóban tejfölös-paprikás túróval, borral, kaláccsal; dergálás, tollfosztóban kocsonyával, kaláccsal, perccel és borral. Vacsora után akár tánra is kerekedhet a fiatalság.

Ami a *régi idők mindennapi táplálkozását* illeti, a mai öregek szegényesnek és főleg egyhangúnak mondják. Reggelire: savanyúkáposztát vagy répalevest, gánicát vagy málét ettek. Délre maradék került, estére meg kukorica, hajdina, vagy búzapép. De gyakori volt a tej reggel és este, rendszerint sültkrumplival. Ugyanígy általános volt a borsó (bab), a kása (köles, hajdina), pogácsa, gánica, málé, kömény-, vargánya-, s egyéb rántottleves. Iskolába krumplit, málét, gánicát vittek magukkal tarisznyájukban a gyerekek. A kenyér szerepéről már tudunk. Az I. számú étrend ezeket az időket illusztrálja. A levesétel mellé mindig ettek valami harapnivalót is, málét, pogácsát, gánicát stb. Vasárnap és hétköznap egyre ment.

A soronkövetkező étrendek és a bukallai iskolásgyerekek három hétig végzett étkezés-feljegyzései a *mai napok táplálkozására* igyekeznek fényt vetni. Az étrendek jelzik a vagyoni állapotot, ami itt az Őrségben főleg bőséget jelent, de végeredményben nem mutat újfajta ételféléket; talán csak az ismert ételkör változatossága nagyobb. A vasárnapi étkezéseknek sem kell okvetlenül jobbnak lenni a hétköznapinál. Hódít a tejeskávé. Vacsorára gyakori a tejféle (persze, ahol tej van! ha nincs, főzni kell helyette!). Gyakori még ma is a gánica, pép, málé, pogácsa. A levesétel a főétel, melléje mindig esznek valami más tésztaételt is. Kenyér minden étel mellett fogy. Az étrendek jórészt hústalan időszakokra vonatkoznak és összesített természetűek: azaz egy héten két-három napon keresztül is ismétlődhet ugyanaz a reggeli, ebéd, vacsora. A bevallók változatosságra törekedtek. A húsos időszakban, tehát disznóölés után, heteken keresztül úgyszólván mindennap kerül hús az asztalra. Ezért az áttekintés szempontjából az ilyen étrend szélsőséges lenne, - bár a közöltek sem egészen mentek ettől. Végeredményben pontos étrendet emlékezetből nem lehet leírni, mert maga a gazdasszony is

alkalomszerűen határoz az étel formájáról és anyagáról. Pl. tavasszal, ha van már sóska, saláta, újborsó, krumpli természetesen abból főz, ha sok a vargánya, azt szedi, ha fejes már a káposzta, azt készíti el stb.

I. Régi étrend egy hétre. Szalafő.

	<i>Hétfő</i>	<i>Kedd</i>	<i>Szerda</i>	<i>Csütörtök</i>	<i>Péntek</i>	<i>Szombat</i>	<i>Vasárnap</i>
<i>Reggel</i>	köményleves és málé	bab leves	pépleves,	forralt tej, étés	káposztaleves, gálicsa	répa leves, kenyér	leves
<i>Délben</i>	bab leves, gálicsa	édes agyamat	agyamat, gálicsa	krumpli leves, étés	agyamat	agyamat, déli maradék	maradék, esetleg kalács, vagy penec, pogácsa
<i>Este</i>	édes-agyamat tej és sültkrumpli	tej, kenyér	tej	gálicsa	tej, kenyér	vargányleves, sültkrumpli	tej

* pénteken jobbról a balra kerül elő.

II. Nagyrákos, Kiskürtök. Régi semleges étrend.

	<i>Hétfő</i>	<i>Kedd</i>	<i>Szerda</i>	<i>Csütörtök</i>	<i>Péntek</i>	<i>Szombat</i>	<i>Vasárnap</i>
<i>Reggel</i>	szarvasleves és málé	bab leves	tejesleves, (szabó tej)	tejfölös répa	kukoricamálé, savanyú krumpli leves	dödőle	szarvasleves vagy kávé
<i>Délben</i>	reggel főzött babos-káposzta és kenyér	bab leves, kenyér	pogácsa és levelesmaradék	agyamat és málé	maradék	maradék	agyamat, répa
<i>Este</i>	káposzta főzvelegyve és sültkrumpli	édes tej és sültkrumpli	tej és sültkrumpli	maradék	édes tej, krumpli	krumpligálicsa	maradék

Általában reggel főztek, délben melegítették. Kukoricamálé agyamat-éssel is volt.

III. Egy 18 holdas pankasi gazdaság egyheti nyári étrendje.

	<i>Hétfő</i>	<i>Kedd</i>	<i>Szerda</i>	<i>Csütörtök</i>	<i>Péntek</i>	<i>Szombat</i>	<i>Vasárnap</i>
<i>Felbuzdí</i>	kávé, kenyér	köményes leves, kukoricamálé	forralt tej, krumpli	kukoricapép, kenyér	kávé, kenyér	tejes köleskáposzta, kenyér	kávé, kenyér
<i>Reggel</i>	kenyér	tejfölöpogácsa	gyógyos	ryet	tejfölözött	gyógyos	tej
<i>Étel</i>	szarvasbab leves, kálics	tejfölös tük, szarvas, krumpli	panackos-mártás, bús	répa leves, pogácsa	csóteleves, csigahús	szarvasmártás, krumpligálicsa	szarvasleves, saláta, perkol, rétes
<i>Ugyamat</i>	szarvasagyma, kenyér	gyógyos	tej	pogácsa	gyógyos	szarvas, kenyér	gyógyos
<i>Vacsora</i>	édes maradt leves, kenyér	tej, kenyér	penec-pamadácsa, sültgyoprika, kenyér	sültkrumpli, tej	tej, kenyér	gyoprikás gabba,	perkol maradték, sültkrumpli

IV. Egy 30 holdas pankasi gazdaság hústalan téli heti-étrendje.

	<i>Hétfő</i>	<i>Kedd</i>	<i>Szerda</i>	<i>Csütörtök</i>	<i>Péntek</i>	<i>Szombat</i>	<i>Vasárnap</i>
<i>Felbuzdí</i>	kávé, kenyér	tejespép, kenyér	forralt tej, kukoricagálicsa	kávé, kenyér	szarvas tejesleves, kenyér	tejes köleskáposzta, kukoricamálé	kávé, szarvas, kenyér
<i>Étel</i>	savanyú krumplileves, szarvas	tejfölös bub, kálics, mákoscsok	káposztaleves, pogácsa	tejfölös-köményleves, kálics	tejfölös, perkol gálicsa	tejesleves, krumplidödőle	gulyás, rétes
<i>Vacsora</i>	sültkrumpli, tej	bab leves, kenyér	szarvas, pogácsa	sültkrumpli, étés	vargány-leves	sültkrumpli, tej	tej, perkol kenyér

V. Egy 70 holdas erősen polgárosodó szalafői gazdaság téli és nyári hústalan étrendje.

	<i>Hétfő</i>	<i>Kedd</i>	<i>Szerda</i>	<i>Csütörtök</i>	<i>Péntek</i>	<i>Szombat</i>	<i>Vasárnap</i>
<i>Reggel</i>	kávé	kávé	kávé	kávé	kávé	kávé	kávé
<i>Délben</i>	krumplileves, kenyér, rétes	káposzta, kenyér, kukoricamálé	köményleves, kenyér, hajdinagálicsa	gombóc-leves, kenyér, kr-gálicsa	bab leves, kenyér, kalács	vargányleves, kenyér, fűrésztészta	gulyásleves, pogácsa
<i>Este</i>	aludt tej, sültkrumpli	általában tej	búzapép	tejespép	zsíroskása	aludt tej, sültkrumpli	maradék

VI. Egy szomoróci 30 holdas gazdaság átlagos téli-nyári semleges étrendje.

	<i>Hétfő</i>	<i>Kedd</i>	<i>Szerda</i>	<i>Csütörtök</i>	<i>Péntek</i>	<i>Szombat</i>	<i>Vasárnap</i>
<i>Reggel</i>	kávé, forralt tej, köményleves tejőssal	forralt tej, ill. tejeskása	kávé	köményleves	forralt tej	kávé	kávé
<i>Délben</i>	káposzta, málé	bub, száraz kötészta (prézis, túrós)	savanyú répa, rétes	krumplileves, rétes	savanyúleves, kalács	tejfölös káposzta, v. réparmálé	tésztaleves, zöldség, száraztészta, rétes
<i>Este</i>	tej	aludt tej, v. édes tej	tej, v. déli maradék	maradék, tej	tejeskása, kenyér	krumpligálicsa	tej és délről maradék

VII. Egy Szomorócon élő vend-magyar családnak téli étkezése

	<i>Hétfő</i>	<i>Kedd</i>	<i>Szerda</i>	<i>Csütörtök</i>	<i>Péntek</i>	<i>Szombat</i>	<i>Vasárnap</i>
<i>Reggel</i>	vargányleves, kenyér	rántásos pép, kenyér	gombóc- v. tésztaleves, kenyér	forralt tej, kenyér	rántásosleves, kenyér	répa leves, kenyér	tej és kenyér
<i>Délben</i>	borsos káposzta, kenyér	száraztészta (káposztás), kenyér	krumplileves, kenyér	tésztaleves, kenyér	szarvasbab	dödőle	tésztaleves, krumplimártás hússal
<i>Este</i>	kása	krumpligálicsa	aludt tej, sültkrumpli	hajdinakása	krumpligálicsa	savanyúkrumpli leves	gombóc-leves

VIII. Egy háromholdas szalafői gazdaság téli-nyári étrendje.

	<i>Hétfő</i>	<i>Kedd</i>	<i>Szerda</i>	<i>Csütörtök</i>	<i>Péntek</i>	<i>Szombat</i>	<i>Vasárnap</i>
<i>Reggel</i>	kávé	forralt tej	rántottleves	köleskáposzta leves	vargányleves	tökfőzelék	kávé
<i>Délben</i>	gálicsa, kenyér	cukorborsóleves	dödőle	saláta tejőssal	dödőlemálé	ugyamaz	saláta, rétes
<i>Este</i>	tej, sültkrumpli	kása	pép	édes tej és kenyér	aludt tej	krumpli	rétes maradék

Domonkosfán 70 elemi iskolás írta le, mit evett húsvét után három héten keresztül. Az iskolásgyerekek Szomorócról, Bükalláról, Domonkosfáról, Szerdahelyről, Alsó-Jánosfáról, Gerőházáról, tehát az Őrségből és az Őrség mellékéről járnak iskolába. Felerészben vend családok gyermekei. Az érintkező terület táplálkozásán nem ütközik ki semmiféle elkülönítő néprajzi vonás. Az ételek ugyanazok. Persze részletesebb vizsgálat sok mindent felszínre hozhatna. A gyerekek szülei általánosságban törpe- és kisbirtokosok és jobbára önálló existenciák. Az összefoglaló kép ezekről a felvételekről körülbelül a következő. Reggelit, ebédet, vacsorát mindenik gyerek eszik, tízórait, uzsonnát csak kevesen. Tízórait, uzsonnára, ha hoznak magukkal valamit: az kenyér magában, vagy egy kis *csergé*-vel, hússal, szalonnával; kenyér helyett valami tésztaféle is kerülhet a tarisznyába, rendszerint pogácsa. A gyerekeknek több mint 50%-a reggelire kávé, tejeskávé eszik, kenyérral vagy egyéb tésztafélével. Mintegy 20%-a tejet, főleg forralva, kenyérral. Feltűnő sokan (kb. 20% ez is) teát iszik reggelire, melléje kenyeret és perccet. A külső-őrségekről alig mondható el ugyanez. A fennmaradó kb. 10% meg tejes-, zsíroskását, pépet, rántottlevest, tésztalevest, sültkrumplit, sült-tojást meg miegyebet fogyaszt. Persze az egyhangú reggelik váltakoznak közbenközben. Az *ebéd* kérdése már bonyolultabb. Rendszerint egytálélt fogyasztanak valami mellévelővel, tésztával, gánicával; stb. A kéttál-étel már a polgárosodás jele. A levesétel (tészta-, bab-, krumpli-, húsleves) az uralkodó, a többi ételfélékhez számítva legalább mégegyszer olyan mértékben. A főzelékes ételek között leggyakoribb a káposzta (savanyú, babos) kétszer olyan sűrűn fordul elő, mint a krumpli, bab és répafőzelék együttvéve. Az aránylag feltűnő húsmennyiség (ünnep után!) rendszerint a káposztával együtt került tálalásra. Egyébként sütvé is szerepelt az ebédeken. A főtt tészták között a gombóc, a túrós-mákos és a káposztás-mácsik, meg a krumpli sterc került elő leggyakrabban. A sülttészták között a pogácsa, ritkábban a málé. Feltűnő sok krumpligánicát és dödöllét fogyasztottak. Sok ebédre készült sült-tojás, sokra meg salátás, olajos-krumpli, bab, káposzta. A többi étel alkalomszerű volt. Sokkal egységesebb volt a vacsora. Itt is több mint 50%-a a gyerekeknek tejet, aludttejet, sültkrumplit, kenyeret evett. A többi 50%-a meg a különböző levesek (rántott, köményes, krumpli, káposzta-leves stb.) meg a sültkrumpli, gánica, kása, pép között oszlott meg. De gyakori volt az olajos-bab, -krumpli és -káposzta, túró kenyérral stb. Hús estére ritkán akadt. Az ételek jórésze déli maradék volt. Az ételeken jól meglátszanak a télutó és tavaszelő tápláléklehetőségei.

Az étrendeket meg lehetne még mérni az ú. n. táplálkozási normák segítségével is, azaz megnézni, milyen mértékben fogyaszt bizonyos időközben húst, tejet, zöldséget, gyümölcsöt az őrségi magyar, hogy megállapítsuk: hiányos, kielégítő vagy bőséges-e a táplálkozása. Itt azonban csak a részletes felmérés segítene, hacsak nem elégszünk meg avval a megállapítással, hogy a szegényebbjeinek bizony elég szűkös az étkezése és gyakran híján vannak a húsnak és a tejnek. Egyébként meg a kisgazdaságok termelése és a helyi viszonyok ismerete alapján kimondhatjuk, hogy az őrségi táplálkozás biológiailag nem egyoldalú és ha itt van néptáplálkozási probléma, az csupán szociális lehet a táplálék mennyiségét illetően. A kívánható kapás, zöld- és vetemény-termelés remélhetőleg az egyetlen feltételezhető egyoldalúságot is meg fogja szüntetni.

Az étkezés míveletének természetesen külső formája is van és ez a forma, mint társadalmi magatartás, a társadalmi változásokkal együtt maga is megváltozik. Jelentősége minden időben és minden társadalomban nagy, formája kimódoltan szertartásszerű. A régi őrségi paraszttársadalomban is érdekes jegyeket kaphatunk róla; új magatartás persze új jelleget alakít ki.

Itt délnyugaton, a déli szlávtság közvetlen szomszédságában még ma is tudnak egyet-mást az öregek a régi közösségi életről. Nagy családok éltek együtt közös hajlékban a választott

idősebb gazda vezetésével. A közösségi fegyelem olyan nagy volt, hogy az összeférhetlent kiközösítették magukból, „elverték a háztól, csépet, kapát, fejszét nyomtak a kezibe és mehetett Isten hírvél” mondják az öregek. A nagy családok faluközösségi viszonya is mélyen társadalmias volt, a termelés feladatait csak így tudták teljesen megoldani. A közös munkák emlékei: a „soros kapálás”, a szőlőmunkák, a községi közös állattartás, a nagyobb szomszédolás stb. ma is élénkek az igen öregekben. A táplálkozás szempontjából ezek azt jelentik, amint a közölt *Zakál*-idézet is tanúsítja, hogy több volt a közös alkalom a közös étkezésre is. A szomszédoló munkáért nem járt fizetés, de a munkások a gazda vendégei voltak és bőven ehettek, ihattak. A „kölcsonbe-menés” elég általános ma is, de sokkal kisebb arányú. A „robot-világ” volt az az idő, amikor teljes értelmük volt az itt-ott felbukkanó hiedelmeknek, szokásoknak, amikor boszorkányok kísértették az embereket, *ludvérc*-ek *gyortyás*-ok mászkáltak a patak partján a *csarítok*-ban, amikor *égerfa-bimbó*-val és gubaccsal festett vászonruhában jártak az asszonyok és a lányok, amikor farkasok futkostak a falvak körüli erdőségeken és *sari*-kaszáláskor vasvillával őrizték a legények az éj szakára kivert lovakat. Robotot szolgáltak ugyan számos napszámmal és egyéb szolgáltatással, de egymásközt nem nézték a vagyont, a szegény is házasodhatott és férjhezmehetett. A termelés persze a nagy családokon belül is megosztotta a feladatokat, így külön feladat volt a konyháé. Az ellenőrző gazdán kívül a gazdasszony vagy ennek a halála esetén a legidősebb lány vagy asszony vezette a háztartást. A kamrás-kástu kezelése, a kenyérsütés az ő joga volt. Irányította a többi női családtagokat, a *főzőasszonyokat*, a *sőprűs-asszonyokat* stb. Jellemző az étkezési rend. A család rendszerint együtt étkezett (ez jórészt ma is így van) reggel, délben, este. A nagyasztal mellé ültek le a férfiak, persze csak a felnőttek, a férficseléd is velük együtt foglalt helyet. A szokott helyére telepedett le mindenki. Akik nem fértek el - főleg az asszonyok - a férfiak, s a férjesek az uruk háta megett állva szorongtak. A szűköség és szorongás ellenére, mint mondják, a mainál sokkal nagyobb csöndben és békességben fértek meg egymás mellett az emberek. A közös tálból fakanállal merítettek. Hogy le ne csöpögjön az étel, részint a tál szélén huzintották meg, részint a fakanál alá kenyeret tartottak. A húst a gazda szeletelte fel annyi darabra, ahányan voltak, de rendszerint egy pár szelettel többre, mert nem tudhatta, hogy ki köszönt be. A kenyérvágás tiszte is az övé volt: a gyerekeknek manapság is ő szel; - régen egyes helyeken - állítólag - a cselédnek is. A gyerekeknek valamilyen padra tálaltak, amit kisszékeken ültek körül; vagy kisszékre - holmi alacsony tárgyon, vékán üldögélve - kerítették a közös tálát, de gyakran mindegyiknek volt külön kis cseréptányérja s itt-ott meghúzódva abból evett, mert a közös étkezésnél gyakran összekaptak. Amikor az asztal mellé telepedhettek, akkor már iskolába jártak. Az asszonyok étkezéséről egy nagyrákosi közlés azt mondja, hogy kapkodva ettek, minden falat után elfordították a fejüket és úgy nyelték le az ételt. A közlő úgy magyarázta, hogy mindez „csupa illedelemből történt, így tisztelte az asszony a férjét”. Ha volt hely, akkor a gazdasszony is leülhetett. Vendég jelenlétében sosem ült le, ma sem telepszik le egy asztal mellé enni. Még eléggé elpolgáriásodott családban is ritkán. A múlt század 70-es éveiről szólva Kerkáskápolnáról azt közölték, hogy az olyan háznál, ahol több lány volt, az étkezésnél a legidősebb mindig állott. Ha ez férjhezment, a következő állott mindaddig, míg azt is el nem vitték. „Lidi férjhezment, akkor Fáni állott”. Mint mondják, így könnyebben kapott férjet a leány. Ma persze családjuk körében a nők bármikor letelepedhetnek.

Étkezési imádkozásról nem tud az őségi magyar, régen elterjedtebbnek említi; nagyritkán lakodalomban, disznótorban, jobb vacsora előtt a *kisétel* előtti fohászt mondták el: „Mennyei Atyánk, ki eledelt adsz...” Manapság inkább csak félig tréfásan mondják: „Isten áldd meg, ember edd meg!” Jó étvágyat, jóegészséget köszöntenek étkezés előtt. A munkások megköszönik az ebédet.

Az új jellegű étkezésben már nem ügyelnek a sorrendre, a gyereket az asztalhoz ültetik, szabad gazdálkodást engednek a kenyérben, elnézik a családtagok különidejű étkezését, a fiatalabb házaspárok meg utat engednek a tálalás öncélúságának, - főleg ha vendég van jelen, és a városi polgárember asztal melletti magatartását (kézmosás, terítés, szalvéta, külön tányér, evőeszköz-elhelyezés, tányércsere, külön pohár, a jókívánság kifejezése az étkezés előtt stb.) igyekeznek utánózni. Ennek ellenére az eredeti étkezési magatartást, amit részint az addigi megszokás és a termelés kényszere magyaráz, nem vethették le teljesen, úgy hogy vagy a régi rend uralkodik, vagy a régi és az új keveredik. Pl. a mezei étkezés szükségszerűen egy tálból való étkezés, hasonlóképpen egyes ételféle a kása, gánica, málé stb. megköveteli ugyanezt otthon is. Vagy: az asztal terítését és különös gondú kezelését a maguk körében nem nagyon vigyázzák. Vendég jelenlétében is csak a vendéget látják el városi módon, maguk pedig ugyanannál az asztalnál cseréptányérból esznek és közös pohárból isznak. Az újabb étkezési magatartás persze, mint a nyersanyag feldolgozásában, itt is a módosabbaknál és mozgékonyabbaknál jelentkezik először.

Ime még egy néhány vonás az őrségi ember étkezésében: nyilván a termelés elsőbrendűségét mutatja, hogy csak az állatok ellátása után látnak a magukéhoz. (Nem hiába építenek elébb új gazdasági épületeket, semhogy a maguk régi hajlékát tataroznák.) Vendégszeretletben nincs hiány az őrségi házban, amit maguk is megelégedéssel emlegetnek. Az őrségi faluk nagyszámú cigánysága is tanubizonysága ennek a természetnek, mert hisz a nyakukon élnek és hetenként sorra látogatják őket valami kis enivalóért. A vendég kínálgatásának se vége se hossza: „Na nyuollon hozzá, na tessék! csak ilyen szegényes iétellel szolgálhatunk!” A barátság első jele az étel meg az ital. Ha a magukfajtájút kínálgatják, ez rendszerint előbb visszautasítja, mondva: „nem ennyi jöttem” és csak kellő tartózkodás után fogadja el az ételt. Főleg bort. Késlekedőre nem várokoznak. A tálalást leginkább a gazdasszony végzi. Étkezés előtt csak akkor mosnak kezet, ha valami piszkos munkát végeztek. A *bagóásás* persze nem mindig számít annak. Étkezés előtt is szokás a borivás. Még leves előtt sem árt meg harminc csepp - mondják. (Ez a *marha törvény*.) A húst előre felmetélik a tányérjukban (szalonnát nem) és úgy eszik jobbkézzel, villával. A mácsikot, rétest és egyéb süteményt is igen gyakran villával veszik ki a tálból. Általában kézzel nem nyúlnak a tálba. Kenyérbe nem harapnak, hanem falatonként késsel metélik. Almát is - a gyerekek kivételével - inkább metélve eszegetnek. Hámozni nem szokás. Gyümölcsöt főleg akkor tálalnak föl, ha munkások dolgoznak a gazdaságban, akkor is legutoljára. Vízet nem isznak rá, mert magát a gyümölcsöt fogyasztják gyakran szomjuság ellen. Evés közben nem sokat beszélnek. Akinek nem tetszik az étel, arra azt mondják, hogy *zabált szaga van*. A kisétkü és a pizsmogó: *nyemmeg, nyemicöl*, a nagyétkü meg *pozékony* az étellel. „Ne hörpögesd” - szólnak rá a szürcsölő gyerekekre. Bolondos lesz az ura annak a lánynak, aki ebéd közben *nünül* és dalol. Egyébként a gyomormozgás hangjait nem szólnak meg: egészségesnek tartják. Ami a gyorsaságot illeti: „kinek milyen az evése, olyan a dolga”. Nappal munkaidőben nem szoktak üldögélni az étel mellett. Estelen már inkább elbeszélgetnek. A gazdasszony leginkább a maradékot fogyasztja. A szolgálgyerekekkel - amely már rendszer az őrségi gazdaságban - az étkezés dolgában általában úgy bánnak, mint családtaggal, bár rossz gazdának híja nincsen. Ha a felnőttek isznak és a kisgyerek is megkívánja, adnak neki. Ezért már gyerekkorától hozzászokik borhoz, pálinkához. Így tanul meg a parasztgyerek inni!

Az őrségi táplálkozás kapcsán kell szólnunk egy-két olyan dolgról, mint a *kocsmázás* és a *vásár*. A kocsmázás minden időben aktuális ivási alkalma a parasztembernek, de nem is annyira a borért, mint a társaságért megy a kocsmába. Majd minden falu tart fenn községi kocsmát, azonkívül még kettő-három húzódik meg ezekben a kis falukban. Bortalan esztendőben igen csak rájuk szorulnak a szomjas paraszttörkök. A multban leginkább öregek

látogatták a kocsmát, a legények is csak 17-18 éves koruk után nézhettek be oda, rendszerint vasárnapi istentisztelet után. Lányokat meg egyáltalában nem eresztettek el kocsmába. Ma persze egész fiatalok is ott tanyáznak, mert hisz az egyetlen szórakozási és játékkalomban is ott nyílik a falusi sivatárságban. Az egyházi jellegű és egyéb ifjúsági rendezésű teastélyek is igen szűkkörűek.

A városi ínyes ember vágyait a cukrászda elégíti ki. Ugyanilyen nyugtalansággal várja a parasztyereket a vásárt. A múltban mézeskalácsot, ú. n. *sifli*-t, *bábos*-at, *lovás*-at, *bölcsős*-et árultak a bábosok. De volt ott *perec*, pogácsa nagyságú *cipu*, száraz túró, ujjnyi hosszú *fekete cukor*, *márc*, azaz édesszörp. A felnőttek pecsenyét meg bort fogyasztottak. De bevásárló piactól (a múltban Grác volt a központ; ma Muraszombat, Szentgotthárd, Szombathely és Zalaegerszeg) távol lévén, itt vásárolták edényeiket s vették, adták állataikat.

Nem lenne teljes az őrségi táplálkozásról nyert kép, ha nem szólnánk egy-két szót a táplálkozás okozta zavarokról és gyógyításukról. Ezzel kapcsolatban az öregek azt vallják, hogy a mai nemzedék már elkényesedett. Leginkább a fogak romlását és a gyomorbajokat ('hasat') emlegetik, s mindezt jórészt a mai fűszeres, kényes (!) táplálkozásnak tudják be; egyesek még a zománcos edényeket is megvádolja. Büszkén emlegetik: „a régiek olyan egészségesek voltak, hogy 80 éves ember minden fogát a földbe vitte.” A fogfájást nem egy paraszt ökörhuggal gyógyította, mégpedig úgy, hogy izgatással ökörhugyozást idézett elő, amit aztán vattára kenve az odvas fogára tett. Elmúlt a fájdalom, de el is ölte a fogat. A hasfájás ellenszerül ugyan azt tartja a néphit, hogy mennydörgéskor *bakfinc*-ot kell hányni, meg meghemperegni, akkor az évben nem fog a hasa fájni, mégis nem egy szerét ismeri az ilyen természetű nyavalyáknak. *Nádráfájás* esetében (a gyomorban lévő görcsös fájdalom) söprúpálinkába vakart vadgesztenyét igyék a szenvedő. Édestejbe vakart vadgesztenye jeles orvosszer a gyermek és a felnőtt *bélcsavarodása* ellen. *Gyomor*fájás-t az egérfarkúfü virágjából főzött tea gyógyítja a legjobban. A *hasmenés* legjobb orvosszere a *szárazkörte*, *szárazberkenye*, főve vagy szárazon, hasonlóképp a szentjános kenyér is, de meg a sűrű *köserű* feketekávé is. A gánicába gyúrt töretlen mák is használ. *Székrekedés*-t, szorulást gyógyít a főtt duránci szilva, meg a leve. Szárítottból is meg lehet készíteni. Hasonlóképp orvosság a keserűsó, a káposzta leve, az aludttej és a tejsavó. A fodormenta teája is segít. Étvágyat csinál a söprúpálinka meg a foghagymás pirított kenyér. De legjobb kikoplalni. Részegség ellen a jó szemeskávéból főtt kávé használ. A részeg és megbabált embert a szájába dugott ujjon kívül a *kormos víz*, vagy a bor is meghányatja. A csuklást és az ijedelmet a cukros víz gyógyítja.

Igen rendezetlen az Őrségben még ma is a szükséghely kérdése. A múltban meg egyáltalán nem volt gond rá. Az östök alatt csináltak egy kis palánkot, vagy hordtak össze kupacba egy kis gyöpöt, azt' oda *kukoráltak*. Alkalmilag polvával, időnként meg földdel temették be és új helyet kerestek. Egyébként mint ma is, az istállóba meg az udvar közepén álló trágyadombra jártak. A gyerekek kedvenc helye ma is udvar felől a tornác alja. Valóságos zárt hely - a nyaralóvidéket nem számítva - falunként végtelenül kevés.

IV. ÖSSZEFOGLALÁS.

Az egyes fejezetekben igyekeztünk megismerni a táplálkozás: a táplálék, a feldolgozás, a fogyasztás feltételeit. Így a geográfiai tényezőkben: az éghajlat, a táj, a talaj és a rajta lévő növény- és állatformációk tárgyalásában megtaláltuk a nyersanyag meghatározóit. Az időben történő változásuk jellemzően mutatta a táplálkozásban is bekövetkező fordulatokat: az előző táj az extenzív állatkultúrának, az erdőelő munkának kedvezett; az állatnevelő kedvező konjunktúra elvirágzása után feltört legelők, levágott erdők a szántóknak adnak helyet és megkezdődik a birkózás a talajjal. A gabonaminőség javulását, a másodrendű kenyérmagvak visszaszorulását, a kapások térhódítását jelzik ezek az idők, természetesen a megfelelő új technikai eszközök és műveletek szerepeltetésével egyidejűleg. Egy olyan természeti csapás, mint a filoxéra, egy egész idetartozó ág pusztulását jelenti; egy vívmány, mint pl. a műtrágya, a gabonatermesztés új lehetőségét nyitja meg. A mélyszántás, a gőzmalom, a cséplőgép stb. nemcsak a mezőgazdaságban okoz forradalmat, hanem egyszersmind elősegíti a táplálékanyag minőségi javulását is. Erdővel gazdagon rendelkező paraszt külön hajlékot, kástut, kamrát emelhet a tárolt élelmiszereinek, hiánya mindjárt más, központibb, vagy más anyagú megoldást kényszerít ki. Mindezek a körülmények egyszersmind a velük kapcsolatos termelés jelentős elemeire is rámutatnak, amelyek a klasszikusan paraszti társadalmakban döntően határozzák meg a táplálkozás egész természetét. Azaz a mindenkori termelés lehetősége szabályozza és köti meg a konyha és a fogyasztás lehetőségeit. Ez az elv teremtette a: „minél nagyobb a paraszt, annál nagyobb a krumpli” - őrségi - lényegében német eredetű - szólást. Jóllehet az egész termelés végső célként első sorban a feldolgozott táplálék élvezetére irányul, mégis feldolgozására és fogyasztására csak annyi időt és annyi erőt enged, amennyi nincs a termelés hátrányára. Ezért nem volt idő az őrségiak multjában sem próbálgatásra, sem elgondoltabb nyersanyagfeldolgozásra és ezért voltak megfelelőbbek és elterjedtebbek a levesek, pépek, gánicák, pogácsák stb. Az elnyomott táplálkozási igény azért mégis utat tört, s az ünnepek, lakodalmak, disznótorok étrendjében igyekezett megvalósítani mindazt, amit nyersanyagban, ízben és megkészítésben a legjobbként megismerhetett. - A mult század közepétől számítható termelési és társadalmi változások persze nem hagyják nyom nélkül a köztük alakuló kultúra egy részletét sem. A rendi - patriarchális és közösségi keretből kihulló őrségi kisparaszti existenciák a táplálkozásukban egészen a századvégig és nem egyben a mai napig megőrizték a régi hagyományokat, de ugyanakkor a technika szárnyain száguldó újabb vívmányoknak is utat nyitottak. A vívmányok jórészt civilizatórikusak, az irányukban való magatartás polgári. Így aztán az egész ország népi kultúrájára jellemző kettősség jól észlelhető a műveltségnek ebben a részletében is. - Az új igény: a táplálkozásban való önállósulás persze az anyagilag függetlenebbeknél és a helyzetüknél fogva mozgékonyabbaknál lép fel legelőbb. A zömnél a gazdasági megkötöttség és a kevés tájékozódási lehetőség egyrészt marasztalja a mult gyakorlatát, másrészt szűrve engedi át az újabb vívmányokat. - Ez a kettősség és keveredtség a műveltség, jelesen a népi műveltség állandóan meg-megújuló folyamatában kiegyenlítődik. Egyik érdekessége, hogy egyrészt, mifelé is halad, milyen elemekkel bővül, másrészt mit hagy el a sütés-főzés mestersége. Az érintkezés természeténél fogva a kis- és középpolgári osztály ilyen természetű ráhatása a fő mozgató. Itt aztán egyesek kétségesskedhetnek a miatt, hogy az eddigi ízkultúra, a konyhai hagyomány népi jellege az itt egyelőre gyökértelen és idegen természetű beáramlás miatt megfakul és rossz útra terelődik, amire itt-ott példa is akad, mégis a táplálkozás tárgyas mivolta s mint ilyennek az őrségi élet gazdasági viszonyaihoz való kötöttsége megóv minden szélsőséges elfajulástól. (Ez persze nem vonatkozik minden művelődési-ágra.) Új főzési

művelet, nyersanyag-feldolgozás, praktikusabb konyhaeszköz és berendezés, sütő-főző készülék stb. egy-két zökkenő mellőzésével - csak előnyös lehet: mindezt az egészséges és mozgékony paraszti közösség megemészti és kiegyensúlyozza. A kérdés az egészségesség kérdése, s mint ilyen, más tanulmány keretébe tartozik.

Mindenesetre az őrségi táplálkozás itt végigkísért útja kétségtelenül nem egy részletében a haladás, a fejlődés útja volt. Nem nehéz megállapítani például, hogy: a hajdan nagyobb arányú gyűjtögetés alkalmi szedegetéssé zsugorodott. A levesételek elkészítésének a köre kitágult; új nyersanyagokkal, több fűszerrel, más műveletekkel gazdagodott, ugyanígy a főzelékeké is. A húsfeldolgozásban nincs nagy változás. Nagyot fejlődött a tészták, sütemények elkészítésének a mestersége, ugyanakkor a leveseken kívül a legtöbb régiség itt őrződött meg. A legfontosabb vívmány: az őrségi kenyér. - A szőlők és a gyümölcsösök pusztulását nem igen tudják pótolni. A tej és tejtermék belső használata igen nagy. A konzerválásban nagy haladás: a lekvár, a befőtt, a savanyúságok sora. A fűszerhasználat a multhoz képest sokat javult. - Szinte forradalmian megváltozott az őrségi konyha képe, de belső elrendezésében mégis hagyományos maradt. Az ételkészítés-tárolásnak új hajlékai keletkeztek. - A sütés-főzés eszközei meg már a városi eszközök útján haladnak: csökken a cserép, több a vas-, bádogg-, lemezedény. Az evőeszközök csakúgy.

Igen érdekes az eljárásokra, nyersanyagokra, eszközökre, berendezési tárgyakra vonatkozó hiedelmek szerepének súlya. Nem is olyan régen, a múlt század végén az élet minden tényét döntően befolyásoló külső erők hite általános volt, minden öregember meg az itt-ott felszedhető törmelék a tanúbizonyság erre. Az állatok egészsége, az ételkészítés (főleg a tej, a hús, a kenyér, a gyümölcs) állapota, a konyha belső rendje és evvel együtt a közösség biztonsága és nyugalma az ő kényüktől-kedvüktől függött. Nem is mulasztott el a jó gazdasszony egyetlen alkalmat sem, hogy magatartásukat befolyásolja és beavatkozásukat megelőzze. Értették is a módját. Ma persze megtagadják vagy legalább eltagadják mindennek még az emlékét is, még azok is, akik magukban hordozzák a szokások és hiedelmek ismeretét és esetleg még gyakorlatát is. Racionális magyarázatot lépett a helyükbe, nyilvánosan már bolondságnak tartják a hiedelmek emlegetését is.

Elszegényedtek az ünnepi szokások is a lakodalmak, paszíták stb. alkalmán, színtelen kocsmai mulatozások és egyházas, egyesületi összejövetelek léptek a helyükre. De megváltoztak a főzés tanuló alkalmi is a múlt zártságával szemben. - Nyaralók járnak nagy számban vagy egy évtizede az őrségi falukba; ezektől itt is, s ha elkerülnek cselédnek a városba, ott is - tanulnak; sőt hallani, hogy egyike-másika főzőtanfolyamra jár. Ott vannak aztán az alkalmi látogatók, az intelligencia, akikkel az újabb ifjúsági szervezkedések folytán kapcsolódhatnak. Új ételek ismeretét hozhatják magukkal az új menyek: Göcsej református részéből sűrű a házasság az őrségekkel, talán ez is az oka, hogy sok a hasonlóság és egyezés a két vidék konyhája között. - Végül a receptek áradatát szórják a falura az újságok, könyvek is: nem egy alkalomkor láthatni, hogy valamilyen ünnep közeledtekor nagy buzgalommal belőlük szedik a tudást a lányok és a fiatal menyecskék. - Az úri és parasztételeket határozottan el tudják választani egymástól. - Ami a táplálkozás higiéniáját illeti, talán az újabb polgári asztali és egyéb szokások kapcsán férközött be valami megfogható újszerűség: egyébként a hagyományos paraszti magatartás uralkodik.

Íme az őrségi konyha útja: a változó népi kultúra örök folyamatát jelzi. A táplálkozás olyan finom disztinkcióinak a kutatása, mint az étel élvezete és sajátos szerepe a polgári- és paraszttársadalmakban merőben filozófikus, - egyébként meg alaposabb kutatás nélkül eredménytelen.

A táplálkozás helyi biológiai hatásainak vizsgálatát csak szakember, orvos végezheti el eredménnyel. Persze itt nemcsak a kielégítő és nem kielégítő táplálkozás kérdéséről, hanem pl. a vitaminellátottság, az elfogyasztott ételek kalóriatartalma és a végzett munka stb. alapos felméréséről lenne szó.

Az őrségi táplálkozási szint és irány egybevethető még a bevezetést követő részben jelzett egyéb műveltségágak állapotával. Ezekről ismételve csak annyit, hogy állapotuk és haladás-irányuk jórészt ugyanaz. Egy felbomlott közösség kultúrájának a tartozékai; talán a gazdálkodási ágak a leghagyományosabbak, egyébként az ú. n. polgárosodás sodrában. A bomlott közösség szélsőséges társadalmi magatartása az egyke. - Íme a formálódó népi műveltség újabb alakulása a műveltségi szint egész terjedelmében zajlik le.

A táplálkozási műveltség egyik legegységesebb művelődési ág, mert abban a társadalmi körben, amely képviseli, általánosan és majdnem azonos formában gyakorolt. Azok az ételek, műveletek, eszközök, amelyekről tárgyaltunk majd minden őrségi gazdasszony tudásában, gyakorlatában, háztartásában megvannak és jóllehet a variációk száma íz, tájékozódás és alkalom szerint sok, mégis terjedelmük körülhatárolható a helyi néprajzi jelleg megrajzolása végett. Természetesen a népi tudás a táplálkozást illetőleg is az egyénekben van képviselve. Az általános tudású asszonyokon kívül nem egy akad, akiben a többi felülmúló emlékezet és gyakorlati ismeret van, s amint vannak kiváló mesélők és kiváló dalosok a nép között, találkoznak kiváló szakácskodó asszonyok (pl. lakodalmi főzők) is.

Itt kellene végül szólni az őrségi táplálkozás hagyományos jellegéről és e jelleg magyar voltáról. Sajnos, összehasonlításra alkalmas részletmunkák hiányában ez csak általánosságban végezhető el.

A szomszédos Göcsej táplálkozásáról *Gönczi* közöl adatokat, de ezek már szinte ötven évesek és csak általánosságban szólnak az ételekről. - Mégis igen érdekes dolgok tűnnek ki az összehasonlításból és ezek: az egyezések sorozatai. A régi patriarchális családi élet mozzanatai, a pincézések és a hegyi élet; az ételek elnevezése és közölt jellege vagy fejlődése, elállító módok, az étkezési szokások, munkás-étkeztetések, épületek, a sütő-főző eszközök, konyhaberendezések, az evőeszközök, a babonás hiedelmek, a csecsemő táplálása, az asztali magatartás, - mind-mind feltűnően megegyeznek. Még pedig - a közölt okból - az őrséginek egy ősből mutatják. Az azóta történő alakulást nem volt mód megismerni. De ebből is kitűnik, hogy az Őrség etnikai határai - legalább a táplálkozást nézve - délkelet felé egészen Zalába lenyúlnak.

Szlovén-vend forrásokhoz ugyan nem lehetett hozzáférni, de helyi ismeret és egyéb ellenőrző betekintések alapján (lásd pl. Kossits József alsószölnöki plébános leírását a Tudományos Gyűjtemény 1828-i évfolyamának V. kötetében az Őrséggel szomszédos vendek konyháiról) a közvetlen szomszédos területeken ugyanazokat, illetve még primitívebb állapotokat lehetett találni, mint Őrségben. - Itt is érvényes az az etnikai elv, hogy a közvetlen szomszédos területeken alig észlelhető átmenet van, s csak jóval beljebb mutatkoznak helyi jellegzetességek. Itt is nyilvánvaló, hogy a nemzetiségek primitívebb állapotot őriznek.

A Rába-melléki magyarság táplálkozása, amint a szomszédos Kondorfáról és Farkasfáról szólva mondják, jórészt ugyanaz, mint itt az őrségiek körében.

A nyugatról szomszédos Stájer népi táplálkozásról *Geramb* munkája nyomán jórészt csak általánosságok fejthetők ki: utalások a közösségi élet táplálkozási magatartására, patriarchális rendjére és a jelen felbomló állapotára. - A konyhát illetőleg a kerített háztípusban (Vierzeithof) és belső elrendezésében lehet hasonlóságot találni. A füstös-konyhákat - a *Rauchstuben-Feuerstätte* - közelítik meg leginkább. A konyha berendezése a közölt fotográfiák és rajzok

alapján csak nagyjából látszik egyezőnek. Belső elrendezésében a négyszögletes és tűzhelyes kemence ugyanolyan rendeltetésű, mint az őrségi, de sem olyan tűzikutyák, háromlábak, sem gamón lógó üst, meg kályhavillák nincsenek használatban, mint Stájerban. Lüküik és mozsaraik elve és formája jórészt ugyanaz. Sokkal többet árul el egy részlet tanulmány Stájer táplálkozásáról, amelyet a Sulm-völgy parasztételeiről írt a szerzője. A Sulm a Mura mellékfolyója, a vidéknek Schwanberg a központja, az Őrségtől nyugatra esik mintegy 60 km-nyire. - A multban itt is a kölesnek volt nagy szerepe, amit a jobban fizető kukorica, kiszorított. Most ebből készül az uralkodó parasztétel, amely mindennapi az ottani parasztgazdaságban, a *kukoricasterc* (Türkensterc). Ez a sok zsírral kezelt *gánicaétel*, amint említettük az Őrségben is tartományos; talán innen eredt. *Köles-étel* (Breinwamperl), *málészerű* öntött tészta (Backerl, vagy Tommerl) itt is ismeretes. A kölesfeldolgozás, amíg aktuális volt, az ismert lükön (Breinanke) történt. A köles veszésével ez is eltűnt. - *Kenyerük* vegyes lisztből készül, mint az Őrségben: kukorica és rozsliszt keverékből, a hegyeken tiszta rozsból. Ez is lapos cipó. A *tökmagolajkészítés* általános, de a sajtolás, eltekintve az anyagmegmunkálás mindenütt szükségszerű azonosságától, sajátosan helyi jellegű (Ölkuh). A *disznóölés és feldolgozás* ugyanazon a paraszti módon megy végbe, mint az Őrségben, azaz a sonkákat előzetesen kimetszik, a hátán bontják ugyanabban a sorrendben, mint nálunk. Egyes részletek, elnevezések is egyeznek: a *keresztoszás*, a *srágla* (*Schragen*, más forma, de rendeltetése ugyanaz), a disznó *nyúl*-ja (*Hase*) stb. - A szárító, sózó, füstölő és feldolgozó műveletek a feldolgozás azonos természete rendjén sok hasonlóságot mutatnak, ugyanígy egyebekben is; *vérmálé* (*Blutbackerl*), *köleshurka*, *disznóhúsleves* (*Klachelsuppe*); a szalonnát lesütik vindölökbe stb. A gyakori *salátát* almából készült ecettel ízesítik. Gyakori étel a *savanyúkáposzta* (de eltérő savanyítási módszerrel). A gyökereknek, fűszereknek, gombáknak általános a használata. A gombákat gyakran szárítják (főleg a *Steinpilz*-et). A multban ott is jelentős borteremő vidék volt, az ittenihez hasonlóan. Ma ott is az amerikai vadszölők az uralkodók. A pálinkafőzés ott is általános. A magyar viszonyoktól eltérőleg a gyümölcsmust az általános fő élvezeti ital (*almabor: Most*). Préseik közül a *Zwangpresse* formázza az őrségit. De itt is már csak a kisprések uralkodnak. - Tésztáik között gyakoriak a *kráfli*-k (*fánk*) és a *Gugelhupf* (*kuglóf*). Munka-, családi, ünnepi alkalmak étkezése az általános paraszttörvényeknek megfelelően bőségesebb: leves, hús (főtt-sült), tészta, bor - tálalásával. - Farsangjuk „foaste Pfindsti”-je (a zabáló csütörtök) megfelel az őrségi húshagyókeddi disznófejes, fánkös tobzódásnak. A füstökonyhában való főzés, eszközök használata - sokban megegyezik. - Ott is a mai aránylag ki nem módolt tejkultúrának az az oka, hogy a multban a marhaértékesítés ökotenyésztés útján történt. - Az új néptáplálékok között ugyancsak ott is vagy 80 év óta mind nagyobb és nagyobb mértékben a krumpli tör előre.

Mindezek a hasonlítások csupán azt igyekeznek kimutatni, hogy egy etnikai terület határai, amilyen jelesen az Őrségé is, messze átnyúlnak a szomszédos etnikumok területeire és azokkal együtt alkotnak újabb, azonos kultúrális egységet, annál inkább, minél több műveltségi részlet, motívum egyezik. Természetesen a politikai határokon túl is akadnak egyező jelenségek: részint függetlenül is, azonos táji és egyéb környezeti hatásokra (itt a termeléssel szorosan kötött tárgyi tényekről van szó), részint érintkezés folytán. A táplálkozásvizsgálat tanulságai szerint az Őrség, amely, mint említettük történeti-néprajzi egység, - beletartozik Dél nyugat-Dunántúl etnikumába, egységben a szomszédos magyarsággal, sok rokon vonással kapcsolatosan a szomszédos szlovénséggel és nem teljesen elkülönítve még a határokon túli stájeriaktól sem.

A táplálkozásban rejlő magyar jelleg kifejezhetőségéről annyit, hogy ami itt már évszázadok óta hagyományos, az gyakorlatában nyilván magyar is, mert ha egykor idegen volt is, új környezetében magyarrá hasonult.

Irodalom.

Bátky-Györffy-Viski: A Magyarország Néprajza. I.-II.-IV. kötet. Az I. kötet Táplálkozás c. fejezetének az irodalmából főleg Györffy I., Bátky Zs., Ecsedi I., Kiss Lajos, Gónyei S., stb. az Ethnographiának és a Földrajzi Közleményeknek kisebb cikkei és tanulmányai.

Ecsedi István: A debreceni és tiszántúli ember táplálkozása. A Déri Múzeum Évkönyve. 1934.

Eörséghnek Leírása, úgymint: Annak Természete, Története, Lakosai ezeknek szokásai, nyelv szokása, a' mellyeket öszve szedegetett Nemes-Népi Zakál György 1818.-Eszterházyban. A M. Tud. Akadémia kéziratárában. Földl. 4-r. 9. sz. 89 lapnyi kézirat mő.

Fényes Elek: Magyar Országnek, 's a' hozzá kapcsolt tartományoknak mostani állapotja statistikai és geographiai tekintetben. I. kötet. Pesten 1836.

Fuchs, Maria: Die Bauernkost im Sulmtale. Zeitschrift für Volkskunde. 1929.

Gáyer Gyula: Vasvármegye fejlődéstörténeti növényföldrajza és a praenorikumiai flórasáv. Vasvármegye és Szombathely Város Kultúregyesülete és a Vasvármegyei Múzeum I. évkönyve. 1925.

Geramb, V.: Volkskunde der Steiermark. Wien. 1926.

Gönczi F.: Göcsej s kapcsolatosan Hetés vidékének és népének összevontabb ismertetése. Kaposvár 1914.

Gunda Béla: A gyűjtögető gazdálkodás. Az elvetett búzától a kenyérig. Bp. 1939.

Haberlandt-Dachler: Das Bauernhaus in Oesterreich-Ungarn und in seinen Grenzgebieten. Wien. 1906.

Kogutowicz Károly: Dunántúl és Kisalföld. II. kötet. Szeged. 1936.

Kossitz József: Egy valóságos ethnographiai Remek A Magyar országi Vendus Tótokról. Tud. Gyűjt. 1828. V. köt.

Magyarország Vármegyei és Városai. Vas Vármegye. Bp. 1896.

Maurizio A.: Die Geschichte unserer Pflanzennahrung. Berlin. 1927.

Pável Ágoston: Örségi képek. Vasi Szle. 1936.

Pável Ágoston: Nyílttűzhelyű konyhák a hazai Szlovénoknál. Értekezések. 1927.

Polány István: Nyugatmagyarország néprajzi története. Vasi Szle. 1936.

Rapaics R.: A kenyér és a táplálékot szolgáltató növényeink története. Bp. 1934.

Vasi Szemle, ill. *Dunántúli Szemle*. (Tanulmányok.)

Tóth János: Így épít a vasi nép. Szombathely. 1938.

Tóth János: Falusi épületek fejlődése a nyugati végeken. Szombathely 1940.

Zsohár Gyula: Az Örség növényföldrajzi vázlata. Dunántúli Szemle 1941.

*

A rajzokat fényképeim és vázlataim alapján Szabó László készítette.

*

A tanulmányban előforduló fonétikusan írt szavak diftongusai emelkedő jellegűek.