

DEBRECENI EGYETEM



**TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014**

Élelmiszerbiztonság és gasztronómia vonatkozású egyetemi együttműködés,

DE-SZTE-EKF-NYME

MARINKA MELINDA

A magyar „*nemzeti sült*” színei egy  
tokaj-hegyaljai település  
táplálkozáskultúrájának tükrében

*Eredmények tanulmány*

Debrecen  
2013

Gyakran találkozunk olyan étellel, amelynek eredetét éppen népszerűsége és földrajzi elterjedtsége miatt szinte lehetetlen meghatározni, és ismerünk olyan területeket, olykor egyedülállóan településeket, amelyek nemzetiségi vagy etnikai összetételéből adódóan sajátos, egyedi ételkülönlegességekkel rendelkeznek.<sup>1</sup> Több Magyarországon élő nemzetiség táplálkozási szokásai kapcsán elmondható, hogy azok hatást gyakoroltak a magyar konyhára, de gyakran az egyes etnikumok sajátjukként ismert ételféleségei sem mentesültek a magyar konyha szabta alapanyagok befolyásától. Többek között egyik ilyen példaként említendő a Kárpát-medencében lévő dunai sváb területek táplálkozáskultúrájának alakulása, amelyet nem tekinthetünk egyértelműen magyar vagy német eredetűnek, hanem a kettős (multikulturális közegben pedig többes) kulturális áramlatokból kialakult sajátos fejleménynek. Ennek köszönhetően több esetben hangzott el az északkelet-magyarországi svábok táplálkozási szokásainak feltárása során, hogy a „*recept az sváb, de az elkészítés már magyaros*”. Egy másik terepkutatás alkalmával a helyiek részéről magyaros ételnek hitt nyírségi „*ökörnyel*” esetében kiderült, hogy elkészítési módját, formáját és ízvilágát tekintve nem sokban különbözik a szatmári svábok *strudlijától*.<sup>2</sup>

Ennek a csak röviden két példázattal megemlített állandó kölcsönhatásnak eredményeképpen a magyar nyelvterületen találkozhatunk olyan ételekkel, amelyek a magyar konyhára jellemző elkészítési móddal és alapanyagokból, de mégis valamilyen nemzetiségi, etnikai színezettel jelentek meg a 20. század folyamán. Tanulmányomban a magyar táplálkozáskultúrában felismerhető ilyen jellegű kölcsönhatásokra kívánok rávilágítani egy tokaj-hegyaljai település, Herceggút magyar anyanyelvű, de sváb származású lakosságának 20–21. századi étkezési szokásain keresztül. A település több szempontból is kiváló példája ennek, hiszen lokális társadalmi kollektív sváb származástudata mellett hungarikumnak minősülő

<sup>1</sup> A tanulmányban szereplő interjúrészleteket a 2014-ben, Herceggúton folytatott empirikus kutatómunka eredményeiből válogattam. A gyűjtést a TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-2014 számú pályázat programja keretein belül végeztük, a felhasznált interjúk adatai a DENIA 4198–4215 adattári szám alatt találhatók. A kutatásban részt vettek: Doma Boglárka, Nagy Zsuzsanna, Fancsalszki Noémi. A szerző kutatásait támogatta munkahelye, az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport.

<sup>2</sup> A *strudli* főtt krumpli, liszt, tojás, tejföl és só összetételéből készült sült tészta, amelyet túróval, lekvárral, tojásfehérjéből felvert habbal és főtt krumplival töltenek. Lásd: Cserenyák 1991: 159–161. Vö. még Bódi 2006: 35. Az étel „*ökörnyel*” elnevezésben Kállósemjén–Újszőlőskert településrészről ismert, saját gyűjtés alapján.

gasztronómiai és ezzel együtt a világörökség részét képező építészeti sajátosságokat mondhat magáénak, valamint a piros-fehér-zöld színvilágban pompázó „nemzeti sült” elkészítésének fortélyát is ismeri.

1962–64 között a Debreceni Egyetem Néprajzi Tanszékének egykori hallgatója, Nagy Mária végzett Hercegekút népi táplálkozására vonatkozó gyűjtéseket.<sup>3</sup> Ez a munka a 2014-es kutatások alapját képezte, hiszen empirikus terepmunkánk egyik feladata a 1960-as években megkérdezett, és még élő adatközlők felkeresése volt, illetve az akkor felgyűjtött sajátosságok újrakérdezése. Az 50 évvel ezelőtti adatközlők közül két személlyel találkoztunk, akik egykoron édesanyjuk és nagyanyjuk ismereteiről beszéltek, újrakérdezésükkor már a saját gyakorlatból ismert konyhai eljárásokat mutatták be, reflektálva az azóta eltelt időszak változásaira. Az itt felsorolt ételféleségeket a tőlük és a további hercegekúti lakosoktól származó, 2014-es adatgyűjtések során elmondottak alapján ismertetem.<sup>4</sup>

## A kutatás helyszíne és „hungarikuma”

Hercegekút település történetét 1750-től ismerjük, amikor is Trautson János Vilmos, egy osztrák főnemesi család sarja magánföldesúri vállalkozásában német családok áttelepítését szorgalmazta.<sup>5</sup> A telepítések három szakaszban zajlottak 1750 és 1761 között,<sup>6</sup> a mai dél-németországi területekről.<sup>7</sup> Az akkori *Trautsondorf*/*Trautsonfalva* néven ismert település első német lakosai az elmondás szerint olyan helyet kerestek, ahol az általuk létszükségesnek tartott négy természeti jelenség egyszerre megtalálható: „*Wasser, Wiese, Weinbeere, Wald*”<sup>8</sup> – azaz víz, mező, szőlő, erdő.

<sup>3</sup> Az 1962–64-es kutatások eredményét lásd: DENIA 767, 785, 856, 992.

<sup>4</sup> A kutatás első fázisában már egyértelműen kirajzolódott, hogy az 1962–64 között gyűjtött anyag akkor még bővelkedett sváb elnevezésekben, ezzel szemben napjaink hercegekúti táplálkozáskultúrájában már jóval kevesebben ismerik a sváb kifejezéseket, mindettől függetlenül kutatómunkánk egyik kiemelendő tapasztalata, hogy a sváb dialektus nyelvi lenyomatai a konyhai nyelvzetben őrződtek meg leginkább.

<sup>5</sup> Naár 2010: 21.

<sup>6</sup> Naár 2010: 30.

<sup>7</sup> A település történetével és kulturális örökségével Balassa Iván foglalkozott több tanulmányában is (példaként lásd: Balassa 1973: 285–320), majd később Naár János, helytörténész írt és szerkesztett monográfiáiban: *Hercegekút* (Tamás Edit szerkesztése alatt), *Szülföldünk Hercegekút I. Élelmód és hagyományok* (Joósné Naár Erikával közösen), *Szülföldünk Hercegekút II. Egy igaz barátság hiteles története* (Rák József szerkesztése alatt).

<sup>8</sup> K. I. 72 éves nő közlése alapján.

A telepesek számára Herceggút település környezete megfelelőnek bizonyult, többek között Tokaj-Hegyalja részeként a szőlőműveléshez kiváló természeti adottságokkal is rendelkezett. A területi gazdagság kiaknázásához szükséges alapfeltételek hiányában a betelepítéseket követő első időszakban nélkülözés és kemény munka jellemezte az ide érkezők életét, mivel az új életter létrehozatalához ígért segítségnyújtás elmaradt.<sup>9</sup> A hiteles telepítéstörténet és a lakosok körében ismert „eredetmonda” szerint is a telepesek először a könnyen vájható domboldalon alakítottak ki maguknak lakóépületeket (földházakat),<sup>10</sup> majd csak később kezdtek el a jelenlegi településszerkezetnek megfelelően építkezni. A kezdetleges lakóépületek vájataiból pincét, majd pincesorokat hoztak létre, amely a szőlőművelés, mint az egyik legjelentősebb gazdasági ágazat létrejöttét, és a közösségi összetartás mélységét mutatta. A 20. század folyamán még a családi gazdaságok szüreteléseire a rokonokat, barátokat összehívva, szekerekkel vonultak ki a szőlőbe. Az asszonyok vödörbe szüreteltek, a férfiak puttyonyba szedték össze a szőlőfürtöket. Jó termés esetén nem taposták, hanem csömöszölték a szőlőt, majd összetömörítés után préselték. Ha a taposást választották, akkor taposó zsákban, illetve kádban végezték a férfiak, mezítláb. Az összetaposott szemeket fa (később fém) présbe tették, majd a kpréselt mustot szekereken hordták a pincékbe.<sup>11</sup> Napjainkban mindez a legtöbb helyen napszámosok, szüretelő brigádok felfogásával történik, és a leszedett termést konténerbe helyezik, hogy ezt követően a felvásárló helyekre tudják szállíttatni.

A hegyaljai kereskedőházak, a nagy borgazdaságok a Herceggúton termelt szőlő egy részét felvásárolják, így kevés kivétellel csak minimális mennyiségű szőlőt tartanak meg saját használatra.

*„Szóval mink, meg a lányomé is csak szombat vasárnap tudunk szüretelni, mert akkorára próbáljuk mindig a konténert kérni, mert az nem úgy van, hogy nábat, ha máma nem tudtam megcsinálni, megcsinálom holnap, ha nincs mire szedni, meg nem veszi át az illető, akkor nem tudunk szüretelni, mondjuk ez egy nagy gond nekünk mindig a szüret. Általában két nap alatt le szoktunk szüretelni, hát, de sokan is vagyunk akkor. Vagyunk akkor 30–35-en.” (N. B. 74 éves nő közlése.)*

Mindettől függetlenül néhány család a borkészítés tökéletesítésére törekszik, leginkább azzal a céllal, hogy minél magasabb minőségű, saját termelésű bort

<sup>9</sup> Lásd Balssa 1973: 301–302.

<sup>10</sup> Mindezt alátámasztják Kavecsánszki Gyula kutatásai is. Vö. Kavecsánszki 1986: 252.

<sup>11</sup> Joósné Naár–Naár 2012: 43.

állítsanak elő, így a település méltán hozzájárul egyik legismertebb hungarikumunk előállításához.

Herceggút két olyan különálló pincesorral rendelkezik (a *Kőporosi- és a Gombos-hegyen*), amely mintegy keretbe foglalva védi a települést,<sup>12</sup> és amely település-szerkezeti szempontból a „*pincefalú*” kifejezés újragondolására ösztönözheti a kutatót. Ez a fajta építészeti, település-szerkezeti jelenség a maga nemében egyedi, hiszen itt a lakóépületekkel és gazdasági épületekkel egységet alkotó települést két oldalról ölelik közre a pincesorok, így a településhez szervesen csatlakoznak. Ebben a formában pedig a település egésze fejezhető ki a pincefalú megfogalmazással, amely ilyen szempontból „*hungarikum*”,<sup>13</sup> és amely egyébként az UNESCO világörökség része lett 2002-ben.

Annak ellenére, hogy napjainkra a település lakossága teljesen elmagyarosodott, származástudatát illetően a sváb gyökerekhez való ragaszkodás jellemző. A település vezetősége pedig ezen gyökerekre építve erősíti német nemzetiségi kapcsolatait.<sup>14</sup> Német kisebbségi, majd nemzetiségi önkormányzatot szervezett, sváb tájházat alakított ki, német nemzetiségi óvodát és általános iskolát mondhat magának a falu. A sváb kulturális jegyek erősítése érdekében pedig német kórust és táncsoportot alapítottak.

## Étkezési szokások és ételféleségek a 20–21. században

Az egykori német telepések által magukkal hozott ételkészítési eljárások, amelyek leginkább krumpli és liszt alapúak, gyakran más népektől származó ele-

<sup>12</sup> Kavecsánszki 1986: 267.

<sup>13</sup> Ebben a kontextusban értelmezte például Bodonyi Csaba építész a pincefalú építészeti jelenséget, aki maga is hungarikumként említette a település és pincesorainak település-szerkezeti formáját. (Az építész engedélyével elhangzott előadására hivatkozom, amelyet 2014. augusztus 16-án tartott Herceggút felújított pincesorainak átadó ünnepségén.) A néprajzi szakirodalom, illetve egyéb építészeti felmérések szerint Herceggút településrajza ugyan nem sorolható a szigorú értelemben vett pincefalvak közé. (A pincefaluról lásd: Bárth 1997: 28.)

Ez a példa önmagában is jelzi a *hungarikum* kifejezés köznyelvben alkalmazott szóhasználatának többértelműségét, amely nem csak a hungarikum törvényben (2012. évi XXX. törvény) foglaltaknak és jelenségeknek a megnevezésére korlátozódik, hanem saját értelmezés szerint mindig valamilyen egyedi, akár lokális vagy nemzeti hagyományba illő, olykor modern töltetű jelenségekre is utal. A hungarikum kifejezés ebben az értelemben sokkal inkább az egyediségre, mint „*unikumra*” hagy következtetni, a szó használója szerint általában olyan jelenség, amely máshol nincs, „*csak nálunk...*”

<sup>14</sup> Lásd: Tamás (szerk.) 2010: 330–334; Rák (szerk.) 2012.

mekkel gazdagodtak.<sup>15</sup> A felesleg termelésétől menetes szemléletmód meghatározta a nyersanyagok választékát és felhasználási módját. Az elkészítés módjában jelentős hangsúlyt kapott a minél gazdaságosabb előállításra és minél intenzívebb teltségérzetet adó tulajdonságra való törekedés.

*„Lényegében, amit az őseink hoztak, az a sváb konyha, az egy kicsit spórolás is. Sokkal igénytelenebb volt az a régi konyha, mint a mostani, annyi húst nem fogyasztottak. Tehát iparkodtak mindent felhasználni, amit a háztartásban, meg a földeken megtermeltek.” (K. I. 72 éves nő közlése)*

Az étkezések ideje és helye leginkább az időjárástól és munkaalkalmaktól függött. Az ételféleségek milyensége pedig a mindenkori szokásgyakorlat függvényében alakult, de elsősorban a gazdaságosság célzatával. Így például a megsza-bott rend szerint került húsétel az asztalra és hetente egyszer rendszeresen ettek babot is.

*„Hús alig volt, inkább nagyobb ünnepeknél. Karácsonykor rántott hús, húsvétkor sonka, de amúgy nem nagyon volt. De ritkán volt a rántott- és sült hús, inkább, amikor disznót vágta, akkor füstöltek. Hétköznap, vasárnap volt húseves, csütörtökön meg még valamilyen hús. Akkoriban nem turkált így az ember a húsban, mint ma. Inkább tésztafélék voltak, krumpis tészta, túrós tészta, mákos tészta, káposztás tészta.” (R. F. 77 éves nő közlése)*

A 20. század első felében még igen gyakori az író és az aludttej fogyasztása, ez a szarvasmarha állomány lecsökkenésével egyre inkább elmaradt, manapság pedig már szinte egyáltalán nem jellemző.

## LEVESEK

**Kolbászleves:** a család létszámától függő mennyiségű füstölt kolbász darabot tettek vízbe, megsózták, és amikor megfőtt, egy leveses tálba vékony kenyérszeleteket vágta és erre öntötték rá a forró levest. Alkalmanként krumpplival is dúsították, de ez már egy módosított változat, mivel az eredeti recept szerint készült kolbászlevesbe nem tettek.

**Tejeleves:** tésztát vízben megfőznek, majd a vizet leszűrik róla egy edénybe. Ezt a levet tejjel felöntik, sóval és borssal ízesítik, felfőzik, és a főtt tésztából tesznek egy keveset a levesbe.

---

<sup>15</sup> Vö. Wild–Wild 2014: 10.

**Bableves:** a bableves előételként és főétel alapjaként is szolgált. A bableveshez alapvetően nagyobb mennyiségű babot használnak fel, amelynek egy részét a leves berántása előtt kivesszük. A leveshez szükséges tészta mennyiségét is megnövelték, majd ennek egy részét hagymás zsíron megpirították, és rá tették a levesből kivett babot. Az így készült *babos tészta* kifejezetten böjtös étel volt. A bableves szemes változatban történő elkészítésén túl igen elterjedt a zöldbab-leves:

*„A zöldbalevest azt imádja a család füstölt hússal, mert azt se így csináljuk, mint a magyarok, hanem az is svábosan beöldségelve füstölt hússal, egy pár szem krumpli bele.”* (H. I. 68 éves nő közlése)

**Sváb burgonyaleves:** bő hagymás, paprikás zsírban kockára vágott burgonyát megdinsztelnek,<sup>16</sup> majd felöntik vízzel. Füstölt szalonnát kockára vágják, megpirítják, és a leveshez adják. Tejfölös rántást öntenek hozzá, majd nokedlit szaggatnak bele.

**Hússal készült levesek:** az elmondás szerint a klasszikus húsleves ismert, de a konyhai gyakorlatban gyakori a szerintük svábos változata is, amely füstölt húsból készül. A gulyásleves esetében is a füstölt hússal való főzést a sváb konyha sajátjának tartják.<sup>17</sup> *Sonkahúsleves* főzésekor a sonkacsont végét tették fazékba egy kevés hússal, elkészítési módját a csontleveséhez hasonlónak mondták. Ennek egy változata az úgynevezett „*rippli szuppe*”<sup>18</sup> füstölt oldalas leves, amelyhez a füstölt oldalast feltették főni és krumplival gazdagították.

## KRUMPLIS ÉTELEK

**Cinke:** sós vízben főtt krumpli levének egy részét leszűrik, a maradék lével és liszttel a krumplit összetörik, majd a tűzhelyen átgőzölik. Ezt követően zsírban hagymát pirítanak, majd az ebbe mártott kanál segítségével az összetört krumpliból apró halmokat szaggatnak, és tepsibe helyezik. Az így elkészült kis halmokra ráöntik a maradék hagymás zsírt, majd főtt aszalt szilvát tesznek közé.<sup>19</sup>

<sup>16</sup> A dinsztelésről lásd: Larousse 2010: 207.

<sup>17</sup> A füstölt hússal készült leves gyakorlatilag a sonkahúsleves, amely az elmondás szerint olyan „*kaszás leves*” (K. I. 72 éves nő közlése) jellegű, mint amikor a húsvéti sonka főzőlevébe főznek be levestésztát.

<sup>18</sup> K. I. 72 éves nő közlése.

<sup>19</sup> Az 1940–50-es években még nem ismerték a befőzést, hanem aszalással tartósították a gyümölcsöket. Az alma így elkészített formáját „*susinkának*” (K. I. 72 éves nő közlése) nevezték.

**Zsámizska:**<sup>20</sup> paprikás krumplit készítenek, ezt összetörik, majd tejjel fogyasztják.

**Krumplinudli („pucugaluska”<sup>21</sup>):** 30 dkg burgonya, 10 dkg liszt, 1 tojás, 1 marék búzadara, és egy evőkanálnyi zsír képezte a nudli tésztáját, amely a szilvás gombóc és a burgonyalángos alapja is.

**„Resterelli”<sup>22</sup> („rest” derelye):** a túrót liszttel gyúrták össze, kevés tojást ütöttek hozzá, összekeverték, majd gombócot formáltak belőle. Kifőzés után zsemlemorzásban megforgatták.

**Krumplis tészta:** házi gyúrt tésztát kifőzték (ezt a formáját „ficsa levélnek” mondták, ahogy össze volt hajtva és felesíkozva),<sup>23</sup> a krumplit megfőzték egészben, majd karikára vágták, hagymás zsírba megpirították („reszelt” krumpli), és ezt keverték össze a tésztával.

## KUKORICÁS ÉTELEK

**Puliszka („dara”):** a kukorica durvább darájából készül, amelyet hosszú ideig főznek, majd kukoricaliszttel sűrítenek be, ezt követően hagymás zsírt készítenek, és az ebbe mártott kanál segítségével a cinkéhez hasonlóan halmokat szaggatnak. Ezt is tepsibe helyezik, és a zsírban megpirított hagymából ennek a tetejére is öntenek. Hidegen, tejjel fogyasztják. A köznyelvben puliszkaként ismert ételt a hercegekútiak „darúnak” nevezik.

## KÁPOSZTÁS ÉTELEK

**Káposztaleves:** a hordós káposztából készített ételek közül a „legszegényebb étel” címkével látták el, amely egy kilo káposzta megfőzésével, majd paprikás rántás és tejföl hozzáadásával készül. Ennek egy gazdagabb változata, amikor a családi létszámnak megfelelő mennyiségű füstölt kolbászt szeletelnek bele.<sup>24</sup>

*„Megtapostunk hordóba káposztát, azt se vettük zacskós számra, mint más. Egy 70–80 literes hordóba megcsináltuk össze, az kitartott tavaszig. Szalonnával, sztrapacska alá vagy nyersen ...” (G. M. 88 éves nő közlése)*

<sup>20</sup> É. M. 72 éves nő és B.B. 67 éves nő közlése.

<sup>21</sup> B. B. 67 éves nő közlése.

<sup>22</sup> K. I. 72 éves nő közlése.

<sup>23</sup> K. I. 72 éves nő közlése.

<sup>24</sup> Vö. Naár–Pekár 1983: 12.



**Olajos savanyú káposzta:** Hercegkúton is elterjedt étel, krumplival fogyasztották, főleg böjti időszakban. Kb. 1–1,5 kg káposztához egy fej vöröshagymát vágta, étolajat öntöttek rá, majd összekeverték. Sült krumplival tálalták.<sup>25</sup>

A káposztás ételek hússal történő gazdagítása igen ismert volt Magyarországon, népszerűségét már a 18. századi magyar nemzeti kulturális jelképként való elterjedtségében is láthatjuk.<sup>26</sup> Hercegkúton a szalonna és a káposzta egyvelegéből készítették a „*grauszalat*” nevű ételt:

*„Hát szoktunk olyat csinálni, hogy füstölt szalonnát odavágunk, megvágjuk, késütjük, akkor ebből az új káposztából teszünk rá, és egy picike ecetes cukros vizet teszünk rá. Ezt mink úgy hívjuk, hogy „grauszalat” svábul.” (N. J. 71 éves nő közlése.)*

**Székely káposzta:** a hercegkúti változat kacsahússal készül, zsírban apróra vágott hagymát pirítanak, hozzá papirkát szórnak, majd ebbe az alapba teszik az apróra vágott húsdarabokat, amelyből így paprikást készítenek. Ezzel egy időben kb. 1–1,5 kg káposztát tesznek fel főni, majd ha mindkettő félig megfőtt, összeöntik és készre főzik.<sup>27</sup>

**Toros káposzta:** a disznótorok alkalmával a hordós káposztából készítették, alapját a pecsenyévé sült friss disznóhús adja. A hordós káposztát egy külön edényben megdinsztelik, és amikor a hús megsült, ráöntik, majd az egészet összekeverik és készre sűtik. Köretként főtt krumplit törnek össze hozzá.<sup>28</sup>

**Töltött káposzta:** egy kiló darált húshoz kb. ¼ kg rizst kevernek, majd sóval, borssal és paprikával fűszerezik, és összekeverik. A hordós káposztával együtt savanyított káposztahasábról leveleket szednek le, vastag ereit levágják, majd ebbe töltik az összeállított masszát. A főzésre előkészített edénybe előre átmosott apró káposztát tesznek, majd egy sor töltött káposzta után újabb réteg savanyú káposztát helyeznek, amelyre csontos friss hús és bőrös hús is kerül. Ezt

<sup>25</sup> Vö. Naár–Pekár 1983: 12.

<sup>26</sup> Kisbán 1989: 30–32. Kisbán Eszter többek között utal Bél Mátyás a „*Szalonnás káposzta Magyarország címere*” szólására. Lásd: Kisbán 1989: 31. Ebben az esetben felmerül a hercegkúti *tunkihoz* (lásd lentebb) savanyúságként tálalt káposztás szalonna megjelenésének kérdése, amely esetében a helyiek részéről az étel származására vonatkozóan egyértelmű a sváb eredet, hiszen az elmondás szerint őseiktől tanulták. Az étel „fejlődéstörténetében” azonban elképzelhető két ételféleség (a „*tunk*” alapja és a káposztás szalonna) összeolvadása és ebből egy sajátos fejlemény, mint *hercegkúti sváb étel* kialakulása, amely ilyen formán egyedi és csak a vizsgált településre jellemző.

<sup>27</sup> Vö. Naár–Pekár 1983: 12–13.

<sup>28</sup> Vö. Naár–Pekár 1983: 13.

a rétegezést többször megismétlik, amíg tele nem lesz a fazék, majd készre főzik. Az elmondás szerint a lakodalmi töltött káposzta is ilyen módon készült.<sup>29</sup>

## SÜTEMÉNYEK

A karácsonyi kántálás 21. századi felelevenített szokásával találkozunk a hercegkúti tájháznál minden év adventi időszakában, ilyenkor azonban nemcsak a szokásfolklor jelenségeinek újbóli rehabilitációját dokumentálhatjuk, hanem a nagyszülők konyhájából ismert sütemények előállítását is. Így *mézes kalácsot* és különféle *apró süteményeket* sütnek. Ezen utóbbiak általában sütőporos, a linzerhez hasonló tészta alapúak, szív alakú formára szaggatják, majd kristálycukorral vagy őrölt dióval megszórják. Ezek mellett a rendezvény kedvelt édessége a *pávaszem*, amely a 20. század végén terjedt el. Ez is linzer alapú sütemény, tésztáját téglalapformára kinyújtják, két szélére egy-egy sor meggyet helyeznek, majd mindkét oldalon a tésztát a meggyel feltekerik, úgy, hogy ne érjen a két széle teljesen össze. A tészta közepén lévő részt tojás sárgájából, habjából és dióból elkészített töltéssel töltik.

A 20. századi édes tészták közül legismertebb a bejgli és a bobajka. A **bejgli/lángos** a klasszikus receptúra szerint készült, de Hercegkúton lángos elnevezéssel él:

*„Annak idején anyukámék még kemencébe sütötték, nem bejglinek mondták ők, hanem lángosnak. Az is egy kelt tészta volt és azt dióval, meg mákkal megízestették és feltekerték ugyanígy, mint a bejglit, csak a bejgli ugye az egy zsíros tészta, a lángos az meg egy igazán kelt tészta.”* (H. I. 68 éves nő közlése.)

**Bubájkát** szent estére készítettek, most már az öntött kiflit nevezik így, de eredeti formájában a kelt tésztából kiszaggatott apró pogácsákat, amit megsütöttek, majd kifőztek, és végül mákkal megszórva tálaltak.

A kelt tészták népszerűségét jelzi, hogy annak töltött formája is elterjedt a 20. században. Ilyen volt a **mufli**:

*„...hasonlít a lekváros kalácshoz, csak kocka alakúra csináljuk, mint a túrós batyut, lekvárt teszünk bele és a tetejét darabos dióval szórjuk meg.”* (S. D. O. 46 éves nő közlése.)

Napjaink legismertebb édes ételei a fánk, csöröge, tiramisu, répatorta, reszelt túrós, mézes krémes, linzer karika, Lajcsi szelet és a zserbó. A hagyományozott

---

<sup>29</sup> Vö. Naár–Pekár 1983: 13.

előállítási módokon túl a modernizáció adta lehetőségek kihasználása is megfigyelhető:

„*De az egyik unokám a mézes krémet, a másik a Sport szeletet, a harmadik a fakanelast [szereti]. Ezt az internetről szedtem le, egy egyszerű kavart tészta.*” (V. J. 64 éves nő közlése.)

### EGYÉB JELLEGZETES ÉTELEK

**Csecsemők ételei:** a 20. század folyamán igen gyakori volt a „*Babatunk*”<sup>30</sup> készítése (lisztet tejjel „elhabarták”, pici sóval, cukorral ízesítették), illetve elterjedt még a felnőttek számára is készített *fokhagyma szósza* (zsemleszínű rántára fokhagymát reszeltek, levessel felengedték, borssal ízesítették, a gyermekeknek krumpli nélkül adták – felnőtteknek krumplival tálalták). A század második felében már megjelenik a csecsemők *tejbe grízzel* való étkeztetése, napjainkban pedig a 21. századi kisgyermekkor táplálkozási trend különféle formáit alkalmazzák.<sup>31</sup>

**Bundáskenyér:** a hercegkúti változat palacsintatészta alapon megforgatott kenyér, amelyet porcukorral vagy lekvárral megszórva fogyasztanak, nemcsak gyermekek részére készítik, hanem a felnőttek számára is.

### ÜNNEPI ÉTELEK

#### HÚSVÉT

A húsvéti ünnepkör táplálkozás szempontjából legjelentősebb része az ételszentelés, majd a megszentelt ételek elfogyasztása:

„*Húsvétra sonkát, tojást főzünk. De akkora sonkát, vagy 15 kilósat. De régebben külön sonkás kosár volt, úgy vittük a templomba. Beletettük a kosárba, szépen letakartuk, volt külön sonkaterítő kihímezve. Gyakran ketten kellett vinni, mert nehéz volt. Meg biztos, hogy mellé vágunk vagy 1 kilós kalácsot. Most meg úgy csináljuk, hogy vágunk belőle mindenkinek egy szeletet, tálára tesszük, a kalácsból, tojásból és a tormából is. Letakarjuk, és úgy visszük szentelni, minden Húsvétkor. Ezzel szoktuk kínálni a vendégeket. Karácsonykor balat szoktunk venni, meg disznóvágás mindig van. Kolbász, hurka.*” (N. J. 76 éves nő közlése)

<sup>30</sup> K. I. 72 éves nő közlése.

<sup>31</sup> Példaként lásd: Vida é. n.

„Régebben mindent beletettek, az egész sonkát, kalácsot, tormát, tojást, most meg csak annyit viszünk szentelni, amit éppen, akkor megesszünk.” (G. M. 88 éves nő közlése)

Húsvét hétfőn vagdalt pecsenyével, süteménnyel és sonkával várták a lo-csolkodókat,<sup>32</sup> napjainkra ezek a jellegzetes húsvéti eledelek fennmaradtak, illetve egyéb ételféleségekkel bővültek ki:

„Mi mostanában már egyre több salátát készítünk, mivel a gyerekeim szeretik. Görög sa-láta, franciasaláta, krumplisaláta. Ezek jól illenek a húsokhoz.” (F. L. 57 éves nő közlése.)

## KARÁCSONY

A 20. század első felében a karácsonyi ünnepi ételek közül nem hiányozha-tott a *karácsonyi kalács* (svábul „*veker*”: három ágból fonott kalács) és a már említett *bobájka* (svábul „*bobajkái*”), amelyet az ünnep előestéjén fogyasztottak, hiszen az szigorú böjti nap volt. Karácsony első és másnapján pedig már gyakori volt a marha- és a sertéshús feldolgozása.<sup>33</sup> Napjaink karácsonyi asztalára gazdagabb vá-laszték kerül:

„A húsleves, az elengedhetetlen. Szenteste szoktunk korbelylevest, vagy káposzta levest ké-szíteni. Valamilyen halétel is szokott kerülni az asztalra. Gőzölt bukta, ez egy kelttészta, ami gőzben, mint a kenéll készül el. Egy diós, vajos szemlemorzsa-ba van beleforgatva. Ünnepekre ezt elszo-ktuk készíteni. Az anyósom szokott bejglit, illetve bobájkat készíteni, ami a bejgliből meg-maradt tésztaból, túróval vagy mákkal készül. A hagyomány fenntartása miatt szoktuk ezeket fogyasztani. Még különböző sütemények, és mostanában gyümölcssaláták jöttek be, és még azokat is.” (P. T. 51 éves férfi közlése.)

„Karácsonykor, pedig bejglit sütöttek, töltött káposztát töltöttek, oldalast, kolbászt sütöt-tek. Meg természetesen egy ünnepnél a húsleves elmaradhatatlan.” (L. S. 55 éves nő közlése.)

## A TÁRSAS MUNKAALKALMAK ÉTKEZÉSEI

### HÁZÉPÍTÉS

A 20. század folyamán a nagyobb létszámot igénylő kalákák jelzik a közös-ség összetartó erejét, amelyek során a munkán túl kiemelt szerep jutott a közös étkezéseknek is. A közösség összetartását az elmondás szerint már az is jól mu-

<sup>32</sup> Lásd Balassa Iván gyűjtése: Tamás (szerk.) 2010: 302.

<sup>33</sup> Lásd Balassa Iván gyűjtése: Tamás (szerk.) 2010: 283.

tatja, hogy az építkező családokat nem terhelték a segítő munkások ellátásának költségével, hanem a segédkezők magukkal hozták a közös étkezésekhez szükséges alapanyagokat.<sup>34</sup> Az adott mennyiségnek megfelelően, megegyezés szerint tyúkot vagy valamilyen húsfélét, krumplit, zöldséget és zsírt adtak az építkező családnak. Az építésben segítőik reggelijére elve nem volt gondjuk, hiszen azt mindenki otthon fogyasztotta. Tízóráira általában fánkot (*kereplí*)<sup>35</sup> szolgálták fel, ebédre húslevest és paprikás csirkét, uzsonnára sváb szalonnát aludttejvel és kenyérrel, vacsorára pedig a húsleves mellé töltött káposztát vagy csirkepaprikást, esetleg sertéspörköltöt készítettek. Az étkezések általában az udvar egyik árnyékos szegletében, rossz idő esetén pedig a házépítő család szomszédságában zajlottak.<sup>36</sup>

## SZÜRET

A szüretelő munkások ellátásához általában egyféle étel előállítására rendezkedtek be, így krumplileves, zöldségleves, bableves, gulyásleves (füstölt hússal), pörkölt krumplival, vagy főtt káposzta füstölt oldalassal várta a segítőket. A levesfélék (zöldbaleves, borsóleves, karfiolleves, krumplileves) és a pörkölt készítése napjainkban is igen gyakori étel a szőlőmunkálatok során. Az elmondás szerint korábban a termés begyűjtésekor legtöbbször szalonnát sütöttek a szőlőtőkék tövében.

*„Úgyhogy hát nappalra meg általában az egyik napra, délre szoktunk csinálni töltött káposztát, mert azt a legkönnyebb kivinni ugye, fazékba megfőzöm, becsavarom, meleg délbe. Tízóráira szoktunk szendvicset csinálni, burkát vagy kolbászt, reggelre meg pálinka pogácsával meg közbe is kínáljuk. Szoktam mondom ezt a mákos bejglit, diós bejglit, meg hát ezt a kakaós kalácsot nagyon szeretik, hát ezt szoktam. Mán hogy mer' este az ember hazagyön, akkor a sütő másböz kell ugye. Mindig szoktunk egy sonkát is megfőzni, és azt felszeleteljük, fasírtot, vagy csirkecombot tőteni vagy hát íyeneket szoktunk. Hát van, aki gulyáslevest főz, nem szeretem a levest vinni, az az igazság, mer nagyon bajos vinni.”* (N. B. 74 éves nő közlése.)

<sup>34</sup> Az elmondottakat igazolják Ballassa Iván gyűjtési is, lásd: Tamás (szerk.) 2010: 295, 303.

<sup>35</sup> Kelt tésztából készült klasszikus farsangi fánk. Az emlékezet szerint az 1940–50-es évek farsangi szokásai közé tartozott, hogy a legények a boros pincékben mulattak, a lányok/asszonyok otthon megsütötték a fánkot, majd egy nagy kosárba összegyűjtve vitték a férfiakhoz, mint borcorcsolyát.

<sup>36</sup> Stumpf–Hoffmann–Hoffmann (összeáll.) 1981: 24–25.

## CSÉPLÉS

Amíg a cséplést saját háznál, kalákában végezték, addig a munkaalkalom ételeit előre megfőzték. Füstölt húsból gulyáslevest készítettek ilyenkor, valamint „*kóttaset*” (kelt tésztából készült sült tészta, mint például a beigli) vagy fánkot kínáltak a munkásoknak.

## LAKODALOM

Lakodalmak alkalmával az előkészületekben résztvevők megvendégelése is elengedhetetlen volt, ilyenkor a „*szakácsasszonyok*”, a „*csaplárosok*”, a *vőfélyek* és a *nyoszolyólányok* is asztalhoz ültek a háziakkal.<sup>37</sup> A 20. század folyamán többször módosult a lakodalmak helyszíne, ezzel együtt az előállítandó vagy már előre elkészített ételek típusa és a segítők feladata is. Az 1950–60-as évekig házaknál tartották a lakodalmakat, majd az 1970–80-as évektől ennek tere áthelyeződött a helyi kultúrházba.<sup>38</sup> A háznál zajló lakodalom esetén a lakóépületben és a gazdasági épületekben is végezték az ételkészítés előmunkálatait. A hétfőn tartott lakodalom előkészületei során vasárnap tésztát gyúrtak, tyúkokat vágtak és az alapanyagokat készítették elő. A lakodalomra szarvasmarhát vágtak, annak különböző részeit dolgozták fel, így készült fasírt, töltött káposzta (füstölt sertés sonkahússal és marhahússal keverve), sülték és a tehén csontjából kocsonya. A tyúkokat megtöltötték és a kemencében megsütötték.

A kultúrházban megrendezetteknél a lakodalomra már sertést vágtak, feldolgozása az épület mellett, az erre a célra kialakított ideiglenes konyhán – a rokonok által összehordott tűzhelyeken és konyhai eszközökkel – zajlott. A tyúkok pucolását mindenki otthon végezte, így az ajándékba szánt szárnyasokat már eleve megtisztítva hozták a rokonok/vendégek. Az ideiglenes konyhán üstökben főzték a tyúkhúslevest és sütötték a különféle sülteteket, de itt töltötték a káposztát is. „*Vendéglátóegység akkor itt még szőba se jöhetett, mert akkor itt még minden háznál készült.*” (K. I. 72 éves nő közlése.)

<sup>37</sup> Vö. Balassa Iván gyűjtése: Tamás (szerk.) 2010: 272.

<sup>38</sup> A 20. században a polgári szertartást a lakodalom előtti napon a házasságkötő teremben tartották, a 21. századra elterjedt a lakodalom napján, egy kiválasztott helyszínen, esetleg szabadtéren történő lebonyolítása. Így például Hercegkúton előfordult már, hogy a helyi focipálya adott ennek teret. A lakodalmat már nem a művelődési házban, hanem gyakrabban éttermekben rendezik meg, legtöbbször Sárospatakon, de az esketés ez esetben is a szülőfaluban történik.

A 20. századi hagyományos lakodalmak reggel kezdődtek, a vendégvárásakor első fogásként *tejes kávé*, *kalácsot* és „*tunkit*”<sup>39</sup> kínáltak. Az esküvő délelőtt volt, utána ebédre szolgálták fel a *töltött tyúkokat*, a *sülteket*, a *töltött káposztát*, vacsorára pedig a *kocsonyát*, éjszaka a *tortát*.

A 20. század végére a vendégváró menüt *dísznótoros* (hurka, kolbász, sült oldalas) alkotta, *dinsztelt káposztával és krumplival*. Az ebéd ételféleségeinek felszolgálása az alábbi sorrendben történt: *tyúkhúsleves (csigatésztával, zöldséggel és zsemlés töltelékkel)*<sup>40</sup>; a leves után *főtt hús* (köret nélkül, csak a töltelékkel és leveszöldséggel, illetve idényszerűen *savanyúsággal*); ezt követte a *töltött káposzta*; majd a *sült húsok* (*sertés karaj és rántott csirke*), esetleg gömbölyű *fasírozott* (burgonya körettel, befőttel); végül *sütemény* és *torta*<sup>41</sup>. Éjszakára sülteket, töltött káposztát és *kocsonyát* tálaltak fel.

A hagyományos lakodalmakat általában farsangkor, majd ősszel tartották. Az őszi lakodalmakat arra az időszakra tették, amikor már italként a megtszult újbort szolgálhatták fel, kisüsti pálinkával és szódavízzel együtt.

Napjainkban az italfélék kínálata az egyéni igényekhez mérten igen széles választékkal jelentkezik, úgy, mint ahogy az ételféleségek között a hagyományos mellett újszerűeket is találhatunk, így például egy közelmúltban zajlott lakodalom esetében látható:

*„Dísznótoros volt a vendégváró. Kolbász, hurka, oldalas. Petrezselymes krumpli, és frissen készített vegyes savanyúság. A vacsorára volt tyúkleves, de olyan tyúkból, amit én itthon tartottam, meg itt vágtuk le. Csigatésztával. Volt főtt hús is, töltelék meg zöldség is. Volt lecsós szelet, gombás szelet, ez a dísznóból volt, karajból. Volt még pulykamell töltve sonkával és sajttal, ez volt rántva. Volt hozzá rizs, meg savanyúság.” ... „Éjszaka meg még volt töltött káposzta.”*  
(N. J. 76 éves nő közlése.)

<sup>39</sup> Elkészítését lásd lentebb.

<sup>40</sup> A töltelék is egy húspótló levesbetét, amelyhez a zsemlet vízben megáztatják, majd a vizet kinyomják belőle és összetörrik, dinsztelt hagymát öntenek rá és zöldpetrezselyemmel, borssal, sóval (napjainkban só helyett gyakrabban ételízesítővel) összekeverik. Ebbe a masszába annyi tojást ütnek, ahány zsemlet felhasználnak a töltelékhez. A töltelék egy egész tyúkba töltik, vagy „follpackba” csavarják és sonkakötéssel megkötve teszik a levesbe főni. Nemcsak a lakodalmi húsleveshez, hanem a nagyobb ünnepekkor készített tyúklevesekhez, így például a templombúcsúkor tartott ünnepi ebédhez is elkészítik.

<sup>41</sup> A 20. század folyamán házilag készítették a tortákat, majd elterjedt a 20. század végére a cukrászsütemények rendelése. Napjainkban jellemzőbb, hogy a „*menyecske torta*” cukrászdában készíttetik, a többi aprósüteményt pedig otthon sütik a meghívottak. Amíg a kultúrházban tartották a lakodalmakat, addig az oda összehordott gáztűzhelyekben sütötték a süteményt, ekkor az alapanyagokat vitték a rokonok/vendégek.

A 20. század végén megjelent a *szverbó, csoda kifli, vaníliás kifli, mézes krémes* és különféle *diós sütemény*, manapság mindezekon túl gyakori a *bólabda* és a *citromszelet* készítése.<sup>42</sup>

Az újdonságok felvételének egyik legkiemelkedőbb mozzanata a „*nemzeti sült*” megjelenése a 20. század végi lakodalmi és ünnepi menü egy kitalált elemeként. Az egészben hagyott sertés combba sárgarépa (piros), petrezselyem (fehér), és uborka (zöld) szeleteket tűznek mustárral, amely a magyar nemzeti zászló színeit tükrözve vált jelképes étellé. Jelentőségét mutatja, hogy nemcsak lakodalmakkor, hanem nagyobb ünnepeken is elkészítik, feltalálása pedig kifejezetten az adott ünnepség egyik kiemelt időpontjában történik.

## DISZNÓVÁGÁS

Az egész éven át kitartó hús biztosítását a disznóvágásokkal érték el, amely szintén a nagycsalád összefogásával megvalósuló társas munka eredménye, és amelyet általában már karácsony előtt, a hideg idő beálltával kezdtek el. Az ilyenkor segédkezők ellátására a levágott disznó toka szalonnájából *pörvöt* és a velőből *tojásos velőt* készítenek reggelire,<sup>43</sup> ebédre pedig „*tunkit*”. A disznótorok elengedhetetlen eledele az *orja leves*, amelyet ugyanúgy „*bezőldségek*”, mint a húslevest egyébként is, de ilyenkor főtt tészta helyett zsemlekockával tálalták. A vacsora második fogásának, a töltött káposztának alapját az ilyenkor elkészített kolbász-hús képezte, amelyhez rizst tettek.

Disznóvágás alkalmával készítenek még kolbászt és hurkát, amelyet nemcsak az esti torra szántak, hanem későbbi fogyasztásra is. A füstölt kolbász ízesítéséhez paprikát, sót és őrölt borsot használnak. Fokhagymából keveset tesznek a kolbászalapba, esetenként csak a fokhagyma levét adják hozzá. A hurka alapját a disznó belső szerveiből állítják össze, így májat, lépet, vesét, illetve fejrészt, zsírosabb húsokat és bőrkéket „*abált leben*” megfőznek, majd összedarálnak.<sup>44</sup> Az „*abált leben*” megfőtt fodorháját is ledarálják, bő hagymán megpirítják, majd a darált hurkaalapra ráöntik. Az egész massa fűszerezéséhez sót és őrölt borsot használnak, és általában 2 kg főtt rizst tesznek hozzá, majd összekeverik. Ha vé-

<sup>42</sup> Ezek receptjét lásd: [www.mindmegette.hu](http://www.mindmegette.hu) (letöltve: 2014.12.12.)

<sup>43</sup> Nem általánosan elterjedt, de előfordul, hogy a disznóölés reggelijén „*abált vér*” kerül az asztalra. A „*megabárolt*” és összevágott vérdarabokat bő hagymás zsírba teszik, sóval és borssal ízesítik, majd kb. egy maréknyi főtt rizzsel dúsítják, és az egészet megpirítják.

<sup>44</sup> A hurka alapanyagának ledarálásakor kizárólagosan kézi darálót alkalmaznak, mivel a főtt hozzávalók magas hőmérséklete tönkre tenné az elektromos darálót.



res hurkát készítettek, ahhoz a vért „megabárolták”, főtt fejhúst és apró kockára vágott pirított zsemlet tettek hozzá. Végül sóval, borssal és majoránnával fűszereztek. A 20. század második feléig a véres hurkát a disznó vastag belébe, kanállal töltötték. Egyes házaknál szokás a disznógyomorból gömböc készítése:

*„A gyomorból még gömböcöt szoktunk csinálni. Megtisztítjuk a gyomrot, főzök hajában krumplit, kis kockákra vágom, darált hússal összekeverem, megfűszerezem, és ezzel töltöm meg a gyomrot, és megsütöm.” (V. J. 64 éves nő közlése.)*

*A „svábosan” készített füstölt szalonna*

A „svábosan” (pácolással) készített szalonna hagyományos neve a „kabátszalonna”, mert a „magyaros” elkészítésben oldalakra vágják a szalonnát, itt viszont a kettévágott disznó szalonnáját egészben hagyják. A disznóvágás előtti napon egy kiló fokhagymát tisztítanak és darálnak meg, majd kb. 8–10 liter vízben ázni hagyják a disznóölésig.

A szalonna elkészítéséhez szükséges speciális sózó edény (helyi elnevezésben: „sózó”) Hercegekút egyik legjellegzetesebb tárgyi eszköze, amely nem a közismert sózó teknő megfelelője. Fa dongából készült, abroncsolt, ovális alakú edényfésülés, amely ált. 40 cm magas, 7,5 cm átmérőjű, hossza pedig alul 110 cm, középen 115 cm, felül 120 cm lehet.<sup>45</sup> Mérete akkora, hogy egy kb. 2 mázsás disznó szinte minden része belefér, így a kabátszalonna mellé sonka, tokaszalonna, csülök kerülhet. Ezeket jól besózzák és a fokhagymás páclével két héten keresztül minden nap meglocsolják, illetve a kisebb részeket ez alatt a két hét alatt többször is átfogatják.<sup>46</sup> Ezt követően teszik hideg füstre, ahol legalább 3–4 hétig tartják.

*„...a sváb szalonna készítésbe semmi titok sincs, egyetlen egy a mottója: türelem kell hozzá, nem szabad elkapkodni, nem szabad gyorsan csinálni, lassan, nyugodtan. A sózást vagy a pácolást sokáig. Legalább két hétig tartson. A füstölés 4–5 hétig tartson, mindennap épphogy csak egy picit, tehát ennek ez a lényege, semmi titok nincs benne.” (M. GY. 59 éves férfi közlése.)*

<sup>45</sup> Az 1980-as években még minden hercegekúti háztartásban megtalálhatták a sózót. Vö. Naár-Pekár 1983: 17–20.

<sup>46</sup> Amíg a sózóban állt a hús és nem vitték füstre, addig is fogyasztottak belőle, így például abból főztek húslevest, amit pirított kenyérral tálaltak.

A különleges eljárással készített szalonnára igen nagy a kereslet, ennek ellenére mivel ez nem jelent elegendő kereseti forrást, árusításával csak kevesen foglalkoznak.

## Gasztrokulturális rendezvények – „*Tunki Parti*”

A 2014-es hercegekúti kutatómunka során két olyan társas eseményt is dokumentáltunk az évkörön belül, amely a helyi gasztronómiai sajátosságok népszerűsítését szolgálták. Az egyik a „*Boros pünkösöd*” elnevezésű rendezvény, a másik pedig a „*Nyitott pincék – Hercegekúti napok*” gasztronómiai fesztivál. A rendezvények két fő célja a sváb hagyományok fenntartását szolgáló kulturális jelenségek bemutatása és a település gazdasági (bor- és kulturális turizmus) szempontú fellendítése, népszerűsítése. A sváb hagyományok fenntartására való törekvést egyrészt példázza a német táncsoport (*Heimat Néptánc Egyesület*) és kórus (*Freundschaft Vegyeskórus, Klang Singkapelle Énekkar*) megszervezése, illetve rendszeres műsoroztatása ezeken a rendezvényeken, de ugyanezt jelzi az egyéb magyarországi német településről származó sváb zenekarok meghívása is a rendezvények utcabájlaira. A második esetében pedig a pincék megnyitásával a szőlészet-borászattal foglalkozó termelők értékesítési lehetőségeinek és a kapcsolatok kiépítésének megteremtése.

A rendezvények néhány éves múlta tekintenek vissza, további szerepük a fentiekén túl a helyi és az elszármazott közösség lokális kötődésének fenntartása gasztronómiai élménnyel vegyítve.

*„Hercegekútnak kitűztek egy napot, amikor magunkat ünnepeljük, pontosan amikor a falunak a telepítvényi levele keletkezett, augusztus 15-e, az az egyébként is egyházi ünnep és akkor hát erre a napra, ekkor ehhez a naphoz közel eső hétvégén van egy 2–3 napos rendezvény, na oda nagyon sok elvándorolt hazajön és természetesen ezen a boros rendezvényen is nagyon sokan itt vannak.”* (M. GY. 59 éves férfi közlése.)

A táplálkozásokultúra reprezentálásának célzatával előfordult, hogy babgulyás (füstölt hússal), tárkonyos raguleves és *krumpligulyás* is készült a hasonló rendezvényeken,<sup>47</sup> de a gasztronómiai főattrakciót a helyi sváb specialitás, a „*tunki*” jelentette.

---

<sup>47</sup> A babgulyást csak rántva készítik és nem tejszínesen, fele arányban füstölt hússal, másik fele arányban sertés combot vagy lapockát, illetve házi készítésű tarhonyát tesznek bele.

Bali János a főzőfesztiválokra megjelenő ételek helyét a hagyomány kontextusában 5 típusba soroltan határozta meg. Ezeknél a hagyomány, a fesztiválon elkészített étel vonatkozásában, folytonosságot és ismétlődést jelöl, amely lehet:

1. továbbélő: a gasztronómiai fesztivál ételle nem jelent új ismeretet, és nem változtatja meg a közösség megítélését;
2. felújított: a gasztronómiai fesztivál étellei módosíthatják a közösségben gyakorolt ételfogyasztási szokásokat és annak megítélését;
3. felélesztett: a gasztronómiai fesztivál egy a már csak a kollektív emlékezetben élő ételle alapozott;
4. újra felfedezett: a gasztronómiai fesztivál ételle már az emlékezetben sem él, de történelmi forrásokra támaszkodva igazolhatóan tájjellegű;
5. új (megalkotott): a gasztronómiai fesztivál teljesen tájidegen ételle főzésének hagyományát teremti meg.<sup>48</sup>

Mindezek közül a hercegekúti gasztrokulturális rendezvények éppen az ilyenkor felszolgált *tunkinak* köszönhetően az első csoportba sorolandók.

*„A tunki, az amit Hercegekúton mindenki ismer. Mindenki főz is lényegébe, úgy gondolom én. A mai fiatalok már nem annyira szeretik ezt a tunkit, de mink ilyen idősebbek, mink, mink szeretjük.”* (H. I. 68 éves nő közlése.)

Az ilyen jellegű rendezvényeken felmerülő hagyomány kontra hitelesség elsődleges kérdésre válaszunk tehát adott, hiszen valóban egy a település jellegzetes ételfélségére alapozva mutatja meg a látogató közönségnek Hercegekút kulturális sajátosságait. A rendezvényen a „*tunki*” alapformájával ismerkedhetünk meg, de a hercegekútiak ezen kívül még csirkéből, szalonnából, tojásból és krumpliból elkészített változatait is fogyasztják, már nem csak a disznóölések alkalmával.

**Tunki:** alapformája a tradicionális disznóölések alkalmával először kikerülő, feldolgozható alapanyagokból összeállított ételle. Sertés lapockát, bordahegyet („*riplspit*”)<sup>49</sup> és sertésmáját vágnak össze, majd babérlevéllel ízesítve pörköltet készítenek belőle. A megpuhult húsrá paprikás rántást öntenek. Kenyérrel fogyasztják, tunkolják, elnevezése is innen ered.<sup>50</sup> Az étellehez rizzsel és apró kockákra vágott, tokaszalonnával gazdagított főtt savanyú káposztát tálalnak.

<sup>48</sup> Vö. Bali 2007: 382.

<sup>49</sup> Más leírásban „*ripi spic*” – lásd: Joósné Naár–Naár 2012: 106.

<sup>50</sup> Egyéb sváb területen hasonló jellegű ételle megtalálható többféle elnevezésben, így például *tunkedli* (Etyek), *tungji* (Soroksár). Példaként lásd: Péhl 2014. A receptleírások szerint a legtöbb hasonló módon készül, de mindegyik rendelkezik olyan sajátossággal, amittől az ételle hercegekúti, etyeki vagy éppen soroksári lehet. Közös bennük a kifejezés magyar nyelvű értelmezése, misze-

**Csirketunki:** baromfiból készül, hasonlít a paprikás csirkéhez, a különbség abban rejlik, hogy a csirke minden részét, még a levágáskor felfogott vért is feldolgozzák. Tunki jellegét a tejfölös-paprikás rántás hozzáadásával nyeri el.

**„Spájtunki”:**<sup>51</sup> sváb szalonnát apró kockákra vágna, hagymával együtt megpirítják, arra lisztet és paprikát szórnak, hogy rántás legyen rajta, majd felengedik vízzel.

**Tojástunki („ájörtunki”):**<sup>52</sup> elkészítési módját kétféle változatban is ismerik, az egyik szerint tojást tejjel felvernek, ezt pirított hagymához öntik, majd tejjel felengedik. Más elmondás szerint a tojástunki alapja egy rántotta, amelyre tejfölös-rántást tesznek.<sup>53</sup>

**Krumplítunki:** a húsnélküli „tunkik” egyike, amely alapja hasonlít a paprikás krumplihoz. Ezt habarással vagy rántással sűrítették.

A gasztrokulturális rendezvények közösségen belül elterjedt elnevezése a „*tunki parti*”, ami egyébként a 2013-as fesztiválemény hivatalos formája is volt.

Hercegkút tudatos önmenedzsmenájében a helyi gasztronómiai rendezvények megszervezésén túl a hasonló nemzetiségi vagy gasztronómiai alkalmakon történő bemutatkozás is kiemelt szerepet kap. Ennek köszönhetően képviseltették már magukat Rátka, Károlyfalva, Szendrő, Felsőzsolca, Ináncs, Törökbálint, Szerencs, Sárospatak és Sajószentpéter településeken is. Ilyenkor természetesen a helyi gasztronómiai rendezvények mellett a hagyományos táplálkozáskultúra ízeivel állnak ki. A hercegkúti specialitások közül a „*tunkit*” és a *tejfeles lángost* viszik el. Ez a lángos azonban különbözik az általánosan elterjedt „magyaros” lángostól, hiszen kelt tésztából készítik, tepsibe lapítják, bőven megtejfölözik, majd megszórják kristálycukorral és fahéjjal. Sváb elnevezése a „*rahm kube*” (vagy „*rahms*”).<sup>54</sup> A bemutatók további süteményeként megjelenik a korábban már ismertett beigli (mákkal vagy dióval töltve), illetve ezek túrós változata is. A túróst nem feltekerve sütik, hanem tésztáját tepsibe lapítják, ráhelyezik a töltelék, majd a tésztából készített csíkokkal rácsszerűen fedik a töltelék, sütés után kockára vágva kínálják. A rendezvényekről elengedhetetlenek a kóstoló falatkák, amellyel a sváb szalonnát népszerűsítik.

---

rint az ételt tunkolva (kenyeret mártogatva) fogyasztják, így az elnevezések a német *tunken* ige tájnyelvi kifejezéséből erednek.

<sup>51</sup> É. M. 72 éves nő és B.B. 67 éves nő közlése.

<sup>52</sup> É. M. 72 éves nő és B.B. 67 éves nő közlése.

<sup>53</sup> K. I. 72 éves nő közlése.

<sup>54</sup> K. I. 72 éves nő közlése.

*„Hát még tálalunk fel ilyen kis falatkákat, ez a svábosan készített szalonna, füstölt szalonna, svábszalonna és kolbászkarikákat. Ez is tálcákon így el vannak készítve, kenyérre ilyen kis falatkák fogójával és akkor mindenki úgy, hát megy hozzá egy kis paradicsom, paprika, uborka és ezzel vannak kínálva a vendégek. Mindenkinek van ilyenkor egy sátor, és akkor egy egész ilyen sor van, ezeken a gasztronómiai rendezvényeken. Ez tulajdonképpen a német nemzetiségen keresztül megy”. (B. I. 61 éves nő közlése.)*

A főzőfesztiválok szerepe a társadalmi kapcsolatok, a lokális identitás megerősítésén, a helyi gazdaság élénkítésén, és a turizmus fellendítésén is túlmutatnak, hiszen hosszú távon jelentősek lehetnek az adott település népességmegtartó képességének fenntartásában és garanciát jelenthetnek a polgári egzisztenciák és habitusok kiépítésében.<sup>55</sup> A közösségépítő alkalmak megteremtése elsődleges a helyi vezetőség részéről, ennek köszönhetően 2014-ben még a település közösségi kemencéje is megépült, ahol a közös étkezések alkalmával erősíthetik összetartozásukat.

## A „nemzeti sült” helye a helyi gasztronómiában

A kutatás során több olyan étellel találkoztunk, amelyek táji vagy csoportkötöttség nélkül élnek a köztudatban, napjaink magyar konyhájának jellegzetességeiként is ismertek, akkor is, ha német eredetűnek mondhatók: ilyen például a *császármorzsza*, a *nudli* és a *nokedli*. A település lakosságának fiatal generációjára már sokkal inkább jellemzőbb a tradicionális sváb ételek elhagyása és az egyre népszerűbb ételféleségekkel a „modern konyha” ízvilága felé fordulása. A bableves helyét felváltja a babgulyás, a „*tunkit*” a *piцца*, a burgonya-, tök-, és borsófőzeléket pedig a *gyros*, a *chilis bab*, a *csirkemell torta* és a *rántott hús*.

*„Az igazság az, hogy mi már sok svábos ételt nem tudunk, tehát azok az ételek, amit nagymamánk csináltak ezt már, nem lehet azt mondani, hogy ez ilyen vagy olyan, de egy néhány van még, amit a régi receptek szerint készítenek.” (M. GY. 59 éves férfi)*

Saját elmondásuk szerint a hagyma és paprika alap annyira beépült a sváb konyhába, hogy elengedhetetlen részét képezi a mai főzési technikáknak. Szerintük sváb ételként ismert hagyományos ételek, ha nem is sokban, de abban különbözhetnek, hogy ezekben dominál a füstölt hús és szalonna, illetve erőteljes a gazdaságos előállításra való törekvés. Ez a szemléletmód, illetve a helyi kertgaz-

<sup>55</sup> Bali 2007: 379.

dálkodás adottságai például lehetővé teszik, hogy egyes konyhai konzerválási technikák hagyományozódása továbbra is biztosított legyen: így például az ott-hon termesztett zöldségek elrakása, a gyümölcsök feldolgozása (lekvár főzés, befőzés, aszalás); a hús feldolgozása (ha nem is minden esetben saját maga nevelt sertésből), sózása és füstölése.

Hercegekút esete csak egy példa arra, hogyan színesedett az elmúlt évszázadok távlatában a magyar népi táplálkozáskultúránk és hogyan gyakorolt hatást a betelepült nemzetiségek és etnikumok által közvetített elemek átvétele. A folyamat kölcsönhatás jellegéből adódik, hogy amit alapvetően egy-egy nemzetiség vagy etnikum magáénak tud, az már korántsem ugyanazon elem, amelyet őseik magukkal, hoztak, hanem egy sajátosan alakult változó, amely az adott ökológiai és kulturális társadalmi környezet hatására formálódott. Ennek köszönhetően ma egy magyar település helyi táplálkozáskultúrájában éppen úgy megfér a „nemzeti sült”, mint a „tunki”, amelyik fennmaradása és népszerűsége saját, egyéni választás függvényében alakul.

## Irodalom

BALASSA Iván

1973 A tokaj-hegylajai német telepítések történetéhez. *Hermann Ottó Múzeum Évkönyve* XII. 285–320. Miskolc

BALI János

2007 A lokális tradíció és a helyi közösségszerveződés a falusi főzőfesztiválok tükrében. In Kovács Teréz (szerk.): *A vidéki Magyarország az EU-csatlakozás után. VII. Falukonferencia*. 376–384. Pécs: MTA Regionális Kutatások Központja

BÁRTH János

1997 Település. In Füzes Endre – Kisbán Eszter (szerk.): *Magyar Néprajz*. IV. 7–87.

BÓDI Erzsébet

2006 A szatmári svábok sajátosságai a táplálkozáskultúra terén. In Petercsák Ti-vadar – Veress Gábor (szerk.): *Agrár*. XLII. Az egri Dobó István Vármúzeum Évkönyve. 29–43. Eger

CSERVENYÁK László

1991 Adatok a vállaji svábok táplálkozási szokásaihoz. In Ujváry Zoltán (szerk.): *Régió és kultúra*. 159–163. Debrecen

## DEBRECENI EGYETEM

JOÓSZNÉ NAÁR Erika – NAÁR János

2012 *Szülőfalunk Hercegekút. I. Életmód és hagyományok.* Hercegekút: Hercegekút Önkormányzata

KAVECSÁNSZKI Gyula

1986 Rátka, Hercegekút és Károlyfalva népi építésze. *Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, XXIV. 245–272.

KISBÁN Eszter

1989 Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás. *Életmód és tradíció* 4. Budapest: MTA Néprajzi Kutatócsoport

LAROUSSE...

2010 Larousse gasztronómiai lexikon. Budapest: Geopen

NAÁR Etelka – PEKÁR Irén (összeáll.)

1983 *Káposztáskádadak, szóók és vizescsobányok a régi hercegekúti háztartásokban.* (Kézirat: a Sárospataki Rákóczi Gimnázium és a II. Rákóczi Ferenc Műv. Ház Néprajzi Szakköre)

NAÁR János

2010 Trautsonfalva létrejötte. In Tamás Edit (szerk.): *Hercegekút.* (A tanulmányokat írták: Naár János és Tamás Edit). 21–30. Hercegekút: Hercegekút Község Önkormányzata

PÉHL Gabriella

2014 *Főzzél fiam tungit! Történetek és sváb ételek a régi Soroksárról.* Budapest: ER Press Kft.

RÁK József (szerk.)

2013 *Szülőfalunk Hercegekút. II. Egy igaz barátság biteles története. Tíz éves a német partnerkapcsolat.* Hercegekút: Hercegekút Önkormányzata

STUMPF János – HOFFMANN Ferenc – HOFFMANN Imre (összeáll.)

1981 *Régi népszokások Hercegekúton.* (Kézirat: a Sárospataki Rákóczi Gimnázium és a II. Rákóczi Ferenc Műv. Ház Néprajzi Szakköre)

TAMÁS Edit (szerk.)

2010 *Hercegekút.* (A tanulmányokat írták: Naár János és Tamás Edit). Hercegekút: Hercegekút Község Önkormányzata

VIDA Ágnes

é. n. *Nagy Babaszakácskönyv.* [www.kismamablog.hu](http://www.kismamablog.hu) (letöltve: 2014.12.12.)

DEBRECENI EGYETEM



*Melinda Marinka*

THE COLORS OF THE HUNGARIAN “*NATIONAL ROAST*” REFLECTED IN  
THE DIETARY CULTURE OF A SETTLEMENT IN THE *TOKAJ-HEGYALJA*  
REGION

You can frequently come across dishes whose origins would be almost impossible to establish exactly because of their popularity and geographical diffusion. You can also note certain specific regions, and sometimes even individual settlements that, due to their mixed ethnic composition, can boast of local food specialties that can be regarded manifestly local or regional trademarks. The foodways of several ethnic groups have exerted a degree of influence on Hungarian cuisine, while quite a few dishes recognized as peculiar to individual ethnic groups are not exempt from influence coming from Hungarian staples. In this paper, I wish to shed light on these types of interference through the 20<sup>th</sup> / 21<sup>st</sup>-century dietary customs of the Hungarian speaking population of Schwabian descent of *Hervegkút*, a settlement in the *Tokaj-Hegyalja* region. A salient feature of this settlement is that, despite their collective consciousness of Schwabian origin, the members of the local community can pride themselves on having been associated with several gastronomical traits that qualify as *hungarikum*-s in addition to architectural facets that are designated as parts of our World Heritage, as well as the status of keepers of the recipe of preparing the tricolor “national roast.”