

MIT ESZIK A TANYA NÉPE?

ÍRTA: SCHIFFERT GYÖRGY

Szeged tanyavilága nagyobbára 5—10 holdas törpebirtokból áll. Gazdái vagy tulajdonosok, vagy csak bérlői a városi földeknek. Gazdasági cselédek nem tartanak, a háztartás és a gazdaság összes feladatait a család tagjai végzik.

A gazda az irányító és egyben előmunkás is a gazdaságban. A fia még házas-korában is béres-szerepet játszik nála. Csak ha már kiöregszik a munkából, akkor adja át fiának az irányítást és ezzel a gazda tekintélyt. Jussot azonban csak a legritkább esetben ad ki.

Egy-egy jó állapotban levő törpebirtok állatállománya egy, vagy két lóból, egy vagy két tehénből (néha bizony igástehénből), 3—4 sertésből és körülbelül ugyanannyi birkából áll. A bekerített tanyaudvar élénk a szárnyasbaromfitól, ez és a konyhakert azonban már az asszony »gazdasága«. Nyolc-tíz magyar parlagi tyúk egy-két kakassal, néhol néhány pulyka s ahol állandó viz is van a közelben, kacsák, libák színesítik a tanya életét. Galambot csak elvétve tartanak, néhol azonban

gyöngytyúk rikácsol.

Sokkal több azonban a szegényes birtok; az egyiken nincsen ló, a másikon nincsen tehén, a harmadikon a gazdasági eszközök hiányosak. Ezek aztán kölcsönként igával dolgoztatnak, segítik egymást és bizony össze kell tenniök a szegénységüket, hogy utat csinálhassanak a földből fakadó életforrásoknak.

A tanyát kutya őrzi, egy, esetleg kello, puli, vagy kuvasz. Minél kisebb, annál mérgeesebb és *annál kevesebbet eszik.*

A tanya központja a háztartás, a konyha. Az őstermelés: a földművelés, állattenyésztés és bortelemelés csak az elrohanó élet követelményeinek igyekszik megfelelni, — csak a háztartási szükségletek kielégítését és az adóprést nyögi.

A gazda a piacon, vagy a terménykereskedőnél értékesíti gabonáját, borkereskedőnél a szőlőtermését, szőlőben és mustban; vásárra hajtja a lábasjószágot, hogy állatállományát új vétellel fölfrissíthesse, a hiányzó, vagy sikerületlen termelési ágak terményeit beszerezhesse s hogy pusztuló gazdasági eszközeit és ruházatát pótolhassa, illetve megújíthassa.

Jelentősebb gazdasági pénzforrások még a gyümölcs, szárnyasjószá, kerti termények, gyapjú és a kivágott fa piaci értékesítése.

A tanyai konyha általában szegényes és az ételkészítés tisztaságához is szó fér, bár a nép több gondot fordít a kosztra, mint a ruházatra. Hogy a

különböző nagyságú birtokok étkezési viszonyai mások és mások, az természetes, de hogy egy gazdasági adottsággal rendelkező konyhák nívója is különbözik, az már a gazdasszonyok ügyességének, előrelátásának, gondosságának eredménye.

A tanya nyáron 3 óra körül ébred, télen 5—6 között. A munka kivilágosodástól besötétedésig — látástól nemlátásig« — tart. Télen már délután 5—6 óra tájt elcsöndesül a tanya, nyáron este 10—11 körül. Télen nagyon sokat: 11—12 órát, nyáron keveset: 4—5 órát alszanak.

Télen nem szeretnek »petlórjomot« fogyasztani — hát korán fekszenek. A fiatalság esténként eljár ide-oda és végigfosztja az egész környék tollát, kukoricáját.

A tanyai konyhák két típusát vehetjük föl: a szegényekét és a jobbmódúakét. Állandó ételrendje egyiknek sincsen. Hogy mit szoktak főzni? »Mikor hogy, ami éppen eszünkbe jut — ez az első feleletük.

Nyáron 7—8 óra között, télen 8 óra körül van a »früstitök«. A szegényebb családoknál nem mindig van tejelő tehén s így a szokásos fél-fél liter tejet vagy aludttejet kenyér pótolja.

Rendszerint csak egy disznót hizlálnak, kb. 100 kilósra, amelyet novemberben, vagy decemberben vágnak le. Ennek a szalonnája tart ki sokszor megavasodva, ha pedig elfogy, venni kell pénzért.

A tanyákon átlag három kilós lapos rozskenyereket sütnek, hattagú családra például hetenként

négyet, erősen kisütve.

A lakóházon kívül épült nyári kemence ritka. A konyhából etetett banyakemence öt napra is beüti télen a sohasem szellőztetett kis lakószobát, amelynek ablakai homokkal, földdel vannak betapasztva a hideg ellen. Nyáron a szobában nem lehetne kibírni a kenyérsütés melegét, de különben is, az egész nyáron kinn hálnak a fődött, oszlopos folyosón, a szalmával puhított és szűrrel, vagy kifordított subává' letakart falócákon. A férfinép rendszerint a szabadban hál nyáron.

A szegényebb családoknál csak egyszer főznek napjában.

Késő ősszel, télen és koratavasszal, tehát a lassú menetű munkaidőben délután 3 óra körül főznek »estebédet«, utána korán lefeksznek. Ilyenkor tehát naponta kétszer esznek: tartalmasabb reggelit és meleg estebédet.

A nagy dologidőben napjában háromszor esznek: reggelit, hideg, könnyű ebédet és friss, főtt vacsorát. Ez a könnyű nyári ebéd abból áll, »amit otthon találnak«. Tej, aludttej, túró, szalonna, kenyér, vöröshagyma, zöldpaprika, retek, lekvár, cseresznye, meggy, potyogott barack, alma, körte, görögdinnye, szőlő, és ami még adódik.

A frissen főzött ételük levesből, vagy valamilyen főzelékből áll. Szokottabb leveseik: tésztaleves, zöldség-, krumpli-, köleskásaleves, tarhonya, paszujleves fokhagymásán és gölődinleves. Ez utóbbi léből, áll és krumplis tésztagombócok vannak benne,

petrezselyem-zöldjével és tejföllel ízesítve.

Tészta húsleves ünnepnapokon szokott lenni, de csak amíg az öléből tart. Ilyenkor főtt disznóhús is van. Nagy ünnepnapokon előfordul a tyúk-leves is. Nyáron sűrűn van meggy- és almaleves.

A tanyai nép a pénteki böjtöt megtartja, de egyébként is igen kevés húst eszik. A szalonnázás azonban általános. Nagyböjtben szigorúan böjtölnek szerdán, pénteken és szombaton. Ilyenkor napraforgóolajjal főznek, ami rendszerint saját termésükből kerül ki.

Shokottabb főzelékek a krumplis-tarhonya, babfőzelék, káposzta, zsíros, vagy olajos tarhonya. Néhol vízben megfőzik a babot, a levéből levest csinálnak, a babot pedig berántják főzeléknek. Közkedvelt, általános eledel a paprikáskrumpli. Nyáron sűrűn előfordul a zöldbab-, tök- és kelkáposztafőzelék.

Ünnepi tésztaeledel a száraztészta, turóstészta, krumplispogácsa és gölödin. Édestésztát csak hébe-hóba csinálnak.

Ezt a szegényes étkezést csak a háziasszony ügyessége tudja elfogadhatóvá tenni.

A földhözragadt népnek nem igen van módjában, hogy a konzerválás fogásaival biztosíthassa a sokoldalú, egészséges táplálkozást. Részint, mert költséges az efféle, részint pedig mert ideje sincs rá, hogy télire több mindent eltegyen. Mégis, a legszegényebb család háziasszonya is szárít nyáron tarhonyát és savanyít uborkát és zöldpaprikát.

Befőttekről persze szó sincs.

A jobbmódú családok általában mindig háromszor esznek napjában: reggel, délben és este. Náluk már bővebb az ételrend is.

Az asszony lány korában rendszerint a városban szolgált, vagy otthon is jómódban élt és házi-asszony-tapasztalatait átvitte új családjába is.

Náluk már előfordul a két tál étel és nagyobb szerepet játszik a hús is. Jobb módjuknál fogva többször vágnak birkát, vagy bárányt, ami hosszabb időre húsoséleket ad a családnak. Ilyenkor van sok birkapaprikás, gulyás, stb.

Ételeik nagyjából megegyeznek a szegényebbek ételivel, csakogy elkészítési módjuk jobb s bizonyos költségesebb ételekkel egészülnek ki.

Reggelire kávé is előfordul, különösen, ha közel esik a Központ. Több baromfi is kerül a konyhára és nagyobb szerepet játszanak a tejtermékek: a sajt, vaj, túró, tej és a tarho, amely oltással alvasztott édestej.

Általánosabb a gyümölcskonzerválás is: aszalt alma, körte, szilva, meggy, azonkívül dunsztos-szilva.

Kedvelt étel a laska. Ez vékonyra nyújtott tészta, amelyet tepsziben kisütnek, olajjal és cukorral meghintenek.

Az édestészta is többet szerepel: lekváros gölödin, mákostészta, tejeskalács, lekvároskalács, gyümölcsös-rétesek, néha fánk is.

Szőlősgazdáknál természetes a borfogyasztás, de a borkezeléshez nem értenek. Italuk rossz, nagyobára savanyú, pimpós »vinkó«.

A háztartás fontos aktusa a gabonaörlés. A konyha évi gabonaszükséglete a lakóház tapasztott padlásán van kiszórva s innen visznek örletni, átlag havonként, hogy a liszt mindig friss legyen.

Egy hattagú család számára egy-egy alkalommal félmázsa búzát és egymázsa rozstot visznek örletni, bár ez változó.

Az örlés munkáját régebben a vízi- és főleg a szélmalmok végezték, korunkban azonban már a gőzmalmok vették át ezt a szerepet.

A fejlődő technika könyörtelenül irtja a népdal poétikus elemeit, — eltűnedeznek a »szélmónárok«, összeroskadnak a viharvert szélmalmok s ma már csak a múlt nyughatatlan árnyaiként forognak itt-ott a faluvégen, vagy a piroscserepes tanyák között.

Nagy vonásokban ez Szeged tanyanépének étkezése s mivel a gazdasági cselédek életszínvonala csak elszomorítóbb — megállapíthatjuk, hogy a dolgozó magyar paraszt rosszabbul táplálkozik, mint munkájával kiérdemelné.

El van terjedve az a fölfogás, hogy a magyar paraszt csak a hasának él s hogy mesébeillő ételei vannak. Ez novellatémának jó lehet, de a valóság nem ilyen. A szegedi tanyák népének nem típusa a zsírospaszt.

A magyar földműves nép étkezése igazán minimális, ételei a legszerényebbek.

Igényei vissza vannak fojtva s ha helyzete nem javul, igen alkalmas »anyag« lesz egy új Dózsa György számára.