

Remete Farkas László

Régi húsvéti, ünnepi ételek

„Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat IV. kötet

Vajon milyen szabályok és szokások szerint étkeztek Húsvét tájékán elődeink?
Vallási elvárások és helyi szokások érvényesülése különböző korokban.
Kárpát-medencei népességek és népcsoportok sajátos hagyományai.
Húsvéti bőséges levesek és főétek, mártások és sütemények.
Ünnepi étek a XVI-XIX. század közötti időkből.
Egyszerű receptekkel és segítő leírásokkal.
Akár magunk is kipróbálhatjuk.
Így, mi is megkóstolhatjuk.
Sikeres kísérletezést!
Jó étvágyat!

Kézirat

Budapest, 2020.

Tartalomjegyzék

BEVEZETÉS	5
TÁRSADALMI ÉS KÖZÖSSÉGI HATÁSOK	7
Egyházi előírások, vallási szabályok	7
<i>Húsvét időpontjának kijelölése</i>	7
<i>Húsvét naptári dátumának meghatározása</i>	7
<i>Egyházi szertartás-rendek érvényesülése</i>	8
<i>Nagy-heti étkezési szokások, előírások</i>	8
<i>Húsvét-ünnepi étkezési hagyományok</i>	10
<i>Fehér-heti köznapis étkezés</i>	10
<i>Kis-húsvéti féliünnepi étkezések</i>	11
Húsvét időszakos étkezések ütemezése	11
<i>Nagy-heti munka- és étkezési rend</i>	12
<i>Húsvét-időszakos munka- és étkezési rend</i>	13
<i>Megszentelendő húsvéti ételek</i>	13
<i>Húsvéti komatál</i>	15
<i>Kis-húsvéti komatál</i>	16
<i>Halottak húsvéti kóstolója</i>	16
<i>Húsvéti kinációk</i>	16
Ünnepi étkekhez és jelképekhez kapcsolódó hiedelmek	17
<i>Tojás</i>	17
<i>Csibe</i>	18
<i>Bárány</i>	18
<i>Nyúl</i>	18
<i>Barka, rügyes ág</i>	18
<i>Gyertya</i>	18
<i>Kereszt</i>	18
<i>Méz</i>	19
<i>Túró</i>	19
<i>Húsvéti kenyér vagy kalács</i>	19
<i>Bor, pálinka</i>	19
<i>Kosár</i>	19
<i>Kendő vagy abrosz</i>	20
<i>Torma és retek</i>	20
<i>Sonka</i>	20
<i>Fokhagyma</i>	20
<i>Tűz</i>	20
<i>Víz</i>	20
<i>Korbács, vessző vagy ostor</i>	21
<i>Virág</i>	21
EGYES NÉPCSOPORTOK HÚSVÉTI ÜNNEPI ÉTKEZÉSE	22
Magyar elkülönülő népcsoportok	22
<i>Székelyek</i>	22

<i>Csángók</i>	23
<i>Palócok</i>	23
<i>Matyók</i>	24
<i>Barkók</i>	25
<i>Jászok</i>	25
<i>Kunok</i>	26
<i>Hajdúk</i>	27
<i>Őriek</i>	28
Felvidéki szláv elkülönülő népcsoportok	29
<i>Tótok</i>	29
<i>Tirpákok</i>	30
<i>Ruszinok</i>	30
<i>Lengyelek</i>	31
<i>Gácsok</i>	32
Délvidéki szláv elkülönülő népcsoportok	33
<i>Bolgárok</i>	33
<i>Szerbek</i>	34
<i>Szlavón-horvátok</i>	35
<i>Sokácok</i>	35
<i>Bunyevácok</i>	36
<i>Dunai horvátok</i>	37
<i>Bosnyákok</i>	38
<i>Vendek</i>	38
Germán elkülönülő népcsoportok	39
<i>Cipszerek</i>	39
<i>Szászok</i>	40
<i>Bánsági svábok</i>	40
<i>Dunai svábok</i>	41
<i>Heáncok, heidebauerok</i>	42
Egyéb jelentős népcsoportok	43
<i>Oláhok</i>	43
<i>Cigányok</i>	43
<i>Örmények</i>	44
<i>Görögök</i>	45
<i>Szombatosok, zsidózók és új-keresztények</i>	46
Fehér- vagy Fényes-heti étkezési szokások	47
<i>Heti étkezési elvárások</i>	47
Napi étkezési szokások	48
<i>Napi kétszeri fő-étkezés</i>	48
<i>Napi kétszeri fő-étkezés, kiegészítéssel</i>	48
<i>Napi háromszori fő-étkezés</i>	49
Napi étkezési fogások	49
<i>Egy-fogásos étkezés</i>	49
<i>Két-fogásos étkezés</i>	49
<i>Három-fogásos étkezés</i>	50

<i>Változó fogásos étkezés</i>	50
<i>Heti vallási étrend</i>	50
<i>Heti népies étrend</i>	51
<i>Vasárnapi és ünnepi étrendek</i>	52
<i>Egy-fogásos alapú jeles napi ebéd</i>	52
NÉHÁNY HÚSVÉTI ÜNNEPI ÉTEL RECEPTJE	58
Leves-szerű ételek	58
<i>Régies hús-lév</i>	59
<i>Régies hús-leves</i>	59
<i>Ragus hús-leves</i>	60
<i>Más jeles napi hús-leves változatok</i>	60
Kocsonya-szerű ételek	60
<i>Hagyományos kocsonya</i>	61
<i>Régies kocsonya, a hidegge</i>	61
<i>Erdélyi kocsonya</i>	61
<i>Más jeles napi kocsonya-változatok</i>	62
Főtt-húsos főfogások	62
<i>Hagyományos főtt-húsos fogás</i>	63
<i>Főtt hús, régies magyarosan</i>	63
<i>Főtt tyúk töltve, régiesen</i>	63
<i>Más jeles napi főtt-húsos főfogások és kiegészítőik</i>	64
Sült-húsos fogások	64
<i>Sült hús régiesen</i>	65
<i>Pácolt pecsenye régiesen</i>	65
<i>Sült házi-szárnyas egyszerűen vagy töltve</i>	65
<i>Más jeles napi főtt-húsos főfogások és kiegészítőik</i>	66
Pörköltés fogások	66
<i>Régi mártásos fogások</i>	67
<i>Régi „perkeltes” fogások</i>	67
<i>Paprikás-pörköltés fogások</i>	67
<i>Más jeles napi főtt-húsos főfogások és kiegészítőik</i>	68
Húsos-káposztás fogások	68
<i>Sós-káposzta kolozsvári módon</i>	69
<i>Régies töltött sós-káposzta</i>	69
<i>Magyaros töltött káposzta</i>	70
<i>Más jeles napi húsos-káposztás főfogások</i>	70
Finomságos fogások	70
<i>Fonott kalács</i>	71
<i>Tekert kalács, patkó</i>	71
<i>Rétes</i>	72
<i>Más jeles napi finomságos fogások</i>	72
BEFEJEZÉS	73

BEVEZETÉS

A néprajzi leírások igen bőven és részletezően taglalják a Nagy-hét és Húsvét hiedelmeit és szokásait, a készülődés és ünneplés eseményeit. Ugyanakkor, ezen időszakok böjtös és ünnepi ételre már sokkal kevesebb figyelem fordítódik.

Mivel Nagy-hét a katolikus és ortodox hívők számára böjtös időszakként számított, így akkor többnyire az egyházi előírások érvényesültek. Bár a protestánsok Nagypéntek kivételével nem böjtöltek, de sokfelé Nagy-hét alatt ők is igyekeztek szerényen étkezni. Ugyanis, a ház körül esedékes és sürgős tavaszi munkálatok, az ünnepi készülődések, valamint a téli tartalékok kimerülése sem tette lehetővé a felesleges pazarlást. Azért sem, mert a Húsvét- és Fehérvasárnap között minden család igyekezett gazdagságát és vendégszeretetét kimutatni.

A „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat első három kötete a Karácsony időszaki ünnepi böjtös és bőséges ételket igyekezett bemutatni. Első kötetben¹ a régi hagyományokra és szentestei böjtös levesekre irányítva a figyelmet. A második kötetben², pedig a régi szentestei böjtös főételekre és süteményekre. Míg, a harmadik kötet³ a Karácsony napi „bő ételek” (vagyis a böjtmentes ünnepi ételek) bemutatására törekedett.

Mindhárom kötet megírását az a cél vezérelte, hogy a leírt étkeket ne csak megismerjük, hanem azokat magunk is el készíthessük és kipróbálhassuk. Ekként is megismerve a korabeli ízeket. Elsősorban olyan ételre irányítva a figyelmet, amelyek a Kárpát-medence egyes vidékei és népességei körében karácsonyi „ünnepi jelentőséggel” bírtak. Egyidejűleg, a hasonlóságok mellett a sajátos különbségeket is kihangsúlyozva.

Jelen kötetben a Nagy-hét és Húsvét ünnepi ételrei „kerülnek terítékre”. Ezek bemutatásához a néprajzi feljegyzéseken, tanulmányokon és gyűjtéseken túl, a korabeli szakácskönyvek is hasznos útmutatóul szolgáltak. Megjegyzendő, hogy a közölt receptek általánosító leírásához gyakran tucatnyi, egymásnak ellentmondó vagy pontosító adat feldolgozása szükségeltetett. Ezért, az olvashatóság és egyértelműség érdekében, a források közül csak a jelentősebbeket volt érdemes megjeleníteni.

Érdekes Kárpát-medencei sajátosság, hogy a különböző vidékek és népességek Nagy-héti és húsvéti szokásaik igencsak hasonlóak. Többnyire csak egyes mozzanataikban, némely helyi hagyományaikban különböznek. Mint ahogy az is megfigyelhető, hogy az ünnepi ételek egyes fogásai igen hasonlóak, míg némelyek pedig igencsak sajátosan eltérőek. Amely eltérésekben a helyi vagy nemzetiségi (ritkábban vallási) hagyományok tükröződhetnek.

Ugyanakkor, az előbbi vélekedés mégsem tekinthető általánosnak. Mivel számos példa arra utal, hogy egyazon nemzetiségi vagy vallási csoportokon belül különböző ételek válhattak ünnepivé. Mint ahogy arra is, hogy más tájakról és népességektől származó „jövevény ételek” vagy ízesítések-fűszerezések gyakran idomultak a helyi szokásokhoz.

¹ Remete Farkas László: Régi, szentestei vacsorák böjtös levesei. Budapest, 2018.

² Remete Farkas László: Régi, szentestei vacsorák böjtös főétekei, süteményei. Budapest, 2018.

³ Remete Farkas László: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek. Budapest, 2020.

A Kárpát-medencén belüli hagyomány-cserélődést és kiegyenlítődést nagyban elősegítették a XVI-XIX. századi lakosság be- és át-telepítések. Amelyek gyakran azt is eredményezték, hogy különböző szokású és kultúrájú népségek kerültek egymással szorosabb kapcsolatba, netán közvetlen szomszédságába. Ez pedig a közös hagyományaikat erősítette, különbözőket pedig részben egyesítette. Mindezek jól megfigyelhetők az ünnepi ételeik alakulásánál.

A Nagy-hét és Húsvét-idő étkezi rendjét, módját, a XVI-XIX. század közti időszakban még alapvetően meghatározták bizonyos szabályok, úgymint:

- az egyházi előírások, amelyek rögzítették a Nagy-hét- és Húsvét-időszak dátumait;
- a területi előírások és szokások, amelyek szabályozták a húsvét előtti böjtöt;
- a helyi szokások, amelyek befolyásolhatták az étkezés idejét és módját;
- a környezeti lehetőségek, amelyek behatárolták a rendelkezésre álló élelem-alapanyagot;
- a családi hagyományok, amelyek meghatározták, hogy mit-hogyan készítsenek.

Valamint, az egyéni ízlések és képességek, amelyek befolyásolhatták az étel minőségét.

E kötet is, az előző a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat I-III. kötetei mintájára készült. Igazodva azokhoz szerkesztésében és szellemiségében. Ezzel is megkönnyítve a különböző ünnepi étkek összehasonlítását, a közös és eltérő sajátosságait felismerését.

*

TÁRSADALMI ÉS KÖZÖSSÉGI HATÁSOK

A Virág- és Fehér-vasárnap közötti időszak (Húsvét-kör) ünnepi étkezése többnyire igazodott a helyi hagyományokhoz. Ugyanakkor megfigyelhetők egyes „divatos” vagy előkelőnek vélt „úrias” átvett mozzanatok. Természetesen, mindezeket „ráépítve” az évszázados szokásokra. Ilyenkor, a hagyományos ételek jelenlétében nem tűnt „különködésnek”, ha más népeesség vagy vallás étele is megjelent az ünnepi asztalon.

*

Egyházi előírások, vallási szabályok

A Kárpát-medencében működő egyházak Húsvétot tartották legnagyobb vallási ünnepüknek. Ezért az előkészületeket és az ünnep megtartását egyaránt igyekeztek központilag szabályozni és irányítani. Természetesen, igazodva elveikhez és nézeteikhez, a helyi körülményekhez. Ennek eredményeként, a húsvéti étkezési szabályok és szokások sem lehettek egységesek.

Húsvét időpontjának kijelölése

Kárpát-medencében, a Húsvétot ünneplő keresztény egyházak egyetértettek Húsvét idejének meghatározásában. Abban, hogy az első niceai zsinat (Kr. u. 325) határozata alapján „Húsvét napjának időpontja”: a tavaszi napéj-egyenlőség utáni első holdtöltét követő vasárnap. Ez a zsinat, a tavaszi napéj-egyenlőség dátumát „március 21-ben” határozta meg. De mivel a holdtölte ideje évente változott, ezért a Húsvétot évente más-más időpontokban ünnepelték. Vagyis, Húsvét-vasárnap legkorábban március 22-ére, legkésőbb április 25-re eshetett. Abban viszont már nem voltak egységesek, hogy „melyik naptárhoz” igazodjanak a számítások

Húsvét naptári dátumának meghatározása

Húsvét-vasárnap naptári időpontjának kijelölése az 1592-ik évig nem okozott gondot, mivel a Julián-naptárt még egységesen használták. De a Gergely-naptár (1583. évi, Kárpát-medencei) bevezetésével már felborult az egységes rend. Ugyanis, egyes vallások a Gergely-naptár, míg mások a régebbi Julián-naptár szerint számították Húsvét időpontját.

A római katolikusok már a XVII. század első felére bevezették a Gergely-naptárt (leváltva a régi Julián-naptárt). Míg, a protestánsok csak a XVII. század második felére fogadták el az újfajta időszámítást. Ugyanakkor, a görög katolikusok sokfelé csak a XX. század első felében váltottak Julián-naptárról a Gergely-naptárra. Ellenben az ortodoxokkal, akik többségükben még ma is a Julián-naptárhoz igazodva ünneplik Húsvétot⁴.

⁴ Egyes ortodox vallási közösségek a húsvétjuk időpontját (a számításokhoz képest) egy héttel későbbre helyezték, ha az egybe esett volna a zsidó Pészah ünnepével.

Ezért, a XVII-XX. század közötti időben, az egyes egyházak „Húsvét-napjai” között jelentős eltérések lehettek. A Gergely-naptárra áttérő keresztények Húsvétja március 22. és április 25. közöttre eshetett. Míg a Julián-naptárnál maradók „ortodox húsvétja”, a Gergely-naptár szerinti április 4. és május 8. közötti időszakban lehetett esedékes. A kétféle számítás miatt a „keleti és nyugati Húsvét” többnyire különböző időpontokra esett. A kétféle dátum közötti eltérés meghaladhatta az egy hónapot is, de akár egy-azon időpontban is lehettek.

Némely középkori „zsidózó” keresztény csoportok (pl.: szombatosok, nazareusok) a Húsvét ünneplését a zsidó Peszah-ünnephez kötötte (Niszan hónap 15.-éhez vagy az azt követő vasárnaphoz). Vagyis, náluk a húsvét március 26. és május 2. közé eshetett. Míg egyes délvidéki, dunántúli és erdélyi „istenes” keresztények (mani-hívők, bogumilok, pauliciusok) március 25.-éhez (Gyümölcsoltó Boldogasszony napjához) igazították „saját húsvétjukat”. E napot egykor a tavaszi napéj-egyenlőség idejének (tavasz-ünnepnek) tekintettek.

Egyházi szertartás-rendek érvényesülése

A korabeli keresztény egyházi gyakorlatok közös vonása, hogy a Húsvét ünnepének kezdetét templomi keretek között (misén, istentiszteleten, harangozással) kihirdették. A középkori Kárpát-medencében, húsvét-hirdető istentiszteletek kezdetben hosszadalmasan voltak. Nagyszombati napnyugtától szinte a Húsvét-vasárnapi napi pirkadatig tartottak, Így, Húsvét-vasárnap már nem is volt több templomi szertartás. A XIV. századtól a gyakorlat egyre lazábbá vált. Az ortodox szertartásoknál megtartották a régi szokást, de a szertartások ott is lerövidültek. Többnyire szinte éjfél előtt kezdődtek és már pirkadat előtt jóval befejeződtek.

A római katolikusoknál a húsvét-hirdető szertartásoknál ellentétes folyamat erősödött. Sok helyen (éjfél vagy pirkadat helyett) már Nagy-szombat este megtartották a húsvét-hirdetést. Sőt néhol már Nagy-szombat délutánján vagy délelőttjén is sor kerülhetett erre. A tridenti zsinat (1566) e lazítást azzal szentesítette, hogy megtiltotta a nagy-szombat délutáni, esti és éjszakai misézést. Ezzel némileg megzavarva a hagyományokat is. Ugyanis, a húsvéti tűzszentelést és gyertya-gyújtás ideje a világos délelőttre tolódott. Valamint, hogy a húsvétot hirdető harangszó már a nagybőjt vége előtt megszólalt. Így már Nagy-szombat délelőtt hirdette azt a feltámadást, amire az evangéliumok szerint csak másnap pirkadat előtt kerülhetett sor. Az 1950-es években állt vissza az régi rend, amely szerint Húsvét kezdetét a Nagy-szombat és Húsvét-vasárnap közös éjjelén hirdessék és ünnepeljék a feltámadást.

Protestáns a húsvéti isten-tisztelet Húsvét-vasárnap pirkadat előtt kezdődött, és a napfelkeltét követően végződött. Igazodva, az evangéliumi feltámadás-hagyományokhoz. A „zsidózó keresztények” húsvéti szertartásai is igazodtak az evangéliumi közlésekhez, ugyanakkor igyekeztek azt az ószövetségi zsidó „kovásztalan kenyér ünnepének” előírásaihoz igazítani. Az „istenesek többnyire éjszakától napkeltéig köszöntötték és ünnepelték Húsvét kezdetét, gyakran közös lakomával zárva.

Nagy-heti étkezési szokások, előírások

A Húsvét-előkészítő időszak (vagyis a Nagy-hét) Virág-vasárnapkal kezdődik és Nagy-szombattal befejeződik. E napok étkezési előírásai viszont vallásonként igencsak eltérhettek. Íme, egy csokor a közép- és újkori étkezési „szabályokból”.

Virág-vasárnap: a római katolikusoknál, protestánsoknál, zsidóknál és isteneseknél nem számított böjtös napnak, Vagyis, a szokásos vasárnapi (nem böjtös) ételleket készíthettek. De az ortodoxoknál e vasárnapon hús, tojás és tej-tilalom volt. Főtt ételt készíthettek olajjal, hús helyett halat fogyaszthattak, bort is ihattak. De napnyugtától újra szigorú böjtöt⁵ tartottak.

Nagy-hétfő, a római katolikusok és az ortodoxok keményen böjtöltek. A katolikusok eleinte szinte csak kenyéren és vízen éltek. Később már naponta egyszer étkeztek a hús, tojás és tejtermék kizárásával. Eleinte nyers, később főtt ételleket is. Az ortodoxok szigorú böjtöt tartottak, sőt e napon azt is csak nyers-étel formájában. A protestánsok, istenesek és zsidók (bár nem tartottak böjtöt) sokfelé e napon is csak 1-2-szer ettek, szerény ételleket.

Nagy-kedd étkezési szabályai a Nagy-hétfő elvárásaira hasonlított. Annyi eltéréssel, hogy az ortodoxoknál a szigorú böjt-ételt idővel már főve is fogyaszthatták (de olaj nélkül készítve).

Nagy-szerda étkezési szabályai a Nagy-hétfőjével megegyezett.

Nagy-csütörtök szabályai már nem voltak ennyire egységesek. A katolikusok és ortodoxok böjtölésénél a Nagy-keddi előírások és szokások érvényesültek. Annyi változással, hogy egyes vidékeken a sanyarú böjti ételt az „utolsó vacsora” módján együtt fogyasztották. Míg, a protestánsok, zsidók és istenesek a csütörtöki „úrvacsorájukat” borral, kenyérral és ünnepi bárány-sülttel is megkoronázhatták. A középkorban, néhol a katolikusok is „ültek” hasonló úrvacsorát, amit az egyház igencsak ellenzett (a böjti szabályok megszegéséért). Arra is volt példa, hogy a nagy-csütörtök esti közös vacsora résztvevői azt követően, egészen Nagy-szombat éjfélig semmiféle ételt nem vettek magukhoz.

Nagy-péntek étkezései már nemcsak vallásonként, de helyi szokásaikban is eltérhettek. Egyes vidékeken a katolikusok és ortodoxok a nagy-szerdai böjti reguláikhoz igazodtak. Míg máshol csak napnyugta után fogyasztottak kevés böjtös ételt. A protestánsok ezen a napon böjtöltek, de az helyenként igen változatos lehetett. Volt, ahol szinte semmit sem ettek, míg máshol csak a húst, a tejet és tojást hagyták el, és nem ettek jóllakásig. A nagy-csütörtök esti lakomán résztvevő istenesek e napon szigorúan böjtöltek, gyakran minden falatot megvonva maguktól. Míg, a zsidók a „kovásztalan kenyér” ünnepének első napjához hasonlóan táplálkoztak. Néhol, az ortodoxok e napon szenteltették meg a húsvéti kalácsot és piros tojásokat.

Nagy-szombat szabályai még inkább eltérően alakultak. Ortodoxok körében ez a legszigorúbb böjti napnak⁶ számított. Protestánsok nem böjtöltek, csak szerényen étkeztek. Az istenesek e napon is koplaltak, a zsidók pedig a „kovásztalan kenyér”, előírásaihoz igazodva étkeztek. A katolikusok a szokásos módon böjtöltek, amíg a mise vagy harangozás nem jelezte a böjt végét. Egyes vidékeken már ekkor sor kerülhetett a húsvéti étellek megszentelésére is. De ezt a szokást az egyházak többfelé nem nézték jó szemmel. Ugyanis, ezt követően már az asztalra kerülhettek a zsíros, húsos, tojásos és tejes étellek is, holott az ünnep még el sem kezdődött.

⁵ Szigorú böjt: kizárólag zöldség-, gyümölcs- és gabona-félék, méz fogyasztása engedélyezett. Bor, olaj tiltott.

⁶ Legszigorúbb böjt: csak egyszer, délután három óra körül ehetek, és csak nyers ételt. Bor, olaj, méz tiltott.

Húsvét-ünnepi étkezési hagyományok

A húsvéti-ünnepi böjt-mentes étkezés elvileg Húsvét-vasárnap éjféli (vagy pirkadat előtti) beköszöntével vált megengedetté. De a XX. század előtti időkben, nem volt ritka az olyan értelmezés, hogy Húsvét napja már a nagy-szombati napnyugtával beköszöntött. Ha pedig ekkora már a húsvéti étel megáldása vagy megszentelése is megtörtént, akkor akár „pogány módon” is megkezdődhetett a vigasság.

Húsvét-vasárnap idején az ünnepi böjt-mentes étkezés már nem esett korlátozás alá. A katolikusok is többfelé már nagy-szombat estétől böjt-mentesen dőzsölhettek, kivéve ott, ahol szokásban volt a húsvéti étel kötelező megszentelése, mert arra felé csak Húsvét-vasárnap hajnalán került sor. A protestánsok és istenesek többnyire csak a hajnali istentisztelet után nyúltak az ünnepi ételhez. Az ortodoxok többnyire csak az éjféli istentisztelet után érintettek ünnepi-böjtmentes ételt. Rendszerint csak a húsvéti kalács és tojás megszentelése után. A zsidók is ünnepi ételt fogyasztottak, de ügyelve arra, hogy a tészta-féléjük keletlen legyen.

Húsvét-hétfő vagy más néven *Fehér-* vagy *Fényes-hétfő* napjától az étkezés már az adott vallás böjt-mentes szabályaihoz igazodott. *Fehér-szombatig* csak hétköznapi módon étkeztek. Régen (a XVIII. századig), a katolikusok, ortodoxok és zsidók hétfőnként többnyire nem fogyasztottak húst. De Húsvét-hétfő kivételnek (fél-ünnepnek) számított, és ekkor kerülhetett asztalra a Húsvét-vasárnapi ünnepi maradék. Sokfelé, a betérő vendégeket, rokonokat és komákat, locsolkodókat vagy köszöntőket is illett ünnepi vagy szentelt ételekkel kínálni.

Húsvét-kedd, vagyis a *Fehér-* vagy *Fényes-kedd*. Az 1771. évig még ez is húsvéti ünnepnapnak számított⁷. Az erdélyi reformátusok még a XX. században is Húsvét zárónapjának tartották. E napon már nem készítettek ünnepi ételt, hanem a helyi szerdai szokás szerint főztek (főleg leveseket) a húsvéti ünnepi maradékokhoz. Néhol rokon- vagy koma-járó vendégnapnak tartották. Máshol a leányok járták a lányokat és ők locsolták meg a legényeket.

Fehér-heti köznapi étkezés

A fehér-heti egyszerű-hétköznapi étkezés *Húsvét-keddjét követően* (napnyugtával vagy éjfélről) újra vált időszerűvé. Mivel a húsvéti-ünnepi ételek maradékok elfogytak, az ünnep-időszak befejeződött és szerdától vasárnapig újra munkába kellett állni.

Húsvét-szerda, vagyis *Fehér-* vagy *Fényes-szerda*. Az 1611. év előtt ezt a nap is húsvéti ünnepnapnak számított, amikor is a nagyszombati zsinat kiiktatta az ünnepnapok sorából. E napon többnyire hús-mentes ételeket készítettek, és hétköznapi módon étkeztek. Már nemigen pihentek, hanem készültek a másnapi munkavégzésre. Sokfelé már a ház körül dolgoztak.

Fehér- vagy *Fényes-csütörtök*. Egykor intenzív munkanapnak számított, hogy bepótolhassák az ünnep-időszak alatt elmaradt munkálatokat. Ezért, e napon tartalmasabb, vagyis zsírosabb

⁷ Magyar Néprajzi Lexikon. Húsvét. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

és húsosabb ételeket készítettek. Igaz, egyes zsidózó és újkeresztény⁸ hívők e napon kerültek a hús-fogyasztást. Míg más hívők ekkor „ették fel” a húsvéti ünnepi hús-maradékot.

Fehér- vagy Fényes-péntek. A katolikusoknál és ortodoxoknál hús-tilalmas heti böjti napnak számított. Ezért, az étkezés is szerény volt. Ugyanakkor, már ezen a napon megkezdődött a sütés-főzés, a vasárnapi Kis-húsvét megünneplésére.

Fehér- vagy Fényes szombat. A kis-húsvét készülődésének fő ideje. E napon a keresztény hitűeket egyházi böjti előírások nem korlátozták. Bár némely katolikusok, még a XIX. században is hús-mentes napnak (kis-szombatnak) tartották. Míg az ortodoxoknál, az ilyen szombat esti vacsora kifejezetten ünnepinek számított.

Kis-húsvéti félünnepi étkezések

Húsvét napjának nyolcadját (vagyis Húsvét-vasárnapot követő első vasárnapot) egykor Kis-húsvétnek is nevezték. Ismertebb más nevei: *Fehér-vasárnap*, *Fényes-vasárnap*, *Tamás-vasárnap* vagy *Mátkáló-vasárnap*, *Komáló-vasárnap*. Amit ünnepi étellel illet megtisztelni. Ugyanis, többnyire e naphoz kötődött a komaságok⁹ (és mátkaságok¹⁰) megkötése, a komatálküldés¹¹ és a komaság megerősítése, valamint a komák megvendégelése. Ahogy ekkor a fiatalok is kivonultak a természetbe, udvarolni, egymást mulattatni, Egyes Kárpát-medencei ortodoxok e napon tartották a Halottak húsvétját. Amikor a rokonaik sírját meglátogatták, hogy a halottaikat ünnepi étellel és itallal (húsvéti kaláccsal, süteménnyel, piros tojással, borral vagy pálinkával) „öket megvendégeljék”. Ilyenkor a rokonság a sírok mellett üldögélve eszegetett és beszélgetett, némi ételt és italt is hagyva a síron (mintegy halotti áldozatként).

Egyes szerb lakosságú vidékeken a Halottak Húsvétját csak másnap, a Tamás-vasárnap utáni hétfőn (Húsvét-hétfő nyolcadján) illet megtartani. De a hétfői hús- és tojás-mentes heti-böjti napot szigorúan tartó ortodoxok egy része, a Halottak Húsvétját a keddi napra sorolta. Míg a bolgár lakosú vidékeken a halottak Húsvétjáról már Nagy-szombat délelőtt megemlékeztek.

*

Húsvét időszaki étkezések ütemezése

A helyi szokások és hagyományok különbözőségei egyértelműen arra utalnak, hogy gyakran még az „egyazon egyház hívei” is eltérő módon rendezték étkezésüket. Ahogy arra is van példa, hogy különböző vallású közösségek hasonló étkezési szokásokkal bírtak.

⁸ Újkeresztények: a török hódoltság területén visszamaradt, keresztény hitre áttért muszlimok.

⁹ Magyar Néprajzi Lexikon. Komaság. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹⁰ Magyar Néprajzi Lexikon. Mátká. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹¹ Magyar Néprajzi Lexikon. Komatálküldés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Nagy-heti munka- és étkezési rend

Virág-vasárnaptól Nagy-szombatig terjedő időszak még a nagyböjt időszakához tartozott. Virág-vasárnap egykor fél-ünnepnek számított. Sokfelé e naphoz kötődött a kiszehajtás¹² (tél-elűzés) és villőzés¹³ (tavasz-köszöntés) hagyománya. E napon (vasárnap) a katolikusoknak és ortodoxoknak nem volt kötelező böjtös ételleket fogyasztani. Sőt, akár kétszer-háromszor is étkeztek, akár zsíros-húsos vasárnapi ebédet fogyaszthattak. Ilyenkor előkerülhettek azok a füstölt hús- és bőr-részek, szalonnák, amelyek a farsang után megmaradtak, de nem voltak eléggé előkelők a húsvéti asztalra. Ezeket többnyire savanyított káposztában főzve vagy kövesztettként, kocsonyaként elkészítve tálalták a vasárnapi ebéd-asztalra.

Nagy-hétfő, Tiszta-hétfő, a húsvéti készülődés kezdete. Egészen 1642.-ig munkaszüneti napnak számított a Kárpát-medencében. Olyan napnak, amikor mindenki csak a saját földjén, portáján dolgozhatott, nem rendelhették ki se robotra, se szolgálatra. E napon kezdték kívülről javíthatni és meszelni a lakó-házakat, udvarokat és a közösségi helyeket. Ez volt a húsvét előtti nagymosás ideje is. E napon a katolikusok és ortodoxok naponta egyszer-kétszer étkeztek, a hitük böjti előírásai szerint. A katolikusok ételle többnyire kenyér, gyümölcs, ehető magvak, zöldség és víz. Az ortodoxok kenyeret nem ehtettek, a többit is csak nyersen. A protestánsok többnyire a vasárnapi maradékot ették, esetleg némi levest főzve hozzá.

Nagy-kedd, Tiszta-kedd, amely 1642.-ig szintén munkaszüneti napnak számított. E napon többnyire az ólakat és istállókat rakták rendbe, takarították és meszelték. Különösen nagy figyelmet fordítottak a tejet és tojást adó jóságok helyére. A keresztények az előbbi nap szerint böjtöltek. Az ortodoxok böjtös ételle annyiban változott, hogy kenyeret és vízben főtt kását is ehtettek. A protestánsok egy-két fogásos, hús-nélküli egyszerű ételleket fogyasztottak.

Nagy-szerda, Tiszta-szerda, amely (az előbbieket szerint) szintén munkaszüneti, böjtös napnak számított. Ekkorra már illet a házat és az ólakat helyrehozni, az udvart kitakarítani, kerítések megjavítani, és a trágyát-szemetet is a kert végébe hordani. Megkezdődhetett a házon belüli helyiségek meszelése, kitakarítása. A keresztények és ortodoxok a Nagy-hétfői szabály szerint böjtöltek. A protestánsok e napon többnyire valamilyen egyszerű húsos ételle is készítettek. Néhol az asszonyok hozzákezdtek a kovászoláshoz, készülve a későbbi kalács-sütéshez.

Nagy-csütörtök, Zöld-csütörtök, amelyet régen szintén munkaszüneti napnak tartottak. Ez volt a „konyhai készülődés” kezdete ott, ahol ezen az estén „utolsó vacsorát” tartottak. Néhol, már e napon kisütötték az ünnepi kalácsot. Ha malacot vágtak húsvétra, akkor azt szintén e napon tették. Mint ahogy ott is igyekezni kellett a főzéssel-sütéssel, ahol szokásban volt a házi-tűz csütörtök esti kioltása és a szombati újra-gyújtása (vagyis a tűz-szentelés).

A protestánsok és némely más hitűek napközben szerényen étkeztek, viszont napnyugtával ünnepi „úr-vacsorát” is tarthattak. Katolikusok és ortodoxok a Nagy-keddi böjti szabályok szerint étkeztek, vagyis főtt (de zsírtalan) ételle is ehtettek. Egyesek, a böjtös vacsorát követően szinte semmit sem „vettek magukhoz” a nagyböjt végéig. A zöld-csütörtök elnevezés onnan is

¹² Magyar Néprajzi Kiszehajtás. Komatálküldés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹³ Magyar Néprajzi Villőzés. Komatálküldés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

származhatott, hogy többféle szokásban volt e napon zöld-főzelék félekből, zölde színű ételt (levest, főzeléket) készíteni.

Nagy-péntek, az egykori általános gyásznapi, böjtöléssel, néhol dolog-tiltással. Ezen a napon szinte csak házon (kerítésen) belüli munkákat végeztek. Ahol a „házi-tüzet” kioltották, ott a hagyomány szerint tilos volt a varrás, mosás, vasalás és a kenyérsütés is. A meszelést is tiltották, kivéve ha tüzétől kioltott kemencét kellett javítani, hogy a másnapi tűzgyújtáshoz és kenyér-sütéshez már kész legyen. Ahol viszont nem volt szokás a tűz „ki-alasztása”, ott a nagymosás, sütést-főzés és a meszelés napjának tekintették. Többfelé már ekkor megkezdték a tojások festését, a füstölt-sózott húsok beáztatását, a sütni-való húsok pácolását. A katolikusok és ortodoxok a keddi szabályok szerint böjtöltek, csak hideg ételt fogyasztva. E napon még a protestánsok és a zsidók is többnyire böjtöltek. A protestánsok legfeljebb csak zsír nélküli cibere-levest és valamilyen tésztaételt vagy vízben főtt kását fogyasztottak. Zsidók is csak keletlen kenyeret, vizet és legfeljebb némi gyümölcsöt vagy zöldséget hozzá. Az istenesek többnyire csak kenyeret és vizet vettek magukhoz, vagy egész nap koplaltak. Egyes vidékeken a böjtölő ortodoxok ekkor készítették az ünnepi, nem böjtös ételüket is. De abból e napon még nem ehettek. Vagyis azok az ortodoxok, akik a Nagy-szombatot már nem tartották böjtös napnak. Ezért nekik sietniük kellett készülődéssel, hogy még aznap (vagyis Nagy-szombat előtt) a kóstolót megszenteltethessék.

Nagy-szombat, amely szokásaiban, étkezési szabályaiban helyenként és vallásonként igencsak különbözhetett. Ahol nagy-csütörtökön kioltották a házi-tüzet, ott reggel új tüzet gyújtva hozzákezdhetek az ünnepi ételek főzéséhez-sütéséhez. Azért, hogy a délutáni vagy a másnap reggeli szentelésre elkészüljenek. Ahol pedig előző nap elkészíthették az ünnepi ételek egy részét, azokból már vihetek a délelőtti templomi szentelésre is. Sokfelé e nap délután kezdtek hozzá a tojás-festéshez, miután a másnapi ételek többségét már elkészítették. Az ortodoxok és istenesek egy része e napon a „legszigorúbban böjtölt”, egészen éjfélig (néhol hajnalig). Mások úgy tartották, hogy az aznapi étel-szentelés egyúttal a „böjt-véget” is jelent, így a vacsorájuk már húsos ünnepi is lehetett. A protestánsok napközben szerényen étkeztek, de napnyugtával már tartalmas (szinte ünnepi) vacsorához terítettek. Zsidók a „kovásztalan kenyeres” étkezésükhöz igazodtak, vagy ők is hajnalig böjtöltek (ahogy az újkeresztények).

Húsvét-időszaki munka- és étkezési rend

A Húsvét-időszak Nagy-húsvéttal (Húsvét-vasárnap) kezdődik és Kis-húsvéttal (Fehér-Fényes- vagy Tamás-vasárnapal) végződik, bár ez néhol kitolódhatott Kis-húsvét keddjéig is. E napokra vonatkozóan érdemi-korlátozó étkezési előírások nem ismeretesek. Leszámítva, hogy egyes zsidó- vagy új-keresztények disznó-húst ekkor sem fogyasztottak.

Megszentelendő húsvéti ételek

Több felé szokásban volt, hogy a húsvéti ételt (annak egy részét) jelképesen megszenteltették. Ez a szokás, az katolikusok és az ortodoxok körében terjedt el. Ilyenkor, a fontosabb húsvéti ünnepi étkekkel egy kosarat megtöltöttek, azt kendővel lefedték és pappal megszenteltették. A

kosárba olyan hideg ételek kerültek, amelyek a húsvét előtti nagyböjti időszakban tiltottak voltak. Ezek megáldása egyúttal a böjtölés végét is jelentette.

A katolikusok ezt a megszentelendő ételt kókonyának¹⁴ nevezték. Amiket karos-kosárba tettek és kendővel (fehérrel vagy hímzettel) letakartak. Ezt a letakart kosarat áldotta meg a pap, a templomban vagy a templom előtt. A kosárból nem hiányozhatott a kenyér vagy a kalács, a főtt sonka vagy sült bárány-hús, se a festett húsvéti tojás. Egyes vidékeken ezt kiegészíthette egy-egy üveg bor vagy pálinka, kolbász vagy sült csirke, torma, só, esetleg sütemény. Felvidék némely helyein az étel-szentelésre a család házában került sor. Ahová a papot meghívták, és az áldást követően húsvéti kóstolóval meg is ajándékozták. Ahol nem volt lehetőség szentelésre, ott Nagy-szombat este a kosárba helyezett ételeket a szoba ablakába kitétték és reggelig otthagyták. Úgy vélték, hogy éjjel az Úr angyala (Hold vagy csillagok fénye) a kint hagyott eledelket megáldja (megtisztítja).

Ortodoxok, a megszentelendő étkeket pászkának nevezték. Amiket karos-kosárba téve és kendővel letakarva templomba vagy templom-kertbe vittek. Ahol a kendőt földre terítették és mintegy abroszon, azon „megterítették” a megszentelendőket. Ezek közül nem hiányozhatott a húsvéti kalács, az édes sárga-túró és a pirosra festett tojás. Sokfelé, a húsvéti gyertya sem. Néhol ezt kiegészíthette főtt sonka vagy sült hús, kolbász, sajt, bor, pálinka, só, sütemény stb. Olyan vidékeken ahol a katolikusok és ortodoxok napi közelségben éltek, a húsvéti kókonya- és pászka-kosarak tartalma kibővült. Gyakran minkét vallás jelképes ételeit tartalmazhatták.

Néhol a megszentelt ételeket „beosztották”. Úgy, hogy Kis-húsvét napjáig bezárólag, minden napra jusson belőle legalább egy-két „szent-falat”. Húsvét napján néhol csak ebből a szenteltből szabadott enni, mégpedig először a tojásból. Volt, ahol egy tojást annyi darabra vágta, ahány családtag volt, és egymás között szétosztották. De e témában egyelőre ennyi is elég. Később még úgyis „szó esik” egyes vidékek és népek megszentelésre vitt kosaraitól.

Húsvét-vasárnap, amely talán a legjelesebb keresztény ünnepnap. E napon már tilos volt a főzés-sütés. Vagyis Nagy-szombat késő estig minden ilyen munkát be kellett fejezni. Bár a nagyböjt, a Nagy-szombatot lezáró éjfélnél ért véget, az ortodoxok csak az éjféli misét követő harangszót vagy a reggeli étel-szentelést tekintették a böjt végének. A katolikusok egy része is csak a vasárnap reggeli étel-áldást tekintette az ünnep igazi kezdetének. A megszentelésre bemutatott étkek vidékenként és vallásonként változhattak, ezekről előbb már több szó esett.

A húsvéti ünnepi ebédre a szokásosnál korábban, a délelőtti harangozást követően vagy dél körül került sor. Ezért, a húsvét-reggeli többnyire csak jelképes volt. Sokfelé, a már megszentelt ételek kóstolója. A Húsvét-vasárnapi ebédnek ünnepinek és bőségesnek kellett lennie. Legalább három-négy fogásosnak. Első fogás: általában húsleves tésztás betéttel. Következő fogás: sült hús körítéssel... vagy főtt-füstölt sonka, kolbász és főtt-tojás saláta-félékkel... vagy pörkölt galuskával. A záró-fogás: többnyire rétes- vagy béles-féle, édes-kalács, édes sárga-túró stb. Sokfelé kenyér helyett sós kalácsot adtak az ételekhez.

¹⁴ Magyar Néprajzi Lexikon. Kókonya. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

A vacsora vagy vendégváró: többnyire sült vagy sonka és kolbász,... esetleg kocsonya, vagy töltött-káposzta... kenyérral. Valamint, sütemények. Italok közül a gyümölcs- vagy gabona-pálinka, bor, esetleg más édes ital (kompót-lé, méz-ser vagy kvasz) sem maradhatott ki a sorból. Az efféle húsvéti böjt-mentes ünnepi ételekről kíván e kötet részletesebben tudósítani.

Húsvét-hétfő, vagyis Húsvét másnapja. Amely inkább népies-pogány, mint egyházi-vallásos ünnepnek tekinthető. Az e napi népszokásokról könyvek sokaságában olvashatunk. Ezért e kötet csak az aznapi étkeket igyekszik megismertetni. A korai reggeli: többnyire hideg húsvéti étel-féleség, főleg sonka tormával, kolbász és főtt-tojás, hozzá retek vagy hagyma, és általában kenyér (ritkábban sós kalács). Többfelé egy kupica pálinka vagy egy pohár bor is emelte a reggeli hangulatát. Reggelit követően a család már készülődött a locsolkodók¹⁵, korbácsolók¹⁶ (síbálók) vagy a betérő vendégek fogadására. Asztalt megterítettek, arról a hideg sonka, kolbász vagy hús-szeletek, a főtt tojás, sajt, torma és alma, valamint a kenyér és a sütemény... le nem maradhatott. Ahogy a pálinka vagy bor, vagy a betérőknek ajándékként előkészített festett tojások vagy sütemények, almák sem.

Régen a locsolkodók vagy korbácsolók csak házasulandó korú legények lehettek. Akik, csak az eladó-sorú lányok-lakta házakat járhatták, csapatosan (nem egyenként). És csak őket (a feleségül vehetőket) locsolhatták vagy korbácsolhatták. Asszonyokat, gyermek-lányokat vagy özvegyeket sohasem. A betérőket illet itallal és étellel megkínálni. Akiknek viszont nem illett egy pohárnál többet elfogadni, ételből egy szeletnél vagy darabnál többet elvenni. Ilyen betérőket a déli harangszó után már nem fogadtak. Akkortól már készülődtek az aznapi ebédre, fogadni a rokonokat, komákat. Fiatalok pedig készülődtek a délutáni vigasságokra.

Ezen a napon, az ünnepi ebéd többnyire kora délután (13-14 óra között) kezdődött és akár késő délutánig is eltarthatott. Az első fogás többnyire valamilyen tészta leves (előző napi hús-leves vagy aznap főzött savanykás leves). Utána pedig az előző napra készített húskültek felmelegítve és körítésekkel, valamint az elmaradhatatlan sütemények és italok. A kocsonya, és hideg sonka, kolbász és főtt-tojás ekkor már vacsorai ételnek számított.

Húsvéti komatál

Húsvét-hétfőn (ritkábban Húsvét-vasárnap délután) többfelé szokásban volt, hogy a közel-jövőben születendő gyermekhez „kereszt-szülőket¹⁷” választottak. Akiket ilyenkor illett vendégségbe hívni. Ha a leendő kereszt-szülőknek erre „nem volt érkezésük” (idejük vagy lehetőségük), akkor a család komatálát¹⁸ küldött nekik. Egy nagyobb tálat, tele húsvéti étel-kóstolóval. Benne egy üveg ital, kalács, sonka vagy kolbász (esetleg sült-hús), piros- vagy hímes tojás, sütemény és gyümölcs. Mindez díszes kendővel letakarva. Hasonló komatálát küldhettek a lányok és asszonyok váradósan fekvő barátnőiknek, rokonaiknak is.

¹⁵ Magyar Néprajzi Lexikon. Húsvéti locsolás. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹⁶ Magyar Néprajzi Lexikon. Húsvéti korbácsolás. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

¹⁷ Akik a szülők halála vagy bajba kerülése esetén, felelősséggel gondoskodnának a gyermekükről.

¹⁸ Magyar Néprajzi Lexikon. Komatálküldés. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Főleg palóc-vidéken és dél-Dunántúlon, a barátkozni szándékozó de egymást közlelről nem ismerő fiatalok is küldhettek egymásnak komatálát (valamely rokon-gyermekkel). Ha a másik fél a felkínált barátságot elfogadta, akkor a koma-tálat kiürítette, azt ő is megpakolta hasonló kóstolóval és visszaküldte. Ezután már személyesen keresték egymást, összebarátkozva közösen töltötték az időt, együtt bandáztak. Ilyen kapcsolatok többnyire egynemű fiatalok között szövődtek és gyakran életük végéig kitartottak. A külön-neműek közötti efféle komaság vagy mátkaság, az egyik fél házasság-kötésével többnyire automatikusan megszűnt.

Kis-húsvéti komatál

Néhol a komatálakat csak Kis-húsvétkor, vagyis a húsvét utáni Fehér- (Fényes- vagy Tamás-) vasárnap illet szétküldeni. Az előbbieket szerinti kóstolókkal, feltétlenül tartalmazva piros- vagy hímes-tojást is. E napon, a komaságot vagy mátkaságot fogadó párok, ebéd után a településen kívülre (rétre, ligetes vidékre, erdő-tisztásra) vonultak és barátságot (esküt) fogadtak. Majd közösen leheveredve elfogyasztották a magukkal hozott komatál-kóstolókat. Ezután bandázva visszatértek a településre, ahol a közösen szervezett bálban mulatoztak.

Halottak húsvéti kóstolója

Ortodox vidékeken szokás volt a családtagok sírjainak meglátogatása és a halottaik húsvéti „megvendégelése”. A bolgár-keresztény asszonyok *Nagy-szombat*on kora reggel kimennek a temetőbe, megöntözték a sírokat, festett tojást és kis darab kenyeret hagytak a fejfa mellett. A görög-katolikusok inkább a *Fehér-vasárnapot követő hétfőn* vonultak a temetőbe. Ahol, a síron szinte megterítették, ételt és italt edényekben és poharakban kihelyeztek. Volt, ahol a pap ezeket megáldotta és megkóstolta, majd ezt az élelmet hazavitték. Vagy ők fogyasztották el a sírnál, vagy széosztották a szegények között úgy. Esetleg a sírra rakott (tálalt) dolgokat szentelés után a „halottaknak lelkének” otthagyták,

Máshol (főleg szerb-lakta vidékeken) a családtagok ezt a kihelyezett ételt felajánlás után a sír mellett közösen elfogyasztották. Arra is volt példa, hogy a gyermek-sírokra kitett étkeket érintetlenül hagyták, hogy a madarak felcsipegessék. A hajdúsági és nyírségi ortodoxok körében az ilyen halott-vendéglátásra *Fehér-vasárnap* délután is sok kerülhetett. Ahogy arra is volt példa, hogy *Húsvét-vasárnap* vagy *húsvét-hétfő* délutánján vonultak a temetőbe. Egyes vidékeken a hívők családonként mentek a temetőbe, még az esti időszak előtt. Míg máshol körmenet-szerűen, összegyűlve az aznapi reggeli vagy délelőtti istentiszteletet követően.

Húsvéti kinációk

Vagyis azok a „kínálásra készített” ehető ajándékok, amivel az alkalmi betérők köszöntéseit és szolgálatait meghálálták, a Nagy- és Kis-húsvét időszakában. Ilyet kaphattak¹⁹ egyes locsolkodók és korbácsolók, a komatál- vagy üzenet-hordozók. Ilyeneket cseréltek egymás

¹⁹ Régen többfelé, csak az a locsolkodó legény kapott hímes tojást, akinek a közeledését a meglocsolt leány szívesen vette. Ezzel jelezve a közösség felé, hogy elkötelezett, és mások udvarlásaikkal ne zaklassák.

között az első alkalommal személyesen találkozó komázók és mátkázók. Mint ahogy ilyeneket adtak a kisebb gyerekeknek is, hogy örvendezzenek húsvét ünnepének.

Közismert tény, hogy az egykori Húsvét-napi szokások: a régi tavaszi és termékenységszertartások maradványaikon formálódtak. Amely hagyományok sokáig megőrződtek, fontos jelzésekkel segítve a közösségeket. Ugyanis, a húsvéti tojás-adás egyfajta rejtett visszajelzése volt annak, hogy a leány „mennyre venné szívesen” a legény közeledését. Ezért, színes-díszes vagy hímes tojást csak „ivarértett és parti-képes” legények kaphatták. Ahogy a színezett tojások közül a legélénkebb pirosat is csak az a legény kaphatta, akivel a leány szívesen „egybekelt” volna. Ahogy, csak ez a legény kaphatta a legdíszesebb hímes tojás is. Két vagy több egyforma tojás ajándékozása már határozatlanságot vagy feslettséget sejtetett.

Régen, nem illett házas embernek, suhancnak vagy gyermeknek adni festett vagy hímes tojás. Mert egykor a tojás-adás a nemi kapcsolat helyeslésére vagy éppen felkínálására is utalhatott. A betérő házas férfiak legfeljebb egy pohár italt kaphattak. A fiatal-korúak pedig süteményt, pogácsát vagy bárány-formájú kis-kalácsot. Az özvegy férfiak természetesen járhattak locsolkodni vagy korbácsolni. Ő esetükben a népi bölcsesség egyértelműen következtetett. Ha az ilyen locsolkodót nem hívták be a házba, akkor az a „szorosabb kapcsolat” elutasítását jelentette. Ha behívták a házba, de tojást nem kapott csak vendéglátást, akkor az legfeljebb udvarlási eshetőségre utalt. A tojás-adás viszont arra, hogy még házasság-kötés is lehetséges.

*

Ünnepi étkekhez és jelképekhez kapcsolódó hiedelmek

A Kárpát-medencei húsvéti ünnepi ételek részben hasonlítottak a karácsonyi ünnepi ételekre. Mint ahogy a két ünnephez kapcsolódó hiedelmek is részben hasonlatosak, hiszen egykor a tavasz-ünnep is egyfajta mezőgazdasági év-kezdésnek számított. És, ahogy minden ünnepnek, ennek is voltak a sajátos jelképei. Nemcsak étkekben, de azok és az asztalok díszítésében is.

Tojás

Ősi szimbólum, amely a termékenységre és születésre utal. A megújuló, újjászülető természet és az élet körforgásának egyik fontos jelképe. A piros-tojás már egyértelműen a nemi vágyra (szerelemre) és szaporodásra (testi kapcsolatra) is céloz. A piros-tojás a „feltámadás” egyik sajátos szimbóluma is. Mivel a piros szín a vérre és az életre utalt, ezért ilyesféle véderőt is tulajdonítottak e színnek. Nem véletlen, hogy a katolikus és ortodox egyházaknál az ünnepi piros-tojás szentelés a XII. századtól ünnepi szertartásnak számított sokfelé. A húsvéti „írott tojások” ábrái eredetileg sajátos jelképes üzeneteket hordoztak. Ezek lehettek mágikusnak tartott rovások, védő-óvó jelek, jóslatok stb. Vagy erotikus üzenetek, célzások, kívánságok. E jelképekről egy másik kötet részletesen tudósít²⁰. Csak a XIX. század végétől vált a tojás-festés és -írás egyfajta hagyomány-őrző „díszítő művészetté”.

²⁰ Remete Farkas László: Kárpát-medencei geometrikus jelkép-ábrázolások. „Magyarság hagyománya és története” könyvsorozat VII. kötet. Budapest, 2019.

Csibe

A hónapos csibe, kacs- vagy liba, a tojás élet-erejének látványos bizonyítéka. A teremtés, szaporodás és születés folyamatának eleven jelképe. Festett vagy hímes-tojással együtt a megújulást szimbolizálva. Kotlóssal vagy fészekkel az anyaság vagy az utódlás kifejezője.

Bárány

Ősi tavaszi áldozati állat, amely nemcsak keresztény hatásra lett ismert a Kárpát-medencében. Mivel korai születésű bárányok éppen alkalmasak voltak a tavaszi napéj-egyenlőség ünnepi feláldozására. A birka-legeltető vidékek egykor elterjedt húsvéti vágóállata volt. Különösen a disznó-húst nem igen fogyasztó zsidók és új-keresztények között volt népszerű. Mint ahogy az „utolsó vacsorát” megtartó evangéliumot másoló (átélő) keresztény közösségeknél is. A Kárpát-medence észak-nyugati vidékein egykor sokféle bárány-formájú sütemény is sütöttek. Egyes észak-keleti vidékeken a húsvéti-ünnepi asztalra kerülő vaját vagy túrót formálták bárány-alakúra. A legeltető vidékeken a bárány-sült sokféle húsvéti ételnek számított.

Nyúl

A szaporaság és termékenység jelképe. A régi hiedelmek a Holddal is kapcsolatba hozták, talán mert a régi hold-fázisok gyakoriságára is utalhatott. Szexuális utalást is hordozhatott, a szabad szerelem, a szemérmertlenség és a bujaság megtestesítőjeként. Ugyanakkor a kicsinyeit gondozó anya-nyúl példaként is szolgálhatott, ahogy a szerénysége és féltékenysége is. Sopron környéki németes vidékeken szokás volt, hogy húsvétra kisebb füles-nyulas mézes-kalács érméket készítettek a gyermekek örömeire. Zsidók a nyulat nem tartották húsvéti állatnak.

Barka, rügyes ág

Kikelet, a tavasz beköszöntének és a természet megújulásának kifejezője. Eredetileg talán Gyümölcsoltó Boldogasszony napjának vagy a húsvétot megelőző villőzés jelképe lehetett. Ugyanis, ha a húsvét túl késői időpontra esett, akkor efféle díszítésre már nem volt lehetőség. Többféle rontás-űző és egészség-hozó erőt tulajdonítottak az ilyen ágaknak. Keresztények körében a barka vagy a rügyező ág: Jézus jeruzsálemi bevonulására is emlékeztetett.

Gyertya

Az eloltható és újra meggyújtható gyertya a halál és újjászületés jelképe lehetett. Nem kizárt, hogy a hozzá kapcsolódó szokások a tűz-jelképből eredeztethetők. A keresztények között a gyertya: Jézus feltámadásába vetett hitük, és a fénylő hit lobogásának jelképe.

Kereszt

Az egyenlő szárú kereszt (+) eredetileg a világtájakat jelképezte, a földi világot az égtájakkal. Az X állású kereszt-jelnek pedig rontás-űző hatást tulajdonítottak. A latin-kereszt (†) a

kereszténység körében Jézus Krisztus, a halál és feltámadás szimbóluma. Egykori húsvéti hímes tojásokon talán leggyakoribb dísz-motívum. Kárpát-medence déli vidékein a húsvéti kenyereket ilyen tészta-dísz élesítette. Többfelé, a húsvéti gyertyát is kereszttel jelölték.

Méz

Egykor megbecsült és értékes édesítő szernek számított. A Húsvét-ünnepi ételek fontos ízesítője, amelynek gyógy- és vágykeltő, reményt és boldogságot adó hatást tulajdonítottak. Egyes vidékeken (ahogy Karácsonykor is), a betegségek és rontások elleni védelem érdekében, a családi ünnep kezdetén mézbe mártott fokhagymát fogyasztottak.

Túró

Alapanyaga a tej, amely a korabeli felfogás szerint: az élet és táplálás, az egészség és tudás népi jelképe. Az abból készült túró pedig a változás és érettség kifejeződése. A Kárpát-medencei népek húsvéti túrója ízesített, leginkább mézzel, tojással és aszalt gyümölcscsel gazdagított. Amely többnyire valamilyen érdekes-díszes alakúra formálva került az asztalra. Az ilyen „sárga túró” a tavasz kezdetére utalt, a tejlő állatok életképességére szaporulatára.

Húsvéti kenyér vagy kalács

Amelyet ünnepi kenyérként tálaltak és fogyasztottak. Volt, ahol fehér lisztű kenyér-tésztából készítették sós kalácsnak. Máshol tojásos-mézes édes-tésztából, esetleg aszalt gyümölcsöt vagy magvakat is keverve bele. Készülhetett fonott kalács- vagy kerek koszorú formájúra, de kuglóf-szerű változatban is. A tetejét ékesíthették szórt magvak vagy tésztából formált díszek, esetleg valamilyen öntet, vagy aszalt gyümölcsök, néhol piros tojás. Néhol, egyszerű lepénykenyereket készítettek. A húsvéti kenyér utalhatott az evangéliumi utolsó vacsorára is, mint „Krisztus testére”. Az ilyen kenyerek vagy kalácsok tésztája többnyire kelesztéssel készült (kivéve a zsidóknál). Ez egyúttal kifejezhette a különállást, a zsidó hagyományoktól.

Bor, pálinka

Mint szesz-élénkítő italok, a böjti-zárt időszak végét és a felszabadultságot, vigasságot jelképezték. A bor utalhatott az evangéliumi utolsó vacsorára is, mint „Krisztus vérére”. Ezzel is kifejezve az elzárkózást, a muszlim hagyományoktól.

Kosár

A húsvéti étel-szentelés fő kelléke. Ebben vitték templomhoz (paphoz) az áldásra váró, húsvéti ételeket. Nemcsak a bőség és hithűség jelképe, hanem a „családok állapotának” is jelzője. Utalt az áldás-kérők vallására, társadalmi és gazdasági helyzetére, nemzetiségére, hagyományaira is. Egyes vidékeken ezt a kosarat csak templomi étel-szenteléskor használták.

Kendő vagy abrosz

Amellyel a megszentelésre váró kosár tartalmát lefedték. Néhol, a tartalmat védő és a titkokat rejtő lepel szimbóluma. Máshol, ezen kívül még abroszként is szolgálhatott, a kosarat rejtő „titkok” bemutatásánál. Egyes vélekedések szerint, a „külső szemek” rontásától védte a kosár tartalmát. Némely keresztények úgy értelmezték, hogy a „feltámadó Jézus halotti lepeljére” utalhat. Többnyire fehér volt, a hagyományokra jellemző szövessel vagy hímzéssel.

Torma és retek

Pontosabban a retek, majd a torma. Mert a Kárpát-medencében egykor a csípős vadretek volt ismertebb. Amit, a XV. századtól az északi és nyugati vidékek felőli torma fokozatosan kiszorított. Kezdetben főleg a magyar, rutén és szász vidékeken volt kedvelt, majd a palócok és jászok körében. Egyúttal elősegítve a kevésbé csípős kerti retek terjedését is. Úgy tartották, hogy csípős illatuk és ízük távol tartja az ártó erőket és a betegségeket.

Sonka

Többjelentésű rituális húsvéti étel. Kifejezhette, hogy a nagyböjt véget ért, újra fogyaszthatók a téli farsang zsíros ételei. Ahogy a „nem kóser” disznóhús ünnepi tálalása azt is jelentette, hogy a keresztény Húsvét alapvetően más, mint a zsidó Pészah. Utalhatott arra is, hogy a tél-időt jelképező sózott-füstölt disznó-hús a „végét járja”, utána már friss ételek következnek.

Fokhagyma

Az általános népi vélekedés szerint, a fokhagyma (régiesen: foghagyma) rontás- és gonosz-űző hatású, elriasztja a boszorkányokat és az ártó erőket. Húsvéti használata abból adódhatott, hogy a tavaszi nap-éj-egyenlőség utáni időszakot (Gyümölcsoltó Boldogasszonytól a fagyos-szentekig) még „tél-visszatekintő” és bizonytalan időköznek tekintették. Kárpát-medencében, a cigányság egy szűk részének kivételével, szinte minden népesség fontos ízesítője.

Tűz

Sokfelé szokás volt a házi-tűz kioltása Nagy-csütörtök éjjelén, és újra-gyújtása Nagy-szombat reggelén. E rítus már az ősi időkben ismert, mint a tavaszi nap-éj-egyenlőség köszöntésének ünnepi mozzanata. Azoknál a népeknél is hagyomány volt, ahol ekkor ünnepelték az újév kezdetét. Tüzet, a nyár jelképének tartották. Tűzgyújtást pedig egyfajta mágikus siettetésének, hogy a Nap ereje növekedhessen, a meleg időszak mielőbb beköszönthessen.

Víz

Általános szokás volt a Nagy-csütörtöki esti vagy Nagy-pénteki rituális mosakodás, fürdés. Ahogy, a Nagy-pénteki jószág-fürösztés is. Egyes vidékeken Nagy-szombat vagy Húsvét-

vasárnap hajnalban, napfelkeltekor a Nap felé fordulva, az arcukat tiszta vízzel lemosták. A Húsvét-hétfői (Húsvét-keddi) locsolkodás pedig nemcsak a tisztulásra, de a termékenyítésre is utalt. Víz, a tél jelképének tekintették, a „víz-kiöntés rítusával” siettetve a hideg időszak elmúlását. Öntözéssel, locsolkodással a Hold termékenyítő-szaporító hatását igyekeztek a népi mágia sajátos módján erősíteni. A húsvéti locsolkodás pedig „szelíd emlékeztető” a régi idők szexuális jellegű termékenység-szertartásaira, szabad szerelmi és csoportos kicsapongásaira. Ahol a legény „locsolkodása” egyértelműen a nemi aktusra utal. A leánytól ezért kapott piros-tojás pedig a „legény locsolkodásának termékenységét” szimbolizálta. A húsvéti locsolkodás ismert szokás volt a Kárpát-medencében (egyes Dunántúli és déli karéj-vidékek kivételével).

Korbács, vessző vagy ostor

A húsvéti korbácsolás (síbálás, vesszőzés), szintén ősi termékenység-rítusok emlék-szilánkjá. Kárpát-medence dunántúli és kis-kárpáti részein, valamint a Szepesség és Máramaros egyes vidékein volt egykor ismert húsvéti szertartás. Amelynél a korbács (vessző, ostor, faragott bot): egyfajta fallikus szimbólum. Egyértelmű utalás a régi idők pornografikus termékenység-szertartásaira, csoportos kicsapongásaira. Ahol a legény „korbácsolása” (leány hátsójának megveregetése) a nemi aktusra céloz. A leánytól ezért kapott piros-tojás (néhol virág) az aktus elfogadására és az eredményes termékenyítésre utal. Mint ahogy az is a leány beleegyezését jelképezte, ha színes szalagot kötött a legény korbácsára (faragott botjára).

Virág

A növekedés, szépség, szerelem és mulandóság jelképe. A húsvéti tavasz-idő díszé, a Virág-vasárnapi barka kiegészítője. A húsvéti virág: utalás a kikeletre, a lányok serdülésére. Ahogy a bimbó a szüzességre, kinyílt virág a női nemi szervre, megporzása a nemi aktusra.

*

EGYES NÉPCSOPORTOK HÚSVÉTI ÜNNEPI ÉTKEZÉSE

A Kárpát-medencében lakó népesek Húsvét-időszaki étkezése még ugyanazon vallásúak körében is különbözhetett. Az eltérések kapcsolatba hozhatók a helyi népcsoportok körében kialakult hagyományokkal. Valamint, a betelepültek „magukkal hozott” vagy másoktól átvett szokásaival. Íme, egy rövid körkép a Kárpát-medencei népesek húsvét-idei étkezéséről, azok főbb sajátosságairól és ismertebb étkeikről:

Magyar elkülönülő népcsoportok

Ide sorolhatók azok népcsoportok, amelyek magyar nemzethez tartozónak érezték magukat és magyar nyelven beszéltek már a XIX. század előtt is. Sajátosságuk, hogy a magyar nemzeten belül külön névvel is megkülönböztették önmagukat. Sőt esetenként annyira elkülönültek, hogy gyakran más magyar népcsoportúval sem házasodtak. Kultúrájuk sajátos, a többiekétől eltérő. Íme, egyes elkülönülő magyar népcsoportok húsvét-időszaki étkezési szokásai:

Székelyek

Többségük a Kárpátok keleti és déli karóján él, a Székely- és Szász-földi vidékeken²¹. De a régi leírások szerint egykor a Kárpát-medence nyugati és déli határ-vidékein is éltek nagyobb csoportokban. Többségük római katolikus, de jelentős részük református vagy unitárius hit szerint élt²². Húsvétjukat a Gergely-naptár szerint számították.

Katolikusok a Nagy-hét alatt szigorúan böjtöltek, és szokásban volt a vasárnap hajnali húsvéti étel-szentelés. A szentelésre vitt kosár (kókonya) tartalma többnyire: tojás, bárány, sonka, kerek-fonott kalács, só (bor, pálinka, gyertya). A protestánsok és zsidók többnyire csak Nagy-pénteken böjtöltek, de igen szigorúan (néhol Nagy-szombaton is). Náluk az étel-szentelés nem volt szokásban, viszont Nagy-csütörtökön közös vagy családi úrvacsorát tartottak. A székelység, Húsvét-vasárnap napkezdő éjféltől vagy napkelétől számította Húsvét ünnepét. Húsvét-vasárnap soha sem főztek, az ételeket Nagy-pénteken és -szombaton elkészítették. Reggelire többnyire a kókonyából fogyasztottak, vagy ha reggeli istentiszteleten voltak az ebédig inkább koplaltak. Íme, a jellegzetes húsvéti ebéd leggyakoribb választéka:

<i>Leves:</i>	bárányszűs-leves vagy bárányszűs-csorba (tejfölös vagy savanyú-káposztás).
<i>Fő fogás:</i>	bárányszűs (kapros, tárkonyos) vagy bárányszűs-ragu.
<i>Körítés:</i>	párolt káposzta, savanyú mártás, árpa-kása vagy burgonya, savanyúság.
<i>Finomság:</i>	rettek, torma, zöld-hagyma, kemény tojás, érett-túró, sajt, alma.
<i>Nyalánság:</i>	túrós rétes, lekvár, méz, befőtt, aszalt gyümölcs, ehető magvak.

²¹ Magyar Néprajzi Lexikon. Székelyek. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

²² A székelyek közel 5-10 %-a görög katolikus vagy görög keleti vallású volt. Az evangélikusok részaránya akkoriban igen jelentéktelen. Orbán Balázs: Székelyföld leírása. Budapest 1868.

Sütemény: kerek-fonott karács (kokonnya), sós kenyér-kalács, kerek kenyér.
Ital: bodzás vagy köményes pálinka, szőlő vagy gyümölcs-bor, virics (nyírvíz²³).

Húsvét-vasárnap esti vacsorára többnyire az ebéd maradékát fogyasztották. Húsvét-hétfőn reggelire és vendég-váróra a kókonyából tálaltak, a betérőket mindig kínálva nyalánkságokkal és itallal. Ebédre az előző napi maradékot ették, amelyhez a házasszony valamilyen egyszerű levest is főzhetett. A vacsora többnyire szerény volt, mivel napközben a betérőkkel együtt falatozva, és a küldeményeket illendőségből megkóstolva, elég degeszre ették-itták magukat.

Csángók

Többségben a Kárpátok keleti oldalán élnek, részben Barcaság vidékén²⁴. A Húsvétot hasonlóképpen tartották, mint a székelyek. Igazodva a helyi hatalomhoz és szokásokhoz, néhol a Julián-naptár szerint. Katolikusok tartották a nagy-böjtöt egészen Húsvét-vasárnap reggeli étel-szentelésig. *A szentelésre vitt kosár tartalma:* piros-tojás, édes-túrós sült tészta (pászka), túrós-mézes mazsolás sütemény (kozsonna), néhol szalonna, bor, pálinka, esetleg gyertyaviasz. Az evangélikusok megtartották a Nagy-csütörtöki úrvacsorát, Nagy-pénteken pedig szerényen vagy húsmentesen étkeztek (néhol szigorúan böjtöltek). A csángók naponta csak kétszer étkeztek, így Húsvét-vasárnap nem reggeliztek. A korai ünnepi ebéd-választék:

Leves: savanyú leves (cibre), füstölt húsból kocsonya (ótot).
Fő fogás: bárány- vagy kecske-sült, disznó- vagy tyúk-pecsenye, belsőség-vagdalt.
Körítés: kása, főtt burgonya, párolt káposzta.
Finomság: retek, torma, kemény-tojás, főtt aszalt gyümölcs, savanyúság,
Nyalánkság: húsvéti túrós, tojásos sült tészta (kokonnya, pászka), béles,
Sütemény: édes-kenyér, diós vagy halvás tekert kalács (kozónák).
Ital: gyümölcs vagy gabona-pálinka, bor, kompót-lé.

Húsvét-vasárnap esti vacsorára a napi maradékot fogyasztották. Húsvét-hétfőn, a reggeli istentisztelet után a vendég-váróra és a korai ebédre elsősorban a megszentelt ételből tálaltak. Amihez egyszerű savanyú-levest (borscsot) is főzhetek. A vacsora többnyire tartalmas volt, mert a húsvéti romlandó maradékokat mihamarabb el kellett fogyasztani.

Palócok

Többségükben a Kárpát-medence felső közép-részében²⁵ élnek. Onnan régebben az Alföld felső és tiszazugi felébe is betelepültek. Egyes csoportjaik eljutottak a dél-alföldi régióig. Többségük a katolikus, kis hányaduk az evangélikus hitet vallotta. Húsvétot a Gergely-naptár szerint ünnepelték. Nagy-hét ideje alatt többnyire böjtöltek. Nagy-szombaton vagy Húsvét-vasárnap reggel „étel-kosarat” szenteltettek. *A kosár tartalma:* piros-tojás, főtt sonka vagy

²³ Magyar Néprajzi Lexikon. Nyírvíz. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

²⁴ Magyar Néprajzi Lexikon. Palócok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

²⁵ Magyar Néprajzi Lexikon. Csángók. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

bárány-sült, torma, fonott márvány-kalács, bor vagy pálinka, néhol fokhagyma, szalonna vagy vaj is. Egyes vidékeken a hús kicsontozva, a kemény-tojás megpucolva került a kosárba.

Néhol Nagy-péntek este az asztalt úgy terítették, ahogy Karácsony Szentestéjén. Hasonló módon elfogyasztva a nagy-pénteki böjtös vacsorát. Ezért, a vacsora kezdetén mézbe mártott fokhagymát ettek, hogy a gonosz erők elkerüljék őket. A Nagy-szombaton vagy Húsvét-vasárnap reggel szentelt ételek közül pedig egy főtt-tojást annyi darabra osztottak, ahányan „egy tető alatt” laktak. Hasonlóan, ahogy a családfő Karácsonykor az almát is szétosztotta az asztalnál ülők között. Azért, hogyha valamelyikük elszakadna tőlük, mindig hazatalálhasson.

Mivel régen a palócok naponta csak kétszer ettek, így a Húsvét-vasárnap a reggeli étkezés elmaradt és a korai ebédre készültek. Amely ünnepi ebéd igencsak választékos lehetett.

Leves: füstölt húsos bab-leves, bárány- vagy tyúk-leves, kocsonya füstölt húsból.
Főétel: főtt sonka és tojás, főtt kolbász, bárány- vagy disznó-sült.
Körítés: főtt metélt tészta vagy galuska, főtt krumpli, párolt káposzta,
Finomság: torma, túró, sajt, lepény (túrós, lekváros), szalagos fánk (pampuska).
Nyalánkság: gyümölcs-befőtt, aszalt gyümölcs, lekvár, méz.
Sütemény: fonott márvány-kalács (morvány), fonott sós vagy édes kalács, kenyér.
Ital: törköly- vagy boróka-pálinka, bor, nyírvíz (virics).

A húsvéti vacsora többnyire az ebéd maradéka volt. Húsvét-hétfőn pedig az asztalt már korán megterítették, hogy a betérő locsolókat, rokonokat és komákat megkínálhassák. Tojás, sonka, kolbász, kocsonya, kenyér és kalácsok, lepények, valamint bor és pálinka. Ezek között ott voltak a megszentelt étek is. Az ilyen vendég-asztal egész nap megrakodva várta a betérőket, ezért külön ebédhez és vacsorához nem terítették. A háziak közül is aki megéhezett, bármikor asztalhoz ülhetett és ehetett. Talán csak vacsorára főztek könnyű savanykás levest.

Matyók

Ez a Borsod nyugati felében élő (egykor palócoknak tartott) népcsoport a XVIII. századtól fokozatosan eltávolodott palócoktól²⁶. Bár nyelvezetük és vallásuk nem különbözött, e két népcsoport nem házasodott egymás között. Még a népművészeti forma- és minta-világuk is eltérően formálódott²⁷. A húsvéti felkészülési és étkezési szokásaik viszont igen hasonlítottak. A Nagy-hetet ők is átböjtölték, és a húsvéti étkezési szokásaik is erősen emlékeztettek a szentestei és karácsonyi étkezési hagyományaikra. Náluk is szokásban volt az étel-szentelés, amely kosarából nem hiányozhatott a húsvéti (6 ágból font) matyó-kalács, a piros- vagy hímes-tojás, a sonka, kolbász és többfelé a túró, esetleg némi sütemény. Húsvét-vasárnap ők is korai ünnepi ebédre készültek, a palócokéra emlékeztető választékkal.

Leves: füstölt sonka levében főtt bableves vagy savanykás kolbászos krumpli-leves.
Főétel: főtt sonka és tojás, kolbász, disznó vagy bárány-sült, kocsonya.

²⁶ Magyar Néprajzi Lexikon. Matyók. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

²⁷ A palóc és matyó hímzések közötti nagyfokú különbözőségek a két eltérő hagyományú népcsoportoz sejtet.

Körítés: tormás mártás, főtt (sült) krumpli, párolt-káposzta vagy árpa-gyöngy (gersli).
Finomság: túró, tejföl, torma, saláta, retek, befőtt, savanyúság.
Nyalánkság: méz, aszalt gyümölcs, lekvár, kompót.
Sütemény: kenyér, matyó-kalács, diós vagy lekváros tekert kalács (bejgli), túros lepény.
Ital: pálinka, szőlő- és gyümölcs-bor.

Vacsora is maradék (ünnepi ebédről). Húsvét-hétfőn többnyire ők is palócos vendég-asztalt terítettek. Amiről viszont nem hiányozhatott a pipics (vagyis madárka formájú kis kalács). Ezt kapták azok a nemrég avatott locsolkodó legények, akik a meglocsoló leánnyal és családjával még nem voltak elég közeli ismeretségben (később ezt adták a rokon-locsolkodóknak is).

Barkók

Ez is „palóc-közeli” népesség²⁸, amely hasonló nyelvezete és kultúrája ellenére szintén eltávolodott a palócoktól. A régebben szokásos „csak” saját népcsoportjukon belül házasodás és a kissé „alföldies”²⁹ alkatuk is megkülönböztette őket a palócoktól és a matyóktól egyaránt. Bár húsvéti étkezési szokásaik az előbbi szomszédaihoz hasonló, mégis érzékelhető némi alapvető különbség. Az egyik, hogy Húsvétkor főleg disznó-húst fogyasztottak. Ünnepre csak a tehetősek vágtak gyenge birkát³⁰, vagy ahol egyébként is juhászokdtek. A másik, hogy Húsvét-vasárnap ebédre csak abból ettek, amit reggel a templomnál megszenteltek. Vagyis tojás, sonka, kolbász, báránnyús és kalács került csak az asztalra. Mivel naponta ők is csak kétszer étkeztek, így náluk a kora esti Húsvéti vacsora számított a bőséges ünnepnek.

Leves: füstölt húsú savanyú káposzta-leves, disznó- vagy bárány-leves, kocsonya.
Főétel: főtt sonka és tojás, sült bárány, kolbász, töltött káposzta (birka-hússal).
Körítés: torma, retek, főtt krumpli, árpa-gyöngy kása, savanyúság.
Finomság: túros kelt lepény, diós- vagy lekváros-kürt (bejgli) vagy patkó.
Nyalánkság: méz, befőtt, aszalt gyümölcs, lekvár.
Sütemény: fonott márvány-kalács (morvány), kenyér
Ital: pálinka, gyümölcs-bor, kompót-lé, virics.

Húsvét-hétfői étkezésük a palócokéhoz hasonlítható. Mivel a hétfő náluk többnyire „leveses nap” volt, ezért könnyű savanykás-tésztás levest is főztek a korai vacsorához.

Jászok

A XIII-XIV. században települtek a Kárpát-medencébe³¹, de néhány száz év alatt feloldódtak a magyar nyelvi környezetben. Ennek ellenére megőrizték jász öntudatukat és szokásaikat, sokáig csak „fajtájukon belül” házasodtak. Döntő többségük a katolikus hit szerint böjtölt és ünnepelt a húsvéti időszakban. Étél-szentelésre többnyire nem kosárban, hanem abroszba

²⁸ Magyar Néprajzi Lexikon. Barkók. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

²⁹ Pontosabban törökös, vagyis kabar, kun, úz jelleg.

³⁰ Paládi-Kovács Attila: A barkóság és népe. Hermann Ottó múzeum. Miskolc, 1982.

³¹ Magyar Néprajzi Lexikon. Jászok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

kötve vitték a szentelni-való sonkát, tojásokat és két kalácsot. Húsvét-vasárnap reggelire (pontosabban a reggeli istentisztelet utáni délelőtt) többnyire csak kocsonyát és kalácsot ettek. Az ebéd sem volt ünnepi, hanem inkább kései vasárnapi ebéd (vagy korai vacsora).

Az ünnepi étkezésre Húsvét-hétfőn került sor, mert ekkor jöttek a rokonos és szomszédok, betérő ismerősök és locsolkodók. Ekkor került sor a családi bárány-sütésre is. Ilyenkor egy nagy asztalt is megterítettek, arra kirakva a megszentelt ételeket, a díszesebb szentelt kalácsot az egyéb nyalánkságokat, különlegességeket, italokat.

Leves: tormás sonka-leves, füstölt húsos kocsonya, sonkalé-bableves.
Főétel: főtt sonka és tojás, kolbász, bárány-sült vagy tokány.
Körítés: torma, párolt édes vagy savanyú káposzta, főtt krumpli.
Finomság: kapros-túrós lepény vagy rétes, ostoros³² kalács.
Nyalánkság: lekvár, méz, aszalt gyümölcs, befőtt, néhol édesített túró is.
Sütemény: kenyér, nagy-kerek kalács,
Ital: bor, pálinka, kompót-lé.

Húsvét-hétfőn többnyire nem volt külön vacsora, mert az egész napi vendégeskedés lehetővé tette az állandó és folyamatos étkezést. Ennek ellenére, többnyire készítettek valamilyen egyszerű (rántott, savanykás vagy tejföllel habart) levest is, amit vacsora helyett ettek.

Kunok

A XIII. század körül, a Kárpát-medencében³³ letelepedett kunok igencsak megsínylették a török hódítást. Az alföldi homok-hátsági és a tiszántúli középső részeken csak szórványként maradtak fenn, sőt a XVIII. századra már a nyelvük is „magyarra cserélődött”. Bár részben megőrizték kun-öntudatukat, sok környező szokást átvettek. Többnyire a református és római katolikus vallás szerint éltek meg a Húsvét-időt. A katolikusok egész Nagy-héten böjtöltek, a reformátusok pedig csak Nagy-pénteken (bár a közbenső időben is csak szerényen étkeztek). Sajátos szokásként, Húsvét beköszöntét sokfelé már Nagy-szombat este ünnepelni kezdték (napnyugtát követően). Mindez abból adódhatott, hogy a kiterjedt tanya-világban, a nagy távolságok és a nehézkes közlekedés miatt, a Húsvéti istentiszteleteket sokfelé már Nagy-szombat délutánig megtartották. Ahogy a templomi étel-szenteléseket is, ahol a hímzett kendővel letakart kosarak többnyire tojást, sonkát, kolbászt, szalonnát, kenyeret és pálinkát rejtettek. De ezekből a szentelt ételekből csak Húsvét-vasárnap reggeltől fogyasztottak. Régen, a kunságban naponta csak kétszer ettek tartalmasan. A húsvéti reggeli ezért többnyire csak kenyér és szalonna volt, hozzá hagyma vagy retek. Esetleg a sonka bőrös-zsíros része, tormával. Az ebéd viszont már választékosra sikeredett, mert ekkora sült meg a bárány is.

Leves: füstölt húsos bab-leves, ürü-leves, kocsonya (füstölt húsból).
Főétel: főtt sonka és tojás, bárány-sült vagy birka-pörkölt.
Körítés: birka-túró, torma, tarhonya, galuska, főtt krumpli, párolt káposzta.

³² Ostoros kalács = bejgli-szerű (lekváros, diós vagy túrós töltetű) hurkákból folt kalács.

³³ Magyar Néprajzi Lexikon. Kunok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Finomság: túros rétes vagy lepény, lekváros bukta, kompót, csalamádé,
Nyalánkság: méz, lekvár, befőtt, aszalt gyümölcs,
Sütemény: kenyér, kalács, hájas vagy töpörtyűs pogácsa.
Ital: bor, pálinka, régebben boza is.

Vacsorára többnyire az ebéd maradékából ettek. Húsvét-hétfőn asztalt terítettek, amely egész nap a betérők megvendéglését szolgálta. Sonka, kolbász, tojás, torma, bárány- vagy disznósült, kocsonya, savanyúság, kompót és kenyér adta a fő ételt. Ezt kiegészítették a finomságok és a pogácsák. Valamint az elmaradhatatlan étkezés-kezdő pálinka és az azt folytató bor (néhol boza). Mivel a háziak is gyakran szomszédoltak, és illett a betérőket megkínálva maguknak is egy-két falatot enni, így ők is jól laktak vacsora-időre. Ezért legfeljebb csak savanykás korhely-levest ettek napnyugta után, hogy a megterhelt gyomrukat pihentessék.

Hajdúk

A Hajdúság újkori lakosságát többnyire a XV-XVI. században bemenekült népesség alkotta. Többnyire a Kárpát-medence déli vidékeiről oda menekült magyarság, akikhez különféle délszláv népek csatlakoztak (idővel átvéve a magyar nyelvet). Hajdúságba települve katonai szolgálatért földterületet és előjogokat kaptak. Többség református vallású volt, akik csak a Nagy-pénteken böjtöltek. De ez a böjt többnyire csak hús-mentességet jelentett, mert sokféle némi zsírt vagy töpörtyűt azért mégiscsak felhasználtak a főzésnél. Igaz, egyes vidékeken némelyek szigorúan böjtöltek (pirított magvakat fogyasztva). A kisebbség római és görög katolikus vallású volt, akik Nagy-héten betartották egyházaik böjti előírásait. Nagy-pénteken többnyire szigorú böjtöt tartva, napi egyszeri, kevés étkezéssel.

Húsvétot vallásaikhoz igazodva ünnepelték, egybeépítve a hozott és átvett hagyományokkal. Nagy-szombaton a katolikusok még böjtöltek, de a reformátusok is szolidan ettek, mivel ez a nap volt a húsvéti készülődés legfőbb ideje. Húsvét-vasárnap reggel pedig a katolikusok ételt szenteltettek. Kalácsot, sonkát, kolbászt, tojást, és egy üveg bort (vagy pálinkát), feltétlenül. Amit a görög katolikusok kiegészítettek még sárga-túróval, néhol még töltött tyúkkal is.

Sajátos hajdú szokás, hogy többfelé a húsvét-vasárnapi ebéd-levest az ünnepnap reggelén főzték (a hozzávalókat már előző nap elkészítve). Íme, a húsvéti ünnepi választék:

Leves: tyúkhús-leves csiga-tésztával, kocsonya, sonkaléből főzött kaszás-lé,
Főétel: töltött káposzta, birka-pörkölt, töltött tyúk, sonka és kolbász, főtt-tojás.
Körítés: torma-mártás, hajdú- (köles-) kása, párolt káposzta, főtt burgonya, savanyúság.
Finomság: sárga-túró, fánk, rétes vagy lepény (túros).
Nyalánkság: méz, lekvár, befőtt, kompót, aszalt gyümölcs, néhol édes-túró.
Sütemény: kerek-kenyér, 5 rózsával díszített pászka-kalács, vajjas-tejfölös pogácsa.
Ital: pálinka, bor, kompót-lé.

Vacsorára az ebéd maradékát ették. Húsvét-hétfőn már korán reggel asztalt terítettek a locsolkodóknak, amely késő délutánig fogadta a betérőket. Főleg sonkát, kolbászt, tojást, kalácsot, rétest vagy lepényt, fánkot rakva az asztalra, borral és pálinkával. Ahol nem volt szokás a locsolkodás, ott a rokonokat-komákat korai ebéddel vendégelték- A Húsvét-hétfői ebéd-menü többnyire: csiga-tésztás hús-leves, sült csirke, töltött káposzta, diós-mákos kalács (mint Karácsonykor). Délután pedig felkerültek az egyéb húsvéti ételek is. Az ilyen beszélgetős étkezés többnyire estig tartott, ezért külön vacsorára már nem került sor.

Őriek

Régi idők határőr-néességének maradványai, akik a Kárpát-medence nyugati és délnyugati karéján éltek. Egykor ide sorolódott Őrség-örvidék, Kerka-, Mura- és Dráva-vidék. A határ-gepű jelentőségének csökkenésével a XIII. századtól az itt élő lakosság egy részét Erdély keleti vidékeire telepítették. Sok kutató ezért tőlük eredezteti az erdélyi székelység egy részét.

A török hódoltságot követően és az azt követő betelepítések hatására a megmaradt őri néesség széttöredezett (Őrvidék, Hetés, Göcsej, Muraköz, Ormánság). Különböző néprajzi tájegységek és töredékek alakultak, elválasztva egymástól más-más vagy kevert nemzetiségű településekkel. Bár a magyar nyelvű lakosságuk többsége római katolikus, a XVII. században még többnyire protestánsok voltak. Ami a böjti és ünneplési szabályok értelmezésénél néhol érzékelhető. Például: böjtkor többnyire csak hús-mentességet tartottak (tejtermék, zsír, bor, pálinka fogyasztását elnézték), és napnyugtától már a másnapi étkezési szabályokat tartották.

Régen, az őriek szigorúan böjtöltek Nagy-pénteken. Napnyugtáig semmit sem ettek, azt követően is csak kenyeret és vizet hozzá (vagy kevés bort). Nagy-szombaton délelőtt sem volt étkezés, hanem főztek. Délután pedig sütöttek. Néhol egy kevés kései ebédet fogyasztottak, míg máshol csak a munkák befejezése után ettek némi hús-nélküli vacsorát. Húsvét-vasárnap reggelén az ételeiket megszenteltették. Ennek neve arrafelé: kókálás, kókázás, kokonyázás, kókányolás, A szentelésre vitt kosár tartalma: kenyér, sonka, tojás, torma, néhol ehhez még só és paprika. Sajátos szokás volt, hogy szentelés után (reggelire) a család ebből a kosárból evett. Először egy falat tormát, majd egy tojást. Többfelé azt is annyi darabra osztva, ahogy a palócoknál is szokás volt. Utána következhetett csak megszentelt sonka és kenyér. A húsvéti kései családi ebéd kifejezetten ünnepinek számított, estig is eltartott. Íme a korabeli választék:

<i>Leves:</i>	sonkaléből főzött leves vagy tyúkhús-leves, füstölt bőrkéből főtt kocsonya.
<i>Főétel:</i>	sonka, kolbász, paprikás csirke vagy levesben főtt tyúkhús, sonkás-rántotta.
<i>Körítés:</i>	főtt tojás, tejfölös torma, gombuca (nokedli), dödöle ³⁴ (gánica), párolt káposzta,
<i>Finomság:</i>	rétes vagy lepény (túrós, diós, mákos), kanál-fánk (egérke).
<i>Nyalánkság:</i>	méz, lekvár, befőtt, aszalt gyümölcs, dió, mogyoró.
<i>Sütemény:</i>	kenyér, pompos (kis fehér-kenyér), fonott kalács.
<i>Ital:</i>	bor, pálinka, aszalt gyümölcs kifőzött leve.

³⁴ Magyar Néprajzi Lexikon. Burgonyapép. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Húsvét-este, a hosszú családi ebéd után már nemigen vacsoráztak. Igyekeztek lepihenni, mert másnap (Húsvét-hétfőn) már kora reggel elkezdődött a falusi locsolkodás. Ilyenkor egy asztalt megterítettek vendég-váró étkekkel, hogy a betérőket illendően megkínálhassák. Sonka, főtt tojás, tejfölös torma, kalács, rétes vagy lepény és a bor; ezek nem hiányozhattak az asztalról. Dél felé a locsolkodás mindenhol befejeződött. Ekkortól készülhettek a vendégek fogadására, a kései ebéd megtartására. Ilyenkor többnyire kocsonya, sonka kolbász és főtt tojás, valamint a tejfölös-torma, a pompos és a kalács került az asztalra. Amiket délután, némi pihetőt követően finomságok és nyalánkságok következtek, pálinkával és borral emelve a hangulatot. Nem csoda, hogy ezek után már nemigen terítettek külön vacsorához.

*

Felvidéki szláv elkülönülő népcsoportok

Ide sorolhatók azok a felvidéki és Kárpát-aljai, nyugati és keleti szláv népeiségek, akik még a velük egy nyelvet beszélő szlávsgon belül is megkülönböztették önmagukat. Kultúrájuk is sajátos, mert több szokásuk is eltér a Kárpát-medencén kívül élő szláv rokonaikétól.

Tótok

Felvidék északabbi részén élő ősi népesség, mai megnevezéssel: szlovákok³⁵. Akik jelentős létszámban települtek át a Kárpát-medence délebbi vidékeire. Többségük római katolikus hitet vallotta, de jelentős volt az evangélikusok (kevésbé a reformátusok vagy ortodoxok) aránya. Nemzetiségi szokásaik csak részben egységesek, mert sokfelé beleidomultak a helyi környezetbe. Ezért, a húsvéti szokásaik is helyenként némileg különbözhetnek.

Nagy-hetet a böjtölés jellemezte, amely a protestánsok körére is részben kihatott. Ez idő alatt náluk is szerényebbé és önmegtartóztatóbbá vált az étkezés. Még a protestánsok nagy-csütörtöki úrvacsorája is többnyire mellőzte a húst (csak kenyér és bor). Nagy-csütörtök a tűzhely tüzeit kioltották és csak a Nagy-szombati tűz-szentelés után gyújtottak be. Ezért, a Nagy-pénteki szigorú böjtölést még a protestánsok is következetesen betartották. Annyira, hogy még főtt vagy meleg ételt sem ettek azon a napon. Sőt volt, ahol az „esti csillagok megjelenéséig” szinte éheztek. Nagy-szombaton csak a délelőtti istentisztelet után ettek, de akkor is szerényen. Annak ellenére, hogy éppen akkor készítették a másnapi húsos-zsíros étkeket is. Legfeljebb csak azt a savanykás levest fogyasztották, amelyet a főtt sonka levéből készítettek. A Húsvét-vasárnapi reggeli többnyire sonka, tojás, kolbász és kalács. Ezt szenteltettek a katolikusok is vasárnap reggelén. Íme, a Húsvét-vasárnapi ebéd főbb fogásai:

- Leves:* savanyú sonka- vagy ürü-leves, sonka-lével főzött bableves, kocsonya.
Főétel: sonka, kolbász, sült csirke-, bány- vagy kecske-hús, töltött-káposzta.
Körítés: tojás, almás-torma, galuska, gombóc, főtt burgonya, kása, párolt káposzta.
Finomság: túró, sajt, rétes, lepény vagy bukta (túrós, mákos, diós vagy meggyes).
Nyalánkság: méz, lekvár, befőtt, aszalt gyümölcsök, dió, mogyoró, alma.

³⁵ Magyar Néprajzi Lexikon. Szlovákok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Sütemény: kenyér, édes-kalács, pászka-kalács³⁶, kuglóf, diós vagy lekváros kürt (bejgli),
Ital: mézes-, ágyas- vagy boróka-pálinka, bor, komlót-lé.

Vacsorára az ebéd maradékát fogyasztották. Húsvét-hétfőn a legények járták a lányos házakat, Kárpát-medence keleti vidékein locsolkodtak, míg a nyugati részeken inkább vesszöztek (síbáltak). Őket a háznál vendég-váró asztal fogadta, azon sonka, tojás, kolbász és kalács, valamint finomságok és italok. Az ebédet már csak rokoni-ismerősi körben ülték, ahol többnyire kocsonyát és töltött-káposztát, valamint sülteket tálaltak. Vacsorára pedig a leginkább romlandó maradékokat adták az asztalra.

Tirpákok

Egykori békési és felvidéki evangélikus szlovákok, akiket a XVIII. század közepe táján Nyíregyháza környékére telepítettek. Nagy-hét ideje alatt szerényen étkeztek, de Nagy-csütörtökön este többfelé családi úr-vacsorát tartottak. Ahol az evangéliumi történetekhez igazodva: bányasültet, tormát, kenyeret és bort fogyasztottak. Nagy-pénteken pedig egész nap szigorúan böjtöltek. Nagy-szombaton pedig szerény étkezés mellett egész nap sütöttek- főztek. Húsvét-vasárnap a reggeli-délelőtti istentisztelet után ettek, többnyire korai ebédet. Amely ünnepi éték-választéka eléggé eltért a felvidéki szlovákság ételeitől.

Leves: tyúk-, bányasült- vagy kecske-leves, csülkös paszuly-leves, kocsonya.
Főétel: főtt és sült húsek, töltött hús (disznó, tyúk- vagy bányasült), töltött-káposzta.
Körítés: tojás, torma, káposztás tepsis krumpli, párolt káposzta, puliszka, tarhonya
Finomság: rétes (mákos, diós, almás, túrós), diós és mákos kalács, pipiske.
Nyalánság: méz, lekvár, aszalt gyümölcsök, befőtt.
Sütemény: kenyér, fonott kalács, sós vagy tepertős pogácsa, piskóta.
Ital: pálinka, bor, kompót-lé, virics.

Vacsorára az ebéd maradékát fogyasztották. Húsvét-hétfő reggelén pedig vendég-váró asztalt terítettek. Amelyről nem hiányozhatott a „kemencében sült” füstölt sonka (sódar), keménytojás, ecetes torma, kocsonya és a töltött káposzta (néhol paradicsomosan készítve). A locsolkodókat kaláccsal és pipiskével (madár alakú süteménnyel) kínálták. Piros-tojást csak az a legény kapott, akit a leány is „kinézett magának”. De a kiválasztott legény ezt a tojást csak később (a locsolkodások végeztével délután) kapta meg, küldönc (barátnő, gyermek) útján.

Sokfelé Húsvét-hétfőn már nem tartottak külön ebédet, hanem csak késői-ebédet vagy korai vacsorát. Hiszen a kínáló asztalról bárki-bármikor ehetett. Ilyenkor főleg a már megkezdett ételeket ették, valamint a nehezen tárolhatókat.

Ruszinok

A Kárpátok észak-keleti vidékén élő őshonos népesség³⁷. Többségükben a görög katolikus vagy az ortodox egyházhoz igazodtak. Vagyis a „rutén húsvét” naptári ideje helyenként

³⁶ Pászka-kalács: kerek, cakkos szélű, tetején sodort tészta-díszítésű édeskés kalács.

eltérhetett a Kárpát-medencében „hivatalostól”. Ugyanakkor, a helyi egység és összetartás megőrzése érdekében, többféle érdekes szokás formálódott. Például: a helyi kisebbség a „saját Húsvétja” ünneplését a helyi többség hagyományaihoz igazította. Így előfordulhatott, hogy egyesek a római vagy görög katolikus, míg mások az ortodox iránymutatáshoz igazodtak.

A ruszinoknál szokásban volt a Nagy-heti böjt, Nagy-szombaton pedig a kenyér és kalács-sütés. Aprósüteményt húsvétra általában nem sütöttek, csak diós-mákos bejglit. A ruszinok húsvétja három napos volt. Húsvét-vasárnap délelőtt volt az étel-szentelés is. A szentelő-kosár tartalma többnyire: piros tojás, főtt sonka, főtt kolbász, főtt szalonna, főtt tojás, pászka-kalács³⁸, sárga-túró (szirik) és egy üveg bor, Néhol a pászka-kalács helyett mázas tetejű magvas-gyümölcsös kuglóf-szerű kalácsot (kulicsot) tettek a kosárba. A szentelés fedetlen kosarakkal történt, vagyis mindenki láthatta, hogy ki-mit ehet húsvétkor. Ezt követően került sor a Húsvét-vasárnapi családi ünnepi ebédre (vendégek nélkül) az alábbi választékkal:

<i>Leves:</i>	savanykás sonka-leves, kocsonya.
<i>Főétel:</i>	főtt sonka, kolbász, főtt-sült vagy töltött hús.
<i>Körítés:</i>	főtt tojás, torma, árpa- vagy hajdina-kása, főtt burgonya, almás párolt káposzta
<i>Finomság:</i>	diós-mákos kalács (bejgli), sárga-túró, kulics, béles (túrós vagy káposztás).
<i>Nyalánkság:</i>	méz, lekvár, befőtt, aszalt gyümölcs, dió, mogyoró.
<i>Sütemény:</i>	kenyér, fonott kalács, pászka-kalács.
<i>Ital:</i>	gyümölcs- vagy gabona-pálinka, bor, virics, kenyér- vagy gyümölcs-kiszelo.

Vacsorára a megszentel ételekből fogyasztottak. De sokféle ebédre is csak azokból ettek.

Húsvét-hétfőn locsolkodó legények járták a lányos házakat, akiket egy pohár itallal és festett vagy hímes-tojással jutalmaztak. A kései (kora délutáni) ebéd is ünnepélyes volt, ezekre már vendégeket is hívtak. Ennek fogásai: csiga-tészta leves, sült vagy rántott csirke, töltött káposzta, diós-mákos kalács. Vacsora többnyire kocsonya, főtt sonka vagy kolbász, kenyérral.

Húsvét-kedd napja a ruszinoknál szintén ünnepnek számított. E napon a lányok locsolták a legényeket. Valamint, a keresztapák és komák egymás családját látogatták (feleségeik nélkül). Ahol őket természetesen vendégül látták effélével: hús-leves, tormalevélbe töltött káposzta, diós-mákos kalács, esetleg kocsonya, sonka, tojás és ecetes- vagy tejfölös-torma.

Lengyelek

Kárpát-medence északi részén kis létszámú, szórványban letelepült népesség³⁹. Mint hithű katolikusok, a Nagy-heti böjtöt szigorúan tartották. Húsvét-vasárnap reggel csapatostul indultak a templomhoz, hogy a húsvéti ételeiket megszenteltessék. A kosárban többnyire főtt, vagy füstölt disznó-húst, szalonnát, kolbászt, tojást, gyümölcsöt, tormát és kalácsot vittek, kendővel letakarva. Ezt követően otthon a család összeül reggelizni, de csak a szent korsárból. Az ebédre csak jóval délután kerül sor, amely többnyire igen változatos lehetett.

³⁷ Magyar Néprajzi Lexikon. Ukránok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

³⁸ Olyan kerek édes-kalács, amely tetejét tésztából formált kereszt, koszorú, madár vagy virág díszíti.

³⁹ Magyar Néprajzi Lexikon. Lengyelek. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

<i>Leves:</i>	torma-leves, savanyú vagy káposztás sonka-lé leves, zurek ⁴⁰ , kocsonya,
<i>Főétel:</i>	sonka, kemény-tojás, kolbász főtt levestűs torma-mártással, töltött káposzta.
<i>Körítés:</i>	torma-krém ⁴¹ , hajdina- vagy árpa-kása, kompót, párolt káposzta, savanyúság.
<i>Finomság:</i>	vaj, főtt-sajt (köményes, majoránnás), mákos-kalács (makowiec), mazurka ⁴² .
<i>Ínyencség:</i>	méz, lekvár, befőtt, aszalt és csonthéjas gyümölcsök.
<i>Sütemény:</i>	kenyér, sós vagy édes kalács, mézes-kalács, kuglóf (babka).
<i>Ital:</i>	gabona-pálinka, bor, kenyér-kvasz, komlót-lé, virics

A húsvéti kenyér többféle lehetett: sonka-aprólékos árpa-kenyér, világos rozs-kenyér, kerek-díszített fehér-kenyér. Húsvét-vasárnapot többnyire családi körben ünnepelték. Hétfőn viszont megindult az ismerősök és a lányos házak bejárása. Szokás volt, hogy az ismerősök és rokonnok egymás lábát fűfavesszővel megveregették vagy vízzel egymást kölcsönösen leöntötték (hogy bűneiktől megszabaduljanak). A legények csak a lányokat locsolgatták. Majd sor került az újabb ünnepi ebédre, sok rokonnal és betérővel. Amely étel-választéka még a húsvét-vasárnapinál gazdagabb volt, mivel asztalra kerültek a vendégek-hozta kóstolók is.

Gácsok

Más néven galíciaiak (halicsiak), akik főleg a XIX. században érkeztek a Kárpát-medencébe. Húsvét-ünneplésük nem volt egységes, mivel több vallás és szokás hatott hagyományaikra. Húsvéti étkezési szokásaik a lengyelekéhez és a ruszinokéhoz hasonlítható azzal az eltéréssel, hogy disznó-hús helyett sokféle birka- és kecske-hús került az ünnepi asztalra. Néhol pedig az ünnepre disznót vágtak, vagy házi-szárnyasból készítettek ételt. Szokás volt az étel-szentelés, a korsárban többnyire: sonka, kolbász, piros-tojás, mázas kuglóf (pászka), díszes sárga-túró, kenyér és só. Valamint néhol gyertya és pálinka is bekerült a kosárba. Húsvét-napi étkeik:

<i>Leves:</i>	tyúk-, disznó- vagy bárány-leves, kocsonya.
<i>Főétel:</i>	sült-fokhagymás vagy töltött hús, borsos kolbász, hajdinás hurka, golabki ⁴³ .
<i>Körítés:</i>	tormás-mártás, gőz- vagy zsemle-gombóc, főtt burgonya, párolt káposzta.
<i>Finomság:</i>	mákos-kalács (makowiec), pirog ⁴⁴ (húsos, májas, káposztás, túros).
<i>Nyalánság:</i>	méz, lekvár, befőtt, kompót, aszalt gyümölcs.
<i>Sütemény:</i>	rozs-kenyér, lángos, palacsinta, fánk, mézes-kalács.
<i>Ital:</i>	gabona-pálinka, bor, kenyér-vagy gyümölcs-kvasz, virics

A gácsok húsvéti étkezéséről és szokásaikról igen kevés adat lelhető. Ugyanis, a Kárpát-medencébe bevándorlók nem különültek el, hanem beolvadtak a helyi lakosságba.

*

⁴⁰ Kovással savanyított, kolbászos és kemény-tojásos krumpli-leves.

⁴¹ Aprított kolbász vagy sonka tojás-darabokkal, savanykás tormakrémben.

⁴² Kerek édes-kalács, amely tetején tésztából formált kereszt és virágdísz, valamint édes máz.

⁴³ Golabki = húsos töltelék savanyított káposzta vagy friss torma-levelébe takarva, tepsiben elhelyezve, tejfölös lével leöntve, kemencében kissé pirulósra sütv.

⁴⁴ Pirog = kelt tésztából készült, bukta-szerűen töltve, kemencében vagy olajban sütv.

Délvidéki szláv elkülönülő népcsoportok

Ide értendők azok a Kárpát-medence déli karéjáról származó szláv népcsoportok, amelyek a szlávságon belül is megkülönböztették önmagukat. Kultúrájuk eltért a felvidéki szlávokétól, egyes mozzanataiban még a déli, sőt az azonos nyelvet beszélő rokonaikétól is.

Bolgárok

Régi nevükön nándorok. A Kárpát-medencében élők elődei többnyire Bánátból és a bolgár Tövisvár⁴⁵ környékéről származtak. Bánátiak a római katolikus, míg mások az ortodox hitet vallották. Egész Nagy-héten tartották a szigorú böjtöt, mint ahogy az étel-szenteltetés is szokásuk volt. Nagy-hét *első három* napján a házukat, kertjüket takarították-rendezgették. Nagy-csütörtököt dologtító napnak tartották. Nagy-pénteken folyt az ünnepi készülődést, tojás-színezést. Nagy-szombaton az asszonyok rendezgették a családi sírokat, festett tojást és hagyva azokon (hogy feltámadhassanak). E napon sütötték a húsvéti kenyeret⁴⁶ és kalácsot is.

Az étel-áldás kosarának régi-hagyományos tartalma: festett tojás, bárány-sült, torma, húsvéti kenyér, vaj és pálinka vagy bor. Egyes vidékeken a bárány-húst sonka és kolbász váltotta, és a bárányt vajból vagy túróból formált bárányka pótolta. Néhol gyertyát is szenteltettek. Húsvétvasárnap délelőtt az étel-áldást követően „reggeliztek”, de csak a megszentelt ételből. Az ünnepi, nagycsaládi és vendégeskedő étkezés gyakran közös bárány-sütéssel kezdődött és nap-estig tartott. Hosszú asztalt mellett, amelynél mindenki elfért, gazdag étel-választékkal:

- Leves:* birka- vagy tyúk-hús leves (savanykás, tejfölös), disznó-húsos bab-leves.
Főétel: kemény-tojás, sült birka vagy szárnyas, levesben főtt hús, szárma⁴⁷,
Köret: torma-mártás, húsleves bab-főzelék, párolt káposzta, saláták, kása⁴⁸.
Finomság: édes-sós túrós rétes (burek), diós kalács (babka), diós-hájas (baklava).
Nyaláncság: méz, lekvár, befőtt, édesített díszes túró, aszalt gyümölcs, dió.
Sütemény: húsvéti kenyér, édes kalács (kozonak).
Ital: pálinka (ánizsos, édes-köményes), bor, kompót-lé, boza.

Húsvét-hétfőn a Kárpát-medencei bolgárok csendes napot tartottak. Náluk nem volt szokás, a locsolkodás, sem a vesszőzés, vagy a koma-járás. Általában a családdal otthon pihentek, vagy dolgoztak a kertben. Elásták a húsvéti asztalról összegyűjtött csontokat, tojás-héjakat és egy ép piros tojást. Ezzel „megajándékozva a földet, hogy az is jó természettel ajándékozzon”. Húsvét-hétfőn egyszerűen étkeztek, nem főztek, hanem elfogyasztották az ünnepi maradékot.

⁴⁵ Veliko Tarnovo.

⁴⁶ Húsvéti pitka. Kerek formájú, tészta-díszes, közepét egy piros tojás ékesíti.

⁴⁷ Hús, kása és zöldség keverékével töltött káposztalevél, töltött-káposzta tölteléke.

⁴⁸ Többnyire árpa-gyöngy, köles, bulgur.

Szerbek

Régi nevükön rácok. A XVII. században még szinte többségben éltek a Dunántúl és Alföld déli felén⁴⁹. De a XIX. század végére, nagy részük már beolvadt a magyarságba. Csak némely Duna- és Tisza-menti településen szórványban, valamint a Vajdaság-Bánság egyes vidékein őrizték nyelvüket és régi hagyományaikat. A Duna és Tisza határ-vidékein maradtak fenn kisebb tömbökben. A szerb ortodox szabályok szerint a Julián-naptár szerint ünnepelték Húsvétot. Szigorúan tartva a böjti előírásaikat, ragaszkodva az étel-szenteléshez. A házi tüzet sokfelé Nagy-csütörtök este kioltották. Nagy-pénteken szigorúan böjtöltek, sokfelé semmit sem ettek. Náluk a nagyböjt többnyire már Nagy-pénteken befejeződött.

Sokfelé Nagy-szombat reggelén került sor a tűz- és tojás-szentelésre. A templomban gyújtott lángot hazavitték, és a húsvéti ételleket már „azon főzték”. Bár Nagy-szombaton már nem tartották a böjtöt, ennek ellenére szerényen étkeztek, és az éppen készülő húsvéti ételekbe is csak belekóstoltak. Sokfelé, ezekből csak a Húsvét vasárnapi reggeli templomi tojás-szentelés után fogyasztottak. Akik a templomoktól távol nem szentelhetek ételt, a Nagy-szombati vacsorát ünnepire teríthették: főtt kolbászt, sonkát tormával, kemény-tojással, friss kenyérral.

A húsvét-vasárnapi étel-szentelésre vitt kosárba sok minden kerülhetett. Piros tojás mellett, festetlen főtt-tojás, díszes kenyér⁵⁰, főtt vagy sült húsok (disznó, marha, csirke), néhol gyertya.

A szentelést követően a család együtt reggelizett ezekből az ételekből. Többnyire sonkát, kolbászt és tojást, de nem a díszes kenyérral, hanem egyszerű fonott kaláccsal, néhol kocsonyával. Hozzá tejet vagy bort ittak. Néhol csak ezután történt a közös ünnepi-családi báránysütés. Vagyis, jóval dél elmúltával terítettek a családi ünnepi ebédhez, amely gyakran késő estig is elhúzódott. Íme a leginkább szokásos étel-választék:

<i>Leves:</i>	marha- vagy tyúk-hús leves lúdgége-tésztával ⁵¹ , bárányleves, kocsonya.
<i>Főétel:</i>	sonka, kolbász, leves-hús, sült báránnyal, töltött szárnyas, szárma.
<i>Körítés:</i>	tojás, torma-mártás, párolt káposzta, főtt burgonya, kása (köles, rizs).
<i>Finomság:</i>	diós-mákos bejgli, lapos (diós, mákos) csesznica ⁵² , hájas bélesek.
<i>Nyaláncság:</i>	méz, dió, mogyoró, főtt aszalt szilva, befőtt, lekvár, édes-túró.
<i>Sütemény:</i>	kerek búza-kenyér, nagy-kalács vagy pogácsa. piskóta, fonott kalács.
<i>Ital:</i>	bor (főleg vörös), gyümölcs- vagy gabona-pálinka, kompót-lé.

Náluk nem volt szokás a locsolkodás, sem a vesszőzés. Ezért húsvét-hétfőn, a reggeli (sonka, kolbász, tojás, torma, kalács, tej és bor) után a család kilátogatott a temetőbe. Ahol rendbetették szeretteik sírját, feldíszítették, a fejfához piros tojást helyeztek. Otthon ebédkor, pedig az előző napról maradt étkeket fogyasztották. Ahogy a vacsorát is a maradékok jelentették. Megjegyzendő, hogy a kis-számú horvát-ortodoxok is közel hasonlóan ünnepelték húsvétot.

⁴⁹ Magyar Néprajzi Lexikon. Szerbek. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁵⁰ Díszes-fonott kerek kenyér, amelynek középső mélyedésében: kemény-tojás, főtt sonka- és kolbász-darabok, zöld ehető növények, barka, virág stb.

⁵¹ Más néven: sodort csiga-tészta,

⁵² Csesznica = lapos rétes. Mákkal, dióval, lekvárral vagy túróval töltve.

Szlavón-horvátok

Kárpát-medencébe egykor, az észak-horvát és szlavón vidékekről bevándorolt horvát nyelvű népesség. Dunántúl délebbi-nyugatabbi peremén, sokfelé szóródva és más népességekkel keveredve települtek. Döntő többségük a katolikus vallás szerint ünnepelt. A nagy-heti böjtöt tartották, Nagy-pénteken szigorú böjtöt tartottak, Nagy-szombaton pedig sütöttek-főztek. De még ekkor is tartózkodva kóstolgattak. Húsvét-vasárnap került sor a reggeli étel-szentelésre. Ilyenkor a kosárból nem hiányozhatott a piros-tojás, torma, a horvát-kalács (a pinca⁵³) és a sonka, többfelé a túró és pecsenye sem. A család ebből fogyasztott otthon húsvéti reggelire, ezzel zárva a nagyböjti időszakot. Az ünnepi ebéd választéka a karácsonyhoz hasonló:

<i>Leves:</i>	tyúk- vagy kakas-hús leves, kocsonya.
<i>Főétel:</i>	sonka torma-mártással, szárnyas hús tejfölösen vagy paprikásan, bárány-sült.
<i>Körítés:</i>	főtt tojás, túró, kása (köles, hajdina, árpa), főtt burgonya, savanyúság.
<i>Finomság:</i>	mákos vagy lekváros tekert-kalács, tancsica ⁵⁴ (mákos, túrós, meggyes).
<i>Nyalánkság:</i>	méz, édes túró, dió, aszalt-gyümölcs, befőtt, kompót.
<i>Sütemény:</i>	horvát-kalács, édes kalács, perec, kerek-lyukas kalács ⁵⁵ , néhol kuglóf.
<i>Ital:</i>	bor, pálinka, kompót-lé, mézes-tej

Vacsorára a megszentelt kosárból fogyasztottak, bár gyakran a vacsora elmaradt, ha az ebéd estig is elhúzódott. Vasárnap délután a lányok „jel-csomagot” (benne hímes tojást, süteményt és almát) küldtek azoknak a legényeknek, akikkel a farsang-idő alatt már „szemet vetettek egymásra”. Akikkel akkoriban megismerkedtek, „szorosabban együtt táncoltak”, és akiket szívesen elfogadnának udvarlónak vagy férjnek.

Húsvét-hétfőn az ilyen „jel-csomagot” kapó legények (bandájukkal) felkeresték ezeket a lányos házakat, hogy az eladó-sorú (csomagot küldő) lányokat „megöntözzék”. Amiért, megkínálták őket borral vagy pálinkával. Ez egyúttal jelzés is volt a legény részéről, hogy a leányt akár feleségként is elfogadná. E napon a gazda is felkereste azt a pásztort, akitől a húsvéti bárányt beszerezte, hogy kerek-lyukas kaláccsal és egy üveg itallal megköszöntse.

Húsvét-kedden azok a leányok, akiket előző nap meglocsoltak, csapatokba gyűlve és vízzel telt vödörrel lesben álltak, hogy a legények locsolását viszonozzák. Ez a vissza-locsolkodás azt jelentette, hogy az előző napon meglocsolt lány elfogadja a legény udvarlását. Húsvét-kedden csak egyszerű savanyú levest főztek, igyekeztek a húsvéti maradékot felélni.

Sokácok

Nyelvük és vallásuk alapján, sajátos horvát népcsoport⁵⁶. Egykor főleg Baranya és Bácska vidékén telepedtek le. Hagyományuk szerint hercegovinai vidékekről vándoroltak magyar területre, amit igazol a bosnyákkal való nyelvi hasonlóság is. Római katolikusként a Nagy-

⁵³ Tésztagyolyókból formált, kereszt-mintás kalács, édes kalács.

⁵⁴ Vékony, zsír nélküli, hártyatésztás (rétes- vagy lasagne-szerű) sütemény.

⁵⁵ Három-ágból font, kör alakú, közepén lyukas kalács, amelybe piros-tojást illeszthettek.

⁵⁶ Magyar Néprajzi Lexikon. Sokácok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

heti böjtöt komolyan vették. Nagy-pénteken sokfelé nem ettek, csak naplemente után (a Hold vagy csillagok megjelenésével) fogyasztottak némi kenyeret és vizet. Nagy-szombaton főzték a sonkát, sonkalében a tojásokat és a bab-levest. Ekkor sütötték a pecsenyét, kenyeret, kalácsot és a süteményeket. Húsvét-vasárnap reggel, fehér kendővel letakart korában vitték templomba a „szentelni való étket”: sonkát, kolbászt, tojást, kenyeret, kalácsot. A szertartás után a család közösen reggelizett ezekből az „áldott” ételekből. Náluk Húsvét-vasárnap nem illett sütni-főzni, a bárány-sültet is előző nap készítették. Az ünnepi ebéd választéka:

Leves: tyúk- vagy csirke-leves, cserépben főtt sonkás bableves, savanyú hús-leves.
Főétel: sonka, főtt hús mártással, bárány- vagy csirke-sült, tyúk-pörkölt.
Körítés: tojás, sűrű bab-főzelék, árpa- vagy köles-kása, párolt káposzta, savanyúság.
Finomság: mákos és diós kalács (mákovácsá⁵⁷), rétes (túrós, diós, mákos).
Nyalánkság: méz, lekvár, aszalt gyümölcsök, befőtt.
Sütemény: kenyér, sós fehér kalács, édes fonott kalács.
Ital: pálinka, bor, kompót-lé.

A Húsvét-vasárnapi vacsorát a szentelt ételekből tálalták, azt borral vagy tejjel fogyasztották. Húsvét-hétfő a locsolkodás jegyében telt, mint a szlavón horvátoknál.

Bunyevacok

Dalmáciai származású, horvát nyelvjárású népesség⁵⁸, akik főleg Bácska és Vajdaság vidékén telepedtek meg. Római katolikus hitüként igazodtak a Nagy-heti böjti szabályokhoz. A kosárba összekészített és hímzett kendővel leterített ételt Húsvét-vasárnap reggel szentelték. A kosár tartalma: sonka, piros vagy hímes tojás, torma, kenyér. Esetleg még kolbász, túró, só. Hazatérve a család otthon már ebből reggelizett. A vasárnapi ünnepi ebéd választéka:

Leves: tyúk- vagy ürü-hús leves, füstölt sonkás bab-leves, kocsonya.
Főétel: sonka, kolbász, bunyevác tekercs⁵⁹, főtt hús, bárány-sült, töltött káposzta.
Körítés: tojás, tejfölös torma-mártás, galuska, árpa- vagy köles-kása, párolt káposzta.
Finomság: mákos és diós hajtott kalács, rétes vagy lepény (túrós, diós, mákos).
Nyalánkság: méz, sárga-túró, alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcsök, befőtt, kompót.
Sütemény: kenyér, bunyevác kalács⁶⁰, kereszt formájú tészta- és gyümölcs-ékes kalács.
Ital: pálinka, bor, kompót-lé, aszalt gyümölcsös boza.

Az ebédhez szokás szerint hosszú asztalt terítettek, hogy a nagy-család elférhessen. Régen, állítólag néhol szokásban volt a délelőtti családi „nyársas bárány-sütés”. A közös étkezés szinte estig tartott, így vacsorára már nemigen volt szükség.

⁵⁷ Mákovácsá =kör alakúra nyújtott tészta, közepe forró vízben puhított hagymás mákkal megkenve, négy oldalról szögletesre hajtva és lefedve, majd tepsibe téve kemencében kisütve.

⁵⁸ Magyar Néprajzi Lexikon. Bunyevácok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁵⁹ Húsba göngyölt kolbász, kisütve és mártással leöntve tálalva.

⁶⁰ Nagyméretű, több kilogrammos, fonott vagy tészta-mintával díszített sós kalács.

Húsvét-reggel többnyire sonkát, kolbászt, tormát, tojást (néhol kocsonyát) és sós kalácsot ettek. Locsolkodó legények járták a lányos házakat. De a meglocsolt leány nem hímes-tojást adott a neki tetsző legénynek, hanem kormos viasszal rajzolt almát. Ami azt jelentette: a leánynak tetszik, „hajlandó vele járni”. Így aztán, az esti bálon a locsolkodó legény és a leány már kedvére táncolhatott egymással, ettől kezdve együtt járhattak bálókba, búcsúba.

Fontos megjegyezni, hogy a bunyevácok magukat többnyire önálló nemzetiségnek tartják. Olyannak, amely már nem horvát, de még nem is magyar.

Dunai horvátok

Más néven rác-horvátok. Szerb vidékekről származhattak, erre utalnak a szerbekkel rokonítható nyelvi és szokásbeli hasonlóságaik is. De római katolikus vallásukból adódóan inkább a horvátokra emlékeztetnek. Városias életmódú kultúrájuk is eltért a szerb vagy horvát vidékeken megszokottaktól. Többségük Bácskában és Bács-kiskun vidékein telepedett le, de jelentős részük a Duna mentén a korabeli Pest-Buda közeléig felvándorolt. Szórványban egészen egyes Moson és Győr vármegyei parti településeikig, sőt Bécsig is.

Nagy-hét ideje alatt minden nap böjtöltek. Ugyanakkor Nagy-csütörtök este (ha böjtös ételekkel is), sokfelé valamilyen szűk körű úrvacsora-félét is tartottak. Nagy-szombaton este feltámadási körmenetre mentek. A városi környezetben élők körében többfelé nem volt szokásban a hagyományos étel-szentelés. Ott Húsvét-vasárnap reggelén csak piros-tojást és barkát (vagy virágot) szenteltettek. Míg máshol (vidéken), letakart kosárral mentek a hívők, hogy bárány-húst, kalácsot, tojást, sonkát és bort megáldassanak.

Otthoni ünnepi reggelijük már nem tért el a szokottól: sonka, kolbász, tojás, torma, kenyér vagy kalács; ahogy a Kárpát-medencében szokás. Sajátos hagyományuk, hogy a húsvéti ünnepi ételként halas ételeket is tálaltak (többnyire bárány helyett). Íme, az étel-választékuk:

<i>Leves:</i>	füstölt húsos bab-leves, tészta bárány- vagy hal-leves, halász-lé, kocsonya.
<i>Főétel:</i>	főtt hús, sonka, kolbász, sült csirke-, bárány- vagy hal-hús, szárma.
<i>Körítés:</i>	tojás, torma-mártás, kása, főtt krumpli, párolt káposzta, savanyúság.
<i>Finomság:</i>	mákos és diós hajtott kalács, rétes (túrós, diós, mákos).
<i>Nyalánkság:</i>	méz, lekvár, sárga- vagy édes-túró, dió, mogyoró, aszalt gyümölcs, befőtt.
<i>Sütemény:</i>	kenyér, dísztelen édes fonott kalács, főtt tojásos sós-kalács.
<i>Ital:</i>	pálinka, bor, méz-sör vagy boza, kompót-lé.

Vacsorára többnyire csak kocsonyát, szármát és kenyeret ettek. Húsvét-hétfő reggelén pedig vendég-asztalt terítettek, rajta: kocsonya, sonka, kolbász, torma, retek, tojás, túró, kenyér és kalács, bor és pálinka. Egyes vidékeken ilyenkor locsolkodókat fogadták, míg máshol a betérő és köszöntő rokonokat és ismerősöket. Vacsorára pedig a maradékot tálalták. Húsvét-kedden az otthoni munkákkal voltak elfoglalva, még terményeket vagy állatokat sem vittek eladásra.

Bosnyákok

Más néven: bosnyák-horvátok. Boszniából származó, horvát nyelvjárású népesség⁶¹. Egykor Baranyában telepedtek le, kisebb csoportokban. Származásuk ellenére nem muzulmán, hanem római katolikus vallásúak. Nagy-hét ideje alatt a böjtöt tartják, egészen Nagy-szombat estéig. Azon a napon hajnaltól már kenyeret és kalácson sütnek, sonkát és kolbászt, valamint más ételeket főznek. Sonka főzőlevéből tört bablevest készítenek ebédre. Délután tojást festenek, tormát reszelnek, torma-mártást készítenek. Napnyugtát követően már nem böjtölnek, vacsorára kolbász, tojás, torma és kenyér kerül az asztalra. Húsvét-vasárnap reggel ételt (sonkát, tojást és kenyeret) szenteltetnek. Ezt követően otthon a család már ebből reggelizik. A húsvéti ebéd választéka igencsak hasonlít a karácsonyi ünnepi ebédjénél írtakra.

<i>Leves:</i>	füstöl húsos bableves, orja-leves. tyúk- vagy kakas-hús leves, kocsonya.
<i>Főétel:</i>	sonka, kolbász, főtt hús, káposztás-hús vagy hús-gombóc, töltött káposzta.
<i>Körítés:</i>	tojás, torma, torma-mártás, kása, főtt krumpli, párolt káposzta.
<i>Finomság:</i>	túrós-palacsinta, mákos kalács (mákovácsá), kompót.
<i>Nyalánkság:</i>	méz, lekvár, alma, dió, aszalt gyümölcs, befőtt.
<i>Sütemény:</i>	kenyér, tészta-rózsás vagy díszes-figurás kenyér, édes fonott kalács.
<i>Ital:</i>	bor, pálinka, kompót, méz-ser.

Vacsorára már nemigen ettek (talán csak egy kevés kocsonyát), mert a beszélgetős családi ebéd akár késő estig is elhúzódhatott. Húsvét-hétfőn reggelire sonkát, kolbászt, tormát, tojást és kenyeret fogyasztottak. Náluk nem volt szokás a legények locsolódása. Hanem a lányok járták csapatostul a falut és ünnepi jókívánságokkal köszöntötték az ott-lakókat. Amiért némi édességgel kínálták őket. Ebédre és vacsorára a húsvéti ünnepi maradékot fogyasztották.

Vendek

Más néven szlovének⁶², a Dunántúl nyugati végében élő, szláv-öslakos népesség. Étkezési szokásaik sokban emlékeztettek az őrségi magyar hagyományokra. Annak ellenére hogy többnyire római katolikus és evangélikus vallásúak, a húsvéti szokásaik eléggé egységesek, és némileg meglepőek. Nagy-héten többnyire böjtöltek, vagy csak hús-nélkülien szerényen étkeztek. Ugyanakkor Nagy-pénteken és Nagy-szombaton, a legények éjszakai ör-tüzet gyújtottak, majd éjfélkor ez mellett szalonnát és tojást sütögettek (ami nem tekinthető böjtös ételnek). Nagyszombat-éjjelén még durrogtattak is, hogy „hírül adják a feltámadást, elűzzék a gonosz erőket” (ez is pogány szokásnak tűnhet). Mivel Nagy-szombaton és Húsvét-vasárnap az egész család templomba ment, ezért már előző napokban nekiálltak a főzésnek-sütésnek.

Húsvét-vasárnap történt az étel-szentelés. A kosarából nem hiányozhatott a sonka, pirostojás, torma, kenyér és a só. A tehetősebbek ezt kiegészíthették kolbásszal, bárány-sülttel, kenyér helyett pedig koszorú alakú diós-mézes kalácsot rakva a kosárba. Mivel letakarva vitték, így senki sem szégyenkezhetett, ha a kosara netán szegényes ételeket rejtett. Az étel-

⁶¹ Magyar Néprajzi Lexikon. Bosnyákok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁶² Magyar Néprajzi Lexikon. Szlovének. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

szentelést követően, otthon a család már a kosárból reggelizett. Kora délután terítettek a családi ebédhez, amely akár estig is eltarthatott. Íme, az ünnepi ebéd étel-választéka:

<i>Leves:</i>	tésztás hús- vagy szárnyas-leves, sonkás vagy tojásos torma-leves, kocsonya.
<i>Főétel:</i>	sonka, tojás, főtt hús vagy pecsenye, szárma, bárány- vagy csirke-sült.
<i>Körítés:</i>	torma-szószt, hajdinás galuska, főtt tészta vagy burgonya, párolt káposzta.
<i>Finomság:</i>	mákos vagy diós bejgli (potica), több rétegű béles vagy rétes (gibanyica ⁶³),
<i>Nyalánkság:</i>	méz, lekvár, befőtt, alma, dió, mogyoró, sült gesztenye, aszalt gyümölcs.
<i>Sütemény:</i>	kenyér, kör-kalács piros tojással, aszalt gyümölcsös kuglóf.
<i>Ital:</i>	bor, pálinka, kompót-lé, méz-ser, házi-sör, tej.

Húsvét-vasárnap szokásban volt, hogy a kereszt-anyák (koma-asszonyok) hímes tojással ajándékozták meg kereszt-gyerekeiket (koma-gyerekeiket). Ahogy, e napon (és a másnapon is) a fiatalok is hímes tojást cserélve komaságot fogadhattak egymásnak.

Húsvét-hétfő a pihenés napja, nem kellett túl korán sem kelni. Reggelire a megszentelt kosárból fogyasztottak. Náluk nem volt szokás a húsvéti locsolkodás, vesszőzés, a legény- vagy leány-járás. E nap volt a család- és koma-látogatások, beköszöntések ideje. Akkor ettek, amikor megéheztek, ahogy az alkalom és a vendég-látás tisztessége ezt megkívánta.

*

Germán elkülönülő népcsoportok

Ide sorolhatók azok a Kárpát-medencétől nyugatabbról bevándorolt „germán-ágú” csoportok, amelyek a „németes nyelvű népességen belül is” megkülönböztették önmagukat.

Cipszerek

Vagyis, a szepességi szászok. Feltehetően sziléziai vagy rajnai származású népcsoportok, akik a felvidéki Szepességben, később Máramaros vidékére letelepedtek. Többségük evangélikus vallás szerint élt, vagyis nem böjtöltek, sőt Nagy-csütörtökön többfelé még birka-sültes és boros úrvacsorát is ültek. Viszont Nagy-pénteken többfelé ők is vagy böjtös ételeket ettek, vagy szigorú böjtöt tartottak. A katolikusoknál és ortodoxoknál szokásos étel-szentelés tőlük idegen volt. Ugyanakkor, sokfelé csak a Húsvét-vasárnapi reggeli istentisztelet után ettek az ünnepre készített ételekből. A Húsvét-vasárnap ünnepi ebédjük étel-választéka:

<i>Leves:</i>	füstölt húsos árpagyöngy-leves, disznó- vagy bárány-húsos torma-leves.
<i>Főétel:</i>	főtt sonka, leves-hús, kolbász, pecsenye, töltött káposzta ⁶⁴ , kocsonya.
<i>Körítés:</i>	tojás, torma-mártás, kása (árpa, hajdina), párolt-káposzta.
<i>Finomság:</i>	mákos- vagy diós-kalács (bejgli), béles (almás, túrós, húsos, májas).
<i>Nyalánkság:</i>	méz, lekvár, alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcsök, befőtt.

⁶³ Gibanyica: rétes-tésztánál vastagabban tekert sütemény, kettős (túrós-almás, túrós-mákos stb.) töltelékkel.

⁶⁴ Máramaros vidékén paradicsomosan is készítették a költött káposztát.

Sütemény: árpa-kenyér, sós-kalács, mézes-ánizsos vagy aszalt gyümölcsös kalács.
Ital: pálinka, bor, sör, kompót-lé, méz-sör.

A húsvét-vasárnapi családi ebéd jóval dél után kezdődött, és napnyugtáig is eltartott. Húsvét-hétfőn a napi étkezések igazodhattak a helyi szokásokhoz. Volt, ahol e napon csak a rokonok látogatták egymás, míg máshol locsolkodás vagy vesszőzés (síbalás) is szokásban volt. Sajnos nem sikerült fellelni olyan hiteles leírásokat, amelyek a cipszerek eredeti étkezési szokásaira utalnának. Vélelmezhető, hogy vacsorára és reggelire az ebéd-maradékokat fogyaszthatták.

Szászok

Más néven erdélyi⁶⁵ szászok. Véltetően flandriai (?) és alsó-szászországi németiség Erdélyben letelepedett vegyes csoportja alkothatta e népességet. Többségük az evangélikus hitet gyakorolta, ezért Nagy-péntek kivételével nem böjtöltek. Egyes településeiken szokás volt a Nagycsütörtöki kemence-tűz kioltása, és Nagy-szombat hajnali újragyújtás, ami egyúttal az ünnepi kenyér- és kalács-ütés kezdetét is jelentette. Ezzel el is kezdődhetett az ünnepi sütés-főzés. Szokás volt, hogy amit ünnepekre készítettek, abból aznap nem ehettek. Húsvét vasárnap is csak a reggeli istentisztelet után étkeztek. Korai ebédhez terítettek, amely késő délutánig is asztal mellett tartotta a családot. Íme, a régi ünnepi ebédek étel-választéka:

Leves: sonkás bab-leves, tormás disznó-, bárány- vagy tyúkhús-leves, kocsonya.
Főétel: főtt sonka, töltött-káposzta (néhol paradicsomos), szárnyas vagy bárány-sült.
Körítés: tojás, torma-mártás, krumpli (petrezselymes, püré), párolt káposzta, árpa-kása.
Finomság: pite (almás, mákos), mézes-kalács, mákos vagy diós bejgli (néhol hájas).
Nyalánkság: méz, lekvár. alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcsök, befőtt.
Sütemény: kenyér (rizs, árpa), édes kalács, húsvéti kalács (aszalványos, kuglóf-szerű).
Ital: pálinka, bor sör, kompót-lé néhol virics.

A szászok őrizték hagyományaikat, étkezési ünnepi szokásaik nemigen keveredtek a magyar, székely vagy oláh népcsoportokéval. Ugyanakkor, több ételt átvettek a később betelepülő sváboktól. Reggeliként és vacsoraként többnyire az előző napi maradékot fogyasztottak. Húsvét-hétfői eseményeiket is a helyi szokásokhoz igazították. Egyes vidékeiken a legények locsolkodtak, máshol korbácsoltak Olyanra is volt példa, hogy a leányok ezt hasonlóan viszonozták később a legényeknek. Mint ahogy arra is, hogy a meglocsoló lány a legényt visszavesszőzte. Sokfelé, e nap délután került sor a legény-sorba érők beavatására is.

Bánsági svábok

Német nyelvű katolikus lakosság, amelyet a török kiűzése után az elnéptelenedett déli határvidékekre telepítettek. A XVIII. század elején főleg Bácska és Bánság vidékére, akik aztán később a Tisza-, Maros- és Szamos-mentén tovább terjeszkedtek. Ők adták a partiumi svábok többségét is Ezek a többnyire római katolikus és részben protestáns vallású svábok, igen erős

⁶⁵ Pontosabban: a királyföldi, brassói és beszercei szászok.

ortodox környezetben gyakorolták saját hitüket. A katolikusok Nagy-hét alatt böjtöltek, és szokásuk volt a húsvéti étel-szentelés. A reformátusok és evangélikusok Nagy-csütörtök este úrvacsorát tartottak és csak Nagy-pénteken böjtöltek igen szigorúan. Közös vonásuk, hogy Húsvét-vasárnap csak a délelőtti istentiszteletük után ettek. Az ebédet tekintették a fő ünnepi étkezésnek. Íme az arra felé gyakori étel-választék:

<i>Leves:</i>	sonkás vagy kolbászos torma-leves, tészta üri- vagy tyúk-leves.
<i>Főétel:</i>	sonka, kolbász, sült csirke vagy bárány, levesben főtt hús, kocsonya.
<i>Körítés:</i>	torma, tojás, mártás, párolt-káposzta, sült krumpli, krumpli-saláta, savanyúság.
<i>Finomság:</i>	hájas-tészta vagy béles (diós, mákos, lekváros), bejgli (diós, mákos),
<i>Nyalánkság:</i>	méz, lekvár, alma, dió, mandula, aszalt gyümölcsök.
<i>Sütemény:</i>	kenyér, gyümölcs-kenyér, kuglóf percc, pogácsa.
<i>Ital:</i>	bor, pálinka, sör, kompót-lé.

Ünnepi ebédet a család „saját körében ülte”, Vacsorát az ünnepi ebéd-maradék adta. Húsvét-hétfőn a reggeli többnyire kocsonya, sonka vagy kolbász, tojás, torma és kenyér. Náluk nem volt szokásban sem a húsvéti locsolkodás, sem vesszőzés. Helyette inkább a kora délutántól kezdődő vendég-járásra készültek. Vendég-asztalt terítettek, amelyről a köszöntésre betérő rokonokat, szomszédokat és ismerősöket kínálták (sonkával, tojással, kocsonyával, süttekkel, finomságokkal és süteményekkel, valamint itallal). Mivel napnyugtáig tartott a vendégeskedés (család-tagok is közben átjártak „szomszédolni”), ezért vacsorára többnyire nem volt szükség.

Dunai svábok

A XVIII. században vándoroltak Magyarországra (többnyire Sváb-földről), hogy a török hódoltság ideje alatt kipusztított magyar lakosságot pótolják. Főleg Buda és Pest, Bakony-Vértes, Tolna, Baranya, Somogy, Szerémség és Szlavónia vidékeire, de a Rába és Dráva mentén is letelepedtek. Többnyire katolikusok, részben evangélikus vallásúak voltak. Így megjelenésük nem okozott különösebb zavart a római katolikus többségű magyar és horvát, valamint az ottani evangélikus többségű szlovák lakosság körében. Sőt, a szorosabb együttélés során némely szokást át is vettek a helyiektől.

A katolikusok egész Nagy-hét alatt böjtöltek, és szokásuk volt a húsvéti étel-szentelés, amire Húsvét-vasárnapján került sor. Az összekészített (sonka, tojás, torma, kenyér tartalmú) kosarat sokféle gyermekek vitték a templomba. A reformátusok és evangélikusok Nagy-csütörtök este úrvacsorát tartottak és csak Nagy-pénteken böjtöltek, és elég szigorúan. Közös szokásuk volt, hogy Nagy-csütörtökön (Zöld-csütörtökön) napközben szinte csak zöld-növényből készült (zöldes színű) ételeket fogyasztottak. Valamint, húsvét-vasárnap csak az istentisztelet után ettek (főleg sonkát, tojást, tormát és kenyeret). Az ünnepi ebéd választéka:

<i>Leves:</i>	sonka-hús leves tésztaival, tyúk-hús leves májgombóccal, kocsonya.
<i>Főétel:</i>	sonka, kolbász, húsos-vagy töltött káposzta, főtt hús, szósszal, csirke-pörkölt.
<i>Körítés:</i>	tojás, torma, mártás, párolt káposzta, főtt vagy püré-krumpli, krumpli-saláta.
<i>Finomság:</i>	rétes vagy béles (túrós, almás), diós és mákos bejgli.

Nyalánkság: méz, lekvár, alma, dió, mandula, aszalt gyümölcsök, befőtt.
Sütemény: kenyér, három ágból font kalács, gyümölcs-kenyér vagy kuglóf.
Ital: bor, pálinka, sör, méz-sör vagy kompót-lé.

Ünnepi ebédet a család saját „házának körében költötte”, erre nem volt szokás vendéget hívni. Vacsorát is az ünnepi ebéd-maradék adta. Húsvét-hétfőn a reggeli többnyire kocsonya, sonka vagy kolbász, tojás, torma és kenyér került az asztalra. Húsvét-hétfőn, ahol átvették a környező szokásokat, ott vendég-asztalt terítettek, hogy a betérő locsoló vagy vesszőző legényeket fogadhassák. Másol, e napon a rokonok és komák egymást körbelátogatták. A bor-termelő vidékeken pedig a sváb családok kivonultak a szőlőhegyi borpincéikhez. Ott megterítettek, hogy a kivonuló szőlős-gazdák (és családjaik) egymást köszönthessék, egymás éték-borát megköstölhassák. Este felé pedig közös zenés-táncos mulatozást csaptak. Ez a szokás arrafelé Emmaus-járásként volt ismert.

Megjegyzendő, hogy dunai és bánági ünnepi ételek főleg fűszerezésükben különböztek. Ugyanis, a dunai ételek piros fűszer-paprikával, míg a bánágiak inkább borsosan készültek.

Heáncok, heidebauerek

Moson, Sopron és nyugat Vas és Zala vármegyei németek. Nyelvükben és kultúrájukban igen közel álltak a határos osztrák bajorokhoz és stájerekhez. Többnyire katolikusok voltak, akik döntő mértékben katolikus környezetben is éltek. Nagy-csütörtökön (Zöld-csütörtökön) ők is többnyire zöldfőzelék-féléket fogyasztottak, a Nagy-pénteki böjtön pedig többnyire halat. Vagyis, tartották a nagy-heti böjtöt és az étel-szentelés szokását. A húsvéti ebédet tekintették fő ünnepi étkezésnek. Amely igencsak eltérő választékú volt, mivel sok helyi ételt átvettek:

Leves: sonkás bab-gulyás, kolbászos káposzta-leves, hús- vagy hal-leves, kocsonya.
Főétel: sonka, kolbász, csirke-, disznó- vagy bárány-sült, hal, töltött szárnyas, pörkölt.
Körítés: tojás, torma-mártás, gőz vagy zsemle-gombóc, párolt-káposzta, krumpli-saláta.
Finomság: mákos és diós bejgli, rétes vagy béles (túrós, almás), bárány-forma kalács.
Sütemény: kenyér, sós-kalács, édes mazsolás kuglóf, gyümölcs-kenyér, pogácsa.
Csemege: méz, lekvár, dió, mandula, sült gesztenye, aszalt gyümölcsök.
Ital: bor, habzó-bor, sör, gyümölcs-szörp, kompót-lé.

Ünnepi ebédet a család együtt töltötte, amire nem volt szokás idegent meghívni. Az ebéd egészen vacsora-időig elhúzódott, így külön vacsorára már nem igen került sor. Húsvét-hétfőn a reggeli többnyire kocsonya, sonka vagy kolbász, tojás, torma és kenyér. Ahol átvették a környező szokásokat, ott vendég-asztalt terítettek, hogy a betérő locsoló vagy vesszőző legényeket fogadhassák. Másol, e napon a rokonok és komák egymást körbelátogatták, körbe-köszöntgették, némi kínálást is elfogadva. Náluk nem volt a szokás az Emmaus-járás.

*

Egyéb jelentős népcsoportok

A Kárpát-medencébe több olyan népcsoport is települt, amely kultúrája eltért az errefelé már némileg összeszokott magyar, szláv, és germán népeiségektől. Ezek vallási és szokásbéli különbözősége, valamint sajátos elkülönülésük nehezítette beilleszkedésüket.

Oláhok

Akiket a XX. századtól románoknak neveztek. Csoportjaik már a XIII. századtól fokozatosan áramlottak a Kárpát-medencébe. Oly mértékben, hogy a XVIII. századtól egyes területeken túlsúlyba kerültek. Erdélyben⁶⁶ már 1850-ben a román lakosság részaránya meghaladta 60%-ot, vagyis az ottani magyarság kétszeresét! Döntő többségük az ortodox, kisebbségük görög katolikus vagy keleti vallás szabályaihoz igazodott. Vagyis, különböző vallási előírások szerint, különböző időkben ünnepelték Húsvétot, de több hasonlóság is tetten érhető. Például, a „saját nagy-hetükben” egyaránt böjtöltek. Vagy, hogy Nagy-csütörtök este tüzet gyújtottak a hozzátartozóik sírjánál, ahová némi ételt is kitétek. A húsvéti ételüket is szenteltették (kissé eltérő szertartás keretében). E kosaraikból sem hiányozhatott a bárányhús, piros-tojás, pászka-kenyér⁶⁷ vagy egyszerű kenyér és só. Néhol ezt kiegészítette bor és túró (natúr vagy édesített). Csak a reggeli húsvéti templomi szertartást követően ehetek. Húsvét-vasárnapi ebéd pedig a legünnepebb étkezésnek számított. Íme néhány, a korabeli étek-választékukból:

<i>Leves:</i>	bárány-csorba ⁶⁸ , tyúk-, orja- vagy ürü-húsos csorba, kocsonya.
<i>Főétel:</i>	főtt hús, bárány-sült, bárány-ragu (tokány, vagdalt) töltike (szármále ⁶⁹).
<i>Körítés:</i>	tojás, sajt, tejfölös torma-mártás, kása (köles, hajdina, búza), puliszka ⁷⁰ .
<i>Finomság:</i>	diós vagy aszalt gyümölcsös kalács (kazonak), édes-túró, palacsinta.
<i>Sütemény:</i>	lepény-kenyér, pászka-kenyér, rétes vagy béles (túrós, almás).
<i>Csemege:</i>	méz, lekvár, alma, dió, aszalt gyümölcs, befőtt.
<i>Ital:</i>	pálinka, bor, kompót- vagy lekvár-lé.

Az egykori román néphagyomány szerint, a húsvéti asztalra nem illett sonka, és a szárnyas se nagyon. Viszont, nem hiányozhatott a birka-hús (amit kecske-hús helyettesíthetett). A húsvéti étkezési és ünneplési szokásaik vidékenként igencsak eltértek, Sajnos, a közös vonásaik meghatározását nem segítik az erősen hiányos néprajzi leírások.

Cigányok

Régi vándorló népcsoportok maradványai, akik elrendelt letelepítés eredményeként rekedtek a Kárpát-medencében. A legrégebbi betelepülők átvették a magyar nyelvet, beilleszkedtek a

⁶⁶ Erdély története. III. kötet. XII. fejezet. 1. Felzárkózás és integráció. Vallási és nemzetiségi megoszlás. 24-25. táblázatok. Akadémiai Kiadó. Budapest, 1986.

⁶⁷ Pászka-kenyér = kerek, tészta-díszes kenyér (néhol sós vagy kissé édes kalács).

⁶⁸ Csorba = korpaciberével (erjesztett korpa-lével) savanyított leves.

⁶⁹ Savanyú káposzta levelébe töltött hagymás-fűszeres bárány vagy sertés darált húsos szármale-féle.

⁷⁰ Puliszka = többnyire köles-, hajdina- vagy kukorica-darából főzött, kemény-összeálló, szeletelhető kása.

társadalomba, sőt többnyire magyarnak is tekintették magukat. Míg a későbbiek részben megőrizték nyelvüket vagy sajátos szokásaikat, valamint elkülönülésüket és bezárkózásukat. Vallásuk és szokásaik nagy vonalakban illeszkedett a környezetükben élő más népekéhez. A böjti előírásokhoz nem ragaszkodtak mereven, mint ahogy az étel-szentelés sem volt széles körben elterjedt körökben. Katolikusoknál többnyire sonkát, tojást, tyúk- vagy más sült-húst és kalácsot szenteltettek. Ortodoxoknál sonkát, tojást, töltött-tyúkot, sárga-túrót és pászka-kenyeret. Néhol úgy vélték, hogy „aki nem tartotta a böjtöt, az szentelt ételből sem ehet”.

A „feltámadás” templomi kihirdetését követően kerülhetett sor az ünnepi étkezésre. Amely ideje a vallástól, vidéktől és helyi szokástól függően igencsak különbözhetett lehetett. Néhol már Nagy-szombat est-ebédje volt az ünnepi vacsora ideje. Míg máshol Húsvét-vasárnap dél-ebédje. Mindkét esetben sok betérőre és kóstolót-hozókra számíhattak. Íme, a régi választék:

<i>Leves:</i>	tyúk-hús leves tésztaival, sonka-lével főzött bab- vagy tészta-leves.
<i>Főétel:</i>	töltött-tyúk, tyúk-pörkölt, sült-hús, sonka, töltött káposzta.
<i>Körítés:</i>	tojás, torma, nokedli, főtt vagy sült krumpli, tarhonya, tészta.
<i>Finomság:</i>	túros pite vagy rétes, hajtott kalács (túrós, almás, diós, mákos, lekváros).
<i>Nyalánkság:</i>	méz, befőtt, bor lekvár, kompót, aszalt-gyümölcs, néhol sárga-túró.
<i>Sütemény:</i>	kenyér, kalács vagy pászka-kalács, bodag ⁷¹ , kemence-lángos, pogácsa.
<i>Ital:</i>	pálinka, bor, kompót-lé, néhol boza vagy édes kiszelo (kvasz).

Húsvéti ételeik között a halas és birkás (báránys) étkek nem jellemzőek. Reggelire többnyire az előző esti maradékokat fogyasztották vagy zevelit⁷² sütöttek, esetleg a szentelt ételből ettek. A kései ebéd pedig gyakran egybeolvadt a vacsorával. Nem alakult ki egységes cigány ünnepi kultúra, ezért a húsvéti elfoglaltságaik is igen változatosra sikeredhettek. Húsvét-vasárnap néhol csak a család volt együtt, máshol ekkor volt ideje a rokon-látogatásnak, zenés-táncos vigasságnak. Húsvét-hétfőn egyes vidékeken locsolkodtak vagy vesszőztek, máshol a temetőt járták vagy mulatozásba kezdtek, esetleg ekkor fogadták a rokonokat, látogatókat.

Örmények

Kezdetben Erdély némely határvidékein telepedtek meg⁷³. Majd a nagyobb városokban, főbb kereskedelmi vagy folyami csomópontok környékén. Idővel szétszóródtak, többnyire Erdély és Partium területén. Sajnos, a Kárpát-medencei örmények húsvéti szokásairól fennmaradt adatok eléggé hiányosak. Vélelmezhető, hogy a nagy-heti böjtöt betartották, Nagy-péntektől Nagy-szombat estéig pedig igen szigorú böjtöt tartottak. Napnyugtától kezdődött az igazi húsvéti ünnepi készülődés. Többnyire az összegyűlt rokonság együtt szorgoskodott. Levágták a közösen vásárolt „áldozati bárányt”, amelyet szabály-szerűen kivéreztek, feldolgoztak, majd közösen megfőzték és sütötték. Ahol volt örmény pap, ott az ő feladata volt a rituális vágás irányítása és a hajnalra elkészült ételek megszentelése. Férfiak dolga volt az „áldozati állat” levágása, feldolgozása, a tűz élesztése és az ételek kavargatása. A legényeké a tüzelő és

⁷¹ Bodag = kizsírozott formában sült kenyér. Tésztajába tepertő- vagy szalonna-kockákat is keverhettek.

⁷² Zeveli = tejjel kivert tojással készített kolbászos tojás-rántotta.

⁷³ Magyar Néprajzi Lexikon. Örmények. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

vízfordás. Nők az ételek és sütemények készítéséért, a kenyér-kalács sütéséért feleltek. A leányok mosogattak és tojásokat színezték.

Bár Nagy-szombat éjjel után már vége volt a böjtnek, a közben elkészült ételből vasárnap napkelte előtt (ahol volt templomuk, ott a legkorábbi mise vége előtt) nem ehettek. Azt csak a szakácskodó nők kóstolhatták meg. Viszont, az ivást, beszélgetést és a vigadozást semmi sem tiltotta. A jelenlévők egész éjszaka fent voltak és „robotoltak”, hogy hajnalig minden elkészülhessen. Ezt követően, a közösen elkészített ételeket a jelenlévők között arányosan szétosztották. Amely adagokat a résztvevők többnyire hazavitték a családjuknak, hogy otthon azokkal együtt fogyasszák el. De, ha családtagjaik is jelen voltak, akkor együtt ültek a nagy közös asztalhoz, és csak étkezés után távoztak. Íme, egykori húsvét-ünnepi étel-választékuk:

<i>Leves:</i>	örmény fül-leves ⁷⁴ , savanyú fül-leves, bárány-hús vagy húsgombóc-leves.
<i>Főétel:</i>	grillezett bárány-hús (khorovadz), nyáron sült birka, birka-ragu, saslik.
<i>Körítés:</i>	tojás, torma, retek, mazsolás rizs vagy köles, főtt tészták, zöldségek.
<i>Finomság:</i>	palacsinta (lekvárral, mézes dióval), dalauzi (mákos, diós méz-grillázs), káta ⁷⁵ .
<i>Nyalánság:</i>	méz, alma, szilva, dió, mogyoró, mandula, aszalt gyümölcsök, méz.
<i>Sütemény:</i>	lepény-kenyér, pászka, ánizzsal szórt fonott kenyér, menyasszony-pogácsa ⁷⁶ .
<i>Ital:</i>	bor-párlat, bor, méz-ser, gyümölcs-kvasz.

Az ünnepi étkezés után kezdődhetek a rokon-látogatások. Azoké, akik nem lehettek jelen az ünnepi étel-készítésen. Ilyenkor illet némi kóstolót is vinni (piros tojást és finomságot, vagy kóstolót a sültekből), Ekkor volt szokás a jegyben járó párok megajándékozása, valamint a fiatalok koma-szerű testvér-választása is. Ezt követően kezdődtek a vigasságok, vetélkedések és a zenés-táncos mulatozások, akár több napon át.

Görögök

A XVII. századtól telepedtek meg jelentősebb számban a Kárát-medencében⁷⁷. Mivel többnyire kereskedéssel és szállítással foglalkoztak, ezért főként szórványban, a hajózható folyók és kereskedelmi utak menti városokban éltek. Nagy-héten böjtöltek, Nagy-pénteken pedig szinte semmit sem ettek. Nagy-szombat éjjelét az imaházukban töltötték (vagy otthon imádkoztak). Éjjelkor, az új gyertya-gyújtással véget ért a böjtölés. Sokan az imaházban gyújtott gyertyalángot lámpásban haza is vitték, azzal gyújtva be a kemencét. Ekkor fogyasztották az első nem böjtös ételüket, hagyományosan valamilyen savanykás bárány-levest. Ilyenkor koccintották össze a piros-tojásokat⁷⁸. Valamint készülődtek, sütöttek-főztek még a húsvét-vasárnapi ebédhez. Íme, a gyakori ünnepi étel-választék:

⁷⁴ Angadzsabur = szűrt húsleves zöldséges-fűszeres bárány-hússal töltött fültésztával.

⁷⁵ Káta = két réteg tészta között töltelék, a felső tésztaréteg reszelt tésztájú (magyaros neve: Borzas Kata).

⁷⁶ Daktakhalva = olajos-lisztes rántás mézzel és mandulával keverve, torta-formában megszilárdítva.

⁷⁷ Magyar Néprajzi Lexikon. Görögök. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁷⁸ Akinek ép maradt, azt szerencse fogja érni. Aki pedig az össze tört tojását megeszi, a betegség elkerüli.

<i>Leves:</i>	bárány-ragu leves, savanykás bárány-belsőség leves.
<i>Főétel:</i>	nyáron sült bárány, főtt bárány-hús, bárány-ragu vagy -vagdalt, húsos töltike ⁷⁹ .
<i>Körítés:</i>	menta-, vagy tormaszósz, sajtos-tejfölös párolt zöldség, kása (köles, rizs).
<i>Finomság:</i>	diós-mézes baklava ⁸⁰ , túrós- vagy sajtos-batyu, csöröge-fánk, palacsinta.
<i>Nyalánkság:</i>	méz, lekvár, alma, dió, mogyoró, mandula, aszalt gyümölcs, befőtt.
<i>Sütemény:</i>	lepény-kenyér, piros-tojásos kalács-kenyér, pászka-kenyér ⁸¹ .
<i>Ital:</i>	bor, borpárlat, kompót-lé, boros befőtt-lé, gyümölcs-lé.

Húsvét-vasárnap és -hétfőn napközben csak otthon mulatoztak fogadva a rokonokat, közeli ismerősöket. Ahogy ők is látogatóba mentek köszönteni más görög ismerőseiket. A locsoló és vesszőző szokásokban nem vettek részt, ahogy az ünnepi időszakban a temetőt sem látogatták. Estefelé viszont családotól kimozdultak otthonról, csatlakozva a helyi (falusi, városi) népek mulatozásaihoz, zenés-táncos vigadásihoz.

Szombatosok, zsidók és új-keresztények

Ők, akik felvették a szombatos⁸² hitet vagy keresztény hitre térve elhagyták régi zsidó vagy muszlim vallásukat. Ugyanakkor, valamelyest ragaszkodtak a biblikus zsidó vagy a koráni hagyományaikhoz. Igyekezve azokat összhangba hozni a keresztény húsvéti elvárásokkal. Nagy-csütörtök esti úrvacsorájukkal pedig megkísérelték felidézni az evangéliumi „utolsó vacsorát”. Vagyis, az akkori vacsorájukról nem hiányozhatott a bor, a kovásztalan lepény-kenyér, a sült bárány és a só. Néhol ezt kiegészítette a torma vagy a retek, esetleg saláta.

Nagy-pénteken és -szombaton pedig csak vizet, és napjában egyszer kenyeret fogyasztottak. Közben, természetesen készültek az ételek Húsvét-vasárnapra. Amely reggelén, kendővel feledett kosaraikat a templomhoz vitték étel-szentelésre, Kosárból a piros tojás, sült bárány, kenyér, bor és só (néhol a gyertya) nem hiányozhatott. A megáldott ételt hazavitték (addig senki sem ehetett semmit sem), majd a házukba zárkózva együtt elköltötték első böjt-mentes ünnepi étüküket. Ezután már a helyi szokásokhoz igazodva ténykedtek. Készültek az ünnepi ebédre, amely „tisztátalan állat húsát” nem tartalmazhatta. Valamit, erjesztett-kovászos ételeket sem (igazodva a Pészah-szabályokhoz). Íme a korabeli választék:

<i>Leves:</i>	birka-, kecske- vagy marha-húsos savanyú leves, tyúk-hús leves tésztával.
<i>Főétel:</i>	az előbbi húsok sütve vagy főve, ragu vagy vagdalt, szárma.
<i>Körítés:</i>	tojás, túró, sajt, kása (köles, árpa, hajdina, kukorica), párolt káposzta.
<i>Finomság:</i>	vizes-palacsinta (almás, túrós, lekváros), flódni ⁸³ vagy rétes, édes túró,
<i>Nyalánkság:</i>	méz, lekvár, alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcsök, befőtt.
<i>Sütemény:</i>	kovásztalan kenyér-lángos, lapcsánka ⁸⁴ (tócsni), hamus-macesz ⁸⁵ .
<i>Ital:</i>	bor, pálinka (gyümölcs vagy gabona), frissen főtt kompótlé, hígított befőtt-lé

⁷⁹ Töltike = káposzta-levéibe göngyölt fűszeres-zöldséges hús-vagdalt, párolva és párolva.

⁸⁰ Baklava = rétestésztával borított édes töltelék.

⁸¹ Díszes és kereszt-mintás kerek kenyér.

⁸² Szombatos = Magyar Néprajzi Lexikon. Szombatosok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁸³ Flódni = tészta öt vékony rétegben, közöttük dió, mák, alma és lekvár (túró) rétegekkel.

⁸⁴ Lapcsánka = reszelt nyers burgonyás tésztájú, zsiradékban kisütött lepényféle.

⁸⁵ Kevés hamuzsírral (potassal) vagy sziksóval (szóda-bikarbónával) kevert könnyed tésztájú macesz.

Természetesen, a kikeresztelkedett zsidók vagy muszlimok egy része nem tagadta meg a disznó-húst. Ők húsvéti sonkát is fogyasztottak de lehetőleg nem ünnepi ebédre (de reggeli vagy vacsora már lehetett). Ahogy az egykori muszlimok megbarátkoztak a borral is.

*

Fehér- vagy Fényes-heti étkezési szokások

Húsvét-hétfőtől Fehér-vasárnapig tartó időszak napi-étkezési szokásai igen sajátosan alakult koronként, népcsoportonként és területenként. Ugyanis, ehhez a héthez már igencsak eltérő vallási hagyományok és népi szokások kapcsolódtak.

Heti étkezési elvárások

Egyes vidékeken *Húsvét-hétfő (Vízbevető-hétfő)* még a népi vigadozás napjának számított (locsolkodás, korbácsolás, Emmaus-járás), míg máshol már csak családi pihenőnapnak. Némely vidékeken e napon is elvárták a templomi részvételt, vagy szokásban volt a vendég-járás. Máshol pedig már ház körüli munka-napnak, vagy zárt családi napnak számított. Abban viszont megegyeztek a szokások, hogy e napon tilos volt a saját portán kívüli munka-végzés, már nem volt elvárás az ünnepi étkezés. Vagyis, visszatérhettek a szokásos hétfői étkezéshez is. Sokfelé ezen a napon nem szabadott sütni, viszont a főzést nem tiltotta semmilyen babona.

Húsvét-kedden (fehér- vagy fényes-kedden) már kevésbé volt általános a vigadozás. Néhol szokásban volt a lányok „visszalocsolása”, vagy a táncos mulatozás. De sokfelé már dolgos napnak számított. Ahogy baljós és gonosz-járónak is. Étkezés pedig már a helyileg szokásos keddi módihoz igazodhatott. Temetési vagy halotti toros napnak is tartották, mert húsvét-időben az ilyen szertartások nem voltak megengedve, ekkor lehetett azokat pótolni. Ilyenkor pedig a halotti torokon szokásos étkeket készítettek. Sokfelé e napon tilos volt a kenyér-sütés. Ahol viszont nem volt ilyen szabály, ott estétől akár lakodalmat is tarthattak. A három-napos lakodalmak gyakori kezdési ideje, mert ekkori kezdéssel a pénteki mulatozás-tiltásig be is fejeződhetett. E napon nem volt tiltva a húsevés, sem a legény-járás.

Fehér- vagy fényes szerdára az élet már visszatért a normális kerék-vágásba. Bár, ez a nap sok helyen még munka-szünetinek számított. Több felé kerülhetett sor a húsvét-ünnepek utáni első lakodalmakra. Ezt segítette, hogy a szerdai kenyér-sütést nem tiltotta sem szokás, sem babona. Bár többfelé e napon nem fogyasztottak húst, de a lakodalom kivételnek számított.

Fehér- vagy fényes-csütörtök már tipikus hétköznapi, böjtmentes munkanap. Azért kedveltek, mert mentes volt a tiltástól. Káros hiedelmek sem kapcsolódtak hozzá, jó időszak volt az előző napi lakodalom folytatására, vagy az addigi ünnepi fáradalmak kipihenésére. Ahogy a Fehér-vasárnapi készülődésre is. E napon sem volt tiltva a húsevés, sem a legény-járás.

Fehér- vagy fényes-péntek viszont baljós és gonosz-járó, asszonyok számára pedig dolog-tiltó napnak számított. E napon tilos volt a kenyér-sütés, szinte mindenhol böjtös-visszafogott napnak is tartották. Sokfelé, még a leány udvarlója sem tehetette be a lábát e napon a házba.

Fehér- vagy Fényes szombat a várható konyhai munkák miatt már eltérhetett a szokásostól. Főleg ott, ahol a következő nap már egész- vagy félünnepnek, netán komáló-vasárnapnak számíthatott. Sokfelé ez kifejezetten kenyér-sütő napnak tartották.

Fehér-, Fényes- vagy Tamás-vasárnap. Volt ahol ezt a napot „kis-húsvétnak” tekintették, és a húsvéti ünnepi ételekhez némileg hasonlókat tálaltak az ünnepi asztalra. Máshol, viszont csak annyi „ünnepibb ételt” készítettek, amennyit a koma- vagy mátká-tálakban szétküldtek, vagy amivel a betérő komákat megkínálták. Néhol csak jelképes mennyiségben készült különleges étel, amelyet a temetőbe vittek (hogy közösen elfogyasszák vagy a rászorulóknak adják). Míg sokfelé csak a szokásos vasárnapi ételt készítették, esetleg némi vendég-váró süteménnyel. Legényjáró, és sokfelé bálozó napnak számított.

*

Napi étkezési szokások

A XVIII-XIX. századi feljegyzések szerint⁸⁶, Nagy-Magyarországon a napi fő-étkezések száma általában kettő (délelőtt és délután, vagy délben és este). Ezek többnyire hasonló értékű étkezések, mivel mind a kettő meleg és tartalmas ételt jelentett.

Napi kétszeri fő-étkezés

Vagyis, naponta csak két fő-étkezés, kiegészítő étkezés nélkül. A november- március közötti időszak tipikus étkezése. Amikor a rövidebb nappalok és a kevesebb külső munka lehetővé tette a hosszabb alvásokat is. Ilyenkor, a korai ebéd 10-11 óra körül már megtörténhetett, és a 16-18 óra körüli est-ebéd hamar lehetővé tette a lepihenést.

Napi kétszeri fő-étkezés, kiegészítéssel

Vagyis, a két fő-étkezést kiegészíthette egy-két kisebb étkezés (falatozás, früstök, uzsonna) is, főleg a nehéz fizikai munkát végzőknél, az április-október időszakban. Ekkor a földművelők és állat-tartók többnyire reggel 8 óra körül hideget és nem sokat reggeliztek, 12-13 óra körül pedig meleget és tartalmasat ebédeltek. Vacsorára többnyire csak napnyugtát követően 19-21 óra körül kerülhetett sor, amikor a napi munkát befejezték, és az állatokat is ellátták.

⁸⁶ Magyar Néprajz. IV. kötet: Életmód: Anyagi kultúra. Táplálkozáskultúra. Akadémiai Kiadó, Budapest 1997.

Napi háromszori fő-étkezés

Némely vidékeken a napi étkezést egyenletesebben elosztották. Így akár naponta háromszor is ehettek főtt-meleg ételt. Például, reggelire az előző esti vacsora-maradékot felmelegítve; ebédre a frissen főzött meleg ételt, vacsorára pedig az aznap készítettet, melegen tálalva. Ez a fajta étkezés többnyire akkor volt szokásban, ha a család a ház körül dolgozott. Példaként szolgálhat egyes székely vidékek XIX. századi étkezése: reggeli (8 órai ebéd) tojás rántotta vagy előző napi felmelegített maradék; ebéd (12 órai dél-ebédre) leves kenyérrel; vacsora (napnyugta utáni étkezés) húsos vagy túrós étel-féleség.

*

Napi étkezési fogások

A korabeli fő-étkezések többnyire egy vagy kettő, ritkábban három fogásosak. De különleges alkalmakkor (lakodalom, karácsony, húsvét) akár több is lehetett.

Egy-fogásos étkezés

Egy-fogásos fő-étkezés volt jellemző a Kárpát-medence észak-keleti és keleti felére. Nagy vonalakban, a Bodrog-Tisza-Maros folyók karéjától keletebbre eső részben. Az „egy-fogás” többnyire hústalan vagy húsos, tartalmaz leves vagy főzelék, esetleg sűrű gabona-étel. E vidékeken a két-fogásos ételek először ünnepnapokon, majd vasárnapokon jelentek meg. A hétköznapi második fogásos kiegészítést az végzett munka nehézsége is indokolhatta.

Az egy-fogásos étkezés tipikus ételei: töltött káposzta, húsos bab-gulyás vagy húsos pörkölt tartalmasan (krumplival, tarhonyával, nokedlival), húsos vagy kolbászos pásztor-tarhonya, paprikás-krumpli. Amelyeket többnyire kenyérrel ettek, így az egy-fogás is igen laktató volt.

Két-fogásos étkezés

Két-fogásos főétkezés, a Kárpát-medence északabbi és nyugatabbi felére volt jellemző. Nagy vonalakban, a Dunántúlon, Kis-alföldön és a Hernád-folyótól nyugatabbra fekvő felföldi részekben. A Nagy-alföld és a Bodrog-Hernád közti részen, valamint a délvidéken az egy- és két-fogásos fő-étkezések egyaránt előfordultak. A „két-fogás” első fogása hígabb leves, a második sűrű főzelék vagy gabonaétel (hússal vagy anélkül).

A XVII. század környékén a két-fogásos köznépi étkezéseknél az első fogás: többnyire káposztás hús, répa hússal, ritkán főtt borsó sült vagy főtt hússal. A második fogás: többnyire kása-étel (árpa, köles, zab, kukorica lencse, kenyér-kása). Mindez úgy beosztva, hogy ebédre és vacsorára lehetőleg különböző ételek legyenek. Húsmentes napokon pedig az első fogás hús nélkül került az asztalra. A XIX. századra az első fogás már többnyire leves, míg a második fogás a húsos, amelyek a régi köretekkel és kásákkal kiegészültek. Például a palócoknál az első fogás mindig hígabb leves volt, a második pedig „sűrű” (főzelék, főtt tészta, kása,

lisztpép, sült krumpli), amikhez a „húsos” napokon hús is kerülhetett. Ahogy, az egykori, hagyományos kalotaszegi vasárnapi ebéd is tipikus ünnepi két-fogásos: marha-húsleves csigatésztával (a hús a levesben tálalva) és töltött káposzta.

Három-fogásos étkezés

A *három-fogásos* étkezés egykor szinte csak ünnep- vagy jeles-napokat díszítette. Hétköznapi étkezéseknél eleinte csak előkelőbb vagy tehetősebb körök egyfajta státusz-szimbóluma volt, ami később divatba jött a városi vendég-látásban is. Amely három fogása: a leves, főétel és az édesség. Ezen változat a XVIII. századtól egyre szélesebb körben elterjedt a vasárnapi és ünnepi étkezéseknél. Sőt a XIX. században már egyes félreeső tanyavidékeken is. Amikor is az első fogás többnyire leves, a második pedig tartalmas (húsos-körítéses). Míg a harmadik, többnyire valamilyen „édes-féle” (kalács, béles, rétes, palacsinta, lepény, sárga-túró) stb.

Változó fogásos étkezés

Természetesen a fogás-számok alkalmanként változhattak. Előfordulhatott, hogy az egyik főétkezés egy-, a másik két-fogásos volt. Ahogy arra is volt példa, hogy az idény-munkásokat a gazdák egymástól eggyel több fogásos étel-járandósággal próbálták elcsábítani.

Húsvétkor és Karácsonykor az ünnepi étkezések akár négy-fogásosnak is tekinthetők. Úgy, hogy a leves után két különböző főételt, majd édességet tálaltak. Esetleg a leves után egy bővebb főételt, amelyet több édesség és gyümölcs vagy nyalánkság követhetett. Ahogy a lakodalmakban is illett legalább két főfogást vagy édességet felszolgálni.

Heti vallási éttrend

A Kárpát-medencei települések jelentős részénél, a heti étkezések egyfajta sajátos rend szerint történtek. Ezek legkorábbi hagyományai az egyházi előírásokhoz kötődtek. Mint például a „húsos” és „hústalan” napok meghatározása. Amelyek vallásonként igencsak eltérhettek.

Az egykori *római katolikusok* „hústalan” (XX. század elejéig): hétfő, szerda, péntek, szombat. Bár, a hétfő és szerda egyes esetekben „húsos” nap is lehetett. Ezek közül, a *görög katolikusok* csak a hétfőt, szerdát és pénteket tartották „hústalannak”, a szombatot pedig csak Nagy-szombaton. Az *ortodoxok* is hasonlóképpen, bár a hétfőt nem mindenhol számították a „hústalanok” közé. Természetesen ezek a szabályok a böjten kívüli időszakokra vonatkoztak.

A *keleti keresztények* (örmények, szírek) és az *istenesek* (pavlikánok, bogumilok) az eredeti őskeresztény hagyomány szerint, csak a szerdát és pénteket tekintették „hústalannak”. Míg a szombatosok és zsidózók, valamint az újkeresztények (kikeresztelkedett zsidók, muszlimok) néhol a hétfőt és csütörtököt tartották „hústalan” napnak. A protestánsok pedig csak a Nagy-pénteket, bár többfelé önszorgalomból pénteken sem ettek húst.

Heti népies étrend

Kárpát-medence népessége körében, az előbbi vallási a szabályok egyfajta menü-formában érvényesültek. Vagyis, meghatározták az aznapi étel fajtáját. Egykori paraszti fogalmazás szerint: *tészta nap* a hétfő, szerda és a péntek; *húsos nap* a kedd, csütörtök és vasárnap; a szombat pedig gyors *hústalan* étel (ami készülhetett hús-lével). Megfigyelhető az is, hogy a keleti részek egy-fogásos környezetében az ilyen menü-szerű meghatározás sokkal ritkább (mert arrafelé a tészta-étel kevésbé volt ismert). De arrafelé is ismert hasonló heti beosztás (húsos nap, kásás nap). Egyes vidékek heti népies étrendjei hasonlóak, de részleteikben eltérhetnek. Íme egy csokor, az egykori (XIX. századi) heti étrendekből:

1. táblázat: Egy-fogásos változatok

Változat	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
<i>Magyar 1.</i>	tészta	hús	tészta	hús	tészta	szerény	hús
<i>Magyar 2.</i>	maradék	hús, káposzta	kása	kaszás-lé	borsó, bab	kása	hús, káposzta
<i>Székely 1.</i>	puliszka	hús	puliszka	hús	puliszka	kása	hús
<i>Székely 2.</i>	maradék	túró	kása	hús	málé	leves	hús
<i>Palóc</i>	bab, borsó	krumpli, hús	tészta	káposzta, hús	tészta	lencse	káposzta, hús
<i>Sváb</i>	tészta	káposzta	hús	gombóc	krumpli	bab	hús
<i>Német</i>	nudli	káposzta	hús	gombóc	borsó, bab	krumpli	hús
<i>Mohácsi</i>	tészta	káposzta	hús	gombóc	borsó, bab	krumpli	hús
<i>Alföldi</i>	maradék, kása	papr. krumpli	tészta	káposzta, hús	leves	bab v. borsó	hús
<i>Tiszazúgi</i>	krumpli	hús, bab borsó	tészta	hús, bab borsó	tészta	papr. krumpli	hús

Az „egy-fogásos” változatoknál észrevehető, hogy egyes étrendeknél a katolikus, másoknál a protestáns szemlélet érvényesülhetett; utalást adva a böjtös időszakokra is (hús elhagyással).

2. táblázat: Két-fogásos változatok

Változat	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
<i>Német</i>	maradék	főzelék, (hús)	leves, tészta vagy pogácsa	húsos egytálétel	bab-leves, túrós tészta	krumpli-leves tócsni, gánica	hús-leves, főtt hús, mártás
<i>Móri</i>	maradék	krumpli-leves, tejes gríz	bab-leves, palacsinta	zöldség leves, papr. krumpli	rántott-leves édes nudli	tészta tej-leves, tócsni	hús-leves, főtt hús, mártás
<i>Karcsai</i>	habart leves, vastag lángos	gombaleves, tészta	habart leves, tészta	húsos leves, sült tészta	habart leves, gombóc	zsíros kásaféle kolbásszal	szárnyas leves főtt hús, körítés
<i>Torontáli</i>	rántott-leves, krumplis tészta	bab-leves, pite tészta	zöldség-leves, tészta étel	sült szalonna, sült krumpli	savó-leves, túrós tészta	leves, kalács, vagy lepény	hús-leves, sült vagy paprikás
<i>Palóc</i>	bab-, borsó-leves, tészta	krumpli-leves, hús, káposzta	gyümölcs-leves, tészta	rántott-leves húsos káposzta	bab-leves főtt tészta	lencse-leves, zsíros krumpli	tészta-leves, töltött káposzta

A „két-fogásos” változatok többségénél észrevehető bizonyos „takarékosagra törekvés”. Az, hogy az egyik fogás elkészítésénél keletkező „mellék-terméket” igyekeztek a másik fogás elkészítésénél felhasználni. Például: a tészta- vagy krumpli főzővizéből levest készíteni, vagy a húslevesből kivett húst mártással és körítéssel második fogásként tálalni.

3. táblázat: Egy- és két-fogásos változatok

Változat	Hétfő	Kedd	Szerda	Csütörtök	Péntek	Szombat	Vasárnap
<i>Matyó</i>	laskaleves kolbásszal	főtt borsó hússal	pászka	bab, kása vagy tészta hússal	rántott leves, görhe (kása)	krumpli-leves	hús káposztával
<i>Sályi</i>	bab-leves, túrós tészta	krumpli-leves, palacsinta	borsó-leves, papr. krumpli	hús-leves, fánk	rántott v. tész- tás bab-főzelék	lebbencs-leves	hús-leves, pör- költ nokedlivel
<i>Hartai</i>	gombóc	paprikás krumpli	rántott leves, krumplis tészta	kolbászos leves	leves, grízes túrós tészta	krumpli-leves, kelt tészta	bab-leves, hús káposztával
<i>Pogányi</i>	kása-leves, papr. krumpli	tészta leves, főtt tészta étel	tarhonya leves, sült töpörtyű	rántott leves, túrós tészta	krumpli-leves	bab-leves pörk. tarhonya	hús-leves, sült hús

Természetesen arra is lelhető példa, hogy a hét napjain nem csak az ételek különbözhettek, de a fogás-számok is változhattak. Ilyen változatok *esetenként* bármely vidéken előfordulhattak.

*

Vasárnapi és ünnepi étrendek

Régen ezeket az ételeket többnyire az különböztette meg a hétköznapi húsos ételektől, hogy kiegészültek valamilyen különleges étellel. Olyannal, amely készítési módjával, valamely sajátos összetevőjével és édes-illatos aromájával kitűnt a megszokott ételek közül.

Az ilyen jeles napi „kiegészítők” közül némelyek idővel szélesebb körben elterjedtek. Mint például a diós- vagy mákos-kalács (patkó, tekert, ostoros, bejgli, makowiec, potica), a túrós rétes vagy lepény, palacsinta. Amelyek az egész Kárpát-medencében jeles napi kiegészítő vagy záró fogásként ismertek. Vagy, ahogy a sűrű hús-leves is önálló fogássá emelkedett. Amelyek hígabb változata nélkül már a több-fogásos ünnepi asztalok is elképzelhetetlenek.

Egy-fogásos alapú jeles napi ebéd

Az egy-fogásos vidékeken az étkezések ünnepi jellegét az adta, hogy az egyszerű hétköznapi egy-tál étel után még egy kiegészítő ételt is feltálaltak. Amit süteményként vagy desszertként jeleznének a mai étlapokon. Leírások azt sejtetik, hogy ez a szokás már igen régi hagyomány.

4. táblázat: Régi egy-fogásos vasárnapi vagy ünnepi ebéd

Változatok	Leves-étek	Sűrű-étek	Kiegészítő
<i>Középkori</i> (XV. század)	főtt hús savanyú kaszás-lév ⁸⁷ -ben ⁸⁸	-	lepény vagy pite
	-	főtt v. sült hús, mártós ⁸⁹ , párolt káposzta	lepény vagy pite
<i>Kora újkori</i>	hús zöldses, savanyú v. édes lév-ben	-	kalács vagy béles ⁹⁰

⁸⁷ Lév = a leves régi elnevezése, amelyet pirított kenyér-kockákkal, habarással vagy rántással sűrítettek.

⁸⁸ Kaszás-lév = hús főzőleve kissé savanyítva, behabarva liszttel, tejföllel és tojással.

⁸⁹ Mártós = a hús főző- vagy sütő-levéből sűrített és fűszerezett mártás.

⁹⁰ Béles = tésztával betakart töltelék. Régen jelenthetett buktát, batyut, kelt rétest vagy fedett pitét is.

(XVI. század)	-	kolozsvári vagy töltött-káposzta	kalács vagy béles
Újkori	húsos lencse-leves (néhol savanyú)	-	lepény, pite vagy rétes
(XVIII. század)	-	húsos vagy töltött káposzta	lepény, pite vagy rétes
Modern kori	húsos barna-leves ⁹¹ (néhol savanyú)	-	mákos- v. diós-patkó, rétes
(XIX. század)	-	töltött káposzta	mákos- v. diós-patkó, rétes

E régi egy-fogásos ünnepi ebédek lehettek az alapjai a XIX. század második felétől az „egy-fogásos vidékeken” kialakuló hagyományos vasárnapi és ünnepi ebédeknek. Amelyek többfelé még a XX. század első harmadában is szokásban voltak.

5. táblázat: Hagyományos *egy-fogásos* vasárnapi vagy ünnepi ebéd

Változatok	Leves-étek	Sűrű-étek	Kiegészítő
Alföldi	húsos gulyás vagy bab-gulyás, kenyér	-	bukta vagy rétes
	-	kolbászos vagy húsos paprikás-krumpli	lepény, pite vagy béles
Székel	hús-leves v. csorba hússal, tésztával	-	palacsinta vagy rétes
	-	töltött-tyúk, hagymás krumpli	kalács vagy lepény
Csángó	húsos-borscs ⁹² v. káposzta-leves, puliszka	-	diós vagy fonott kalács
	-	húsos-zöldséges töltike, puliszka	ünnepi kalács (kozona)
Jász-kun	gulyás-leves húsos-zöldséges, krumplival	-	kalács vagy lepény
	-	birka-pörkölt, főtt krumpli, savanyúság	édes-málé v. túrós rétes
Ruszin	húsos, savanykás káposzta-leves, kenyér	-	bukta vagy pirog
	-	töltött káposzta	kalács vagy palacsinta
Oláh	húsos-zöldséges savanyú-csorba, puliszka	-	kalács vagy édes-málé
	-	töltött-káposzta (szármále), puliszka	kalács vagy édes-málé

Eleinte a hús főző- vagy sütő-levét mártásnak készítették, és a hússal együtt tálalták, egy-fogásként. De a XVII. századtól megfigyelhető az étel-készítés folyamatának megváltozása. A főzőlevet több zöldséggel és fűszerekkel ízesítették, sőt leves-betéttel⁹³ gazdagították. Vagyis ezt a tartalmas levest már önálló fogásként tálalhatták. Ezáltal, a levesben főtt hús önálló fogássá alakult, mártással és körítéssel, valamint savanyúsággal vagy kompóttal kiegészítve. Ugyanakkor egyes régi egy-tál ételek (sültek, töltött káposzta) önálló fogásként megmaradtak, de levessel kiegészülve az egy-fogásos étrend két-fogásossá módosult. E változás a Kárpát-medencében, a XIX. században sokfelé alakította a vasárnapi és ünnepi étkezési szokásokat. Még azokban a városokban is, amelyek az „egy-fogásos fő-étkezésű” vidékekhez tartoztak.

⁹¹ Barna-leves = zsíron kissé megpörkölt húsdarabokkal főzött, sok zöldséges leves.

⁹² Borscs = erjesztett korpa-lével vagy savanyú káposzta levével készített, zöldséges leves.

⁹³ Úgy mint: kása (köles, árpa-gyöngy, hajdina, rizs), krumpli, gomba, káposzta, tészta-félék, gombócok stb.

6. táblázat: Régi két-fogásos vasárnapi vagy ünnepi ebéd

Változatok	1. fogás (leves)	2. fogás (főétel)	Kiegészítő
<i>Középkori</i> (XV. század)	főtt hús levéből kaszás-lév	főtt hús (néha átsütve), mártás, káposztával	lepény vagy pite
	sült hús levéből kaszás- vagy sült-lév	sült hús káposztával párolva, ízesítve	lepény vagy pite
<i>Kora újkori</i> (XVI. század)	főtt húsos, betétes savanyú v. édes lév	főtt hús (átsütve), párolt káposztával	kalács vagy béles
	hús-aprólékos gombócos v. táskás lév	sült hús, káposztával és főtt zöldséggel	kalács vagy béles
<i>Újkori</i> (XVII. század)	húsos-zöldséges lencse- vagy kása-leves	főtt hús sütve vagy töltve, káposzta, kása	lepény, pite vagy rétes
	hús-aprólékos savanyú v. édes leves	húsos vagy töltött káposzta	lepény, pite vagy rétes
<i>Modern kori</i> (XIX. század)	húsos barna-leves (néhol savanyú)	sült vagy töltött hús, krumpli és savanyúság	mákos- v. diós-patkó, rétes
	hús-aprólékos zöldséges-tésztás hús-leves	töltött káposzta	mákos- v. diós-patkó, rétes

Az előbbiekből jól érzékelhető, hogy a korabeli „népi szakácsok” milyen ügyesen igyekeztek az egyik fogás „hulladékát” (főző-levét, nyesedékeit és zöldségeit) a másik fogás készítésénél „hasznosítani”. Mint ahogy megfigyelhető a leggyakoribb fogás-kiegészítők időt-állósága. Íme egy felvillantás arról, hogy mindez miként érvényesült a magyar nyelvű népelességnél.

7. táblázat: Hagyományos „magyaros” két-fogásos vasárnapi vagy ünnepi ebéd

Változatok	1. fogás (leves)	2. fogás (étel)	Kiegészítő
<i>Magyaros</i>	hús-leves gombóccal v. táskával	leves-hús átsütve, körítés, savanyú v. befőtt	kalács, rétes v. lepény
	hús-nyesedék leves, zöldséggel, tésztával	húsos vagy töltött káposzta	kalács, rétes v. lepény
<i>Székely</i>	hús-leveses, zöldséges csorba	leves-hús átsütve, mártással,	palacsinta vagy rétes
<i>Palóc</i>	gombás tyúk-hús leves laska-tésztával	töltött-tyúk, hagymás krumpli	kalács vagy lepény
	tyúk v. csibe-leves aprólékkal, tésztával	levesben főtt hús pirítva, szósz és krumpli	kalács v. túrós lepény
	hús-nyesedék leves, csiga-tésztával	húsos vagy töltött káposzta	túrós lepény
<i>Óri</i>	hús-leves metélt tésztával	főtt hús mártással, kása-körettel	kalács
	kásás hús-leves (hajdina, köles)	sült vagy főtt hús káposztával	lepény
<i>Jász-kun</i>	gulyás-leves, csipetkével és krumplival	sült vagy töltött csirke tarhonyával	túrós lepény
	hús-leves vékony metélttel	pásztor-tarhonya, savanyúság	rétes vagy béles
<i>Hajdú</i>	hús-leves csiga-tésztával	főtt hús mártással, kása-körettel	kalács vagy fánk
	gyümölcsös hús-leves (sült-hús léből)	sült v. paprikás hús krumplival	kalács vagy lepény

Hasonló két-fogásos párosítások érzékelhetők egyes Kárpát-medencei nemzetiségi vidékeken is. Ezeknél is tetten érhető az alapanyagok és mellék-termékek maximális hasznosítása.

8. táblázat: Hagyományos „nemzetiségi” két-fogásos vasárnapi vagy ünnepi ebéd

Változatok	1. fogás (leves)	2. fogás (étel)	Kiegészítő
<i>Ruszin</i>	tyúk-hús leves zöldséggel, tésztával	húsos káposzta v. töltike krumplival	diós vagy mákos kalács
	savanyú céklás vagy káposztás hús-leves	főtt-pirított hús káposztával	édes kalács vagy béles
<i>Szlovák</i>	tyúk- v. csirke-aprólék leves tésztával	főtt tyúk v. csirke sütve, krumpli v. káposzta	kalács vagy lepény
	tyúk- v. csirke-aprólék leves tésztával	paprikás vagy pörkölt, galuska, savanyúság	kalács vagy pite
<i>Horvát</i>	tyúk-hús leves tésztával	sült hús v. pörkölt, kenyér v. nokedli	kalács vagy rétes
<i>Szlovén</i>	tyúk-hús leves aprólékkal, tésztával	sült v. rántott csirke, krumpli, saláta	kalács vagy rétes
	baromfi- vagy disznó-hús leves tésztával	sült hús káposztával vagy krumplival	kalács vagy béles
	hús-leves tésztával vagy gombóccal	főtt hús mártással; hajdina, árpa v. köles	kalács vagy rétes
<i>Szerb</i>	hús-leves v. becsinált leves csiga-tesztával	pecsenye v. pörkölt, krumpli	bukta vagy kalács
	tyúk-hús leves csiga-tesztával	leves-hús mártással, köles v. kenyérral	diós v. mákos kalács
<i>Sváb</i>	tyúk-hús leves aprólékkal, tésztával	főtt-hús átsütve, krumpli és saláta	kalács
	tyúk-hús leves tésztával, gombóccal	töltött káposzta	kalács
<i>Német</i>	hús-leves vékony metélttel v. gombóccal	sült- vagy töltött hús, krumpli, savanyúság	kuglóf
	hús-leves vékony metélttel	töltött káposzta	kalács

Az idővel kialakult *három-fogásos* jeles napi étkezés egy újabb, két fogás közül az egyikhez kapcsolódó új fogásos kiegészítést jelentette. Egyúttal szem előtt tartva, hogy a két fő-fogás jellegében, ízvilágában és állagában különbözzön egymástól. Ugyanakkor törekedve arra, hogy egymás „mellék-termékeit” is hasznosíthassák. Ezt érzékeltetik a bemutatott példák is:

9. táblázat: Régi *három-fogásos* vasárnapi vagy ünnepi ebéd

Változatok	1. fogás (leves)	2. fogás (1. főfogás)	3. fogás (2. főfogás)	Kiegészítő
<i>Középkori</i> (XV. század)	főtt hús levéből kaszás-lév	főtt hús (néha átsütve), mártás, leves-zöldséggel	húsos vagy töltött-káposzta	lepény vagy pite
	sült hús levéből kaszás- vagy sült-lév	sült hús káposztával párolva, ízesítve	pirított hús, zöldség v. gyümölcs- mártás, gombóc	lepény vagy pite
<i>Kora újkori</i> (XVI. század)	főtt húsos, betétes savanyú v. édes lév	főtt hús (átsütve), párolt káposztával	hagymásan pirított hús, mártás, gombóc vagy kása	kalács vagy béles
	hús-aprólékos gombócos v. tászkás lév	sült hús, káposztával és főtt zöldséggel	kolozsvári vagy töltött-káposzta	kalács vagy béles
<i>Újkori</i> (XVII. század)	húsos-zöldséges lencse- vagy kása-leves	főtt hús sütve, mártással és főtt zöldséggel, köles v. hajdina	ragu vagy tokány, zsemle-vagy kenyér-gombóccal	lepény, pite vagy rétes
	hús-aprólékos savanyú v. édes leves	főtt hús pirítva, mártással, zsemle-v. kenyér-gombóc	húsos vagy töltött káposzta	lepény, pite vagy rétes
<i>Modern kori</i> (XIX. század)	húsos barna-leves (néhol savanyú)	sült vagy töltött hús, krumpli és savanyúság	töltött káposzta	mákos- v. diós-patkó, rétes
	tyúk-hús leves, sok zöldséggel és máj-gombóccal	főtt tyúk töltve és átsütve, mártás, főtt zöldség és krumpli	csirkepörkölt nokedlival, savanyúsággal	mákos- v. diós-patkó, rétes

A felsorolt példák jól érzékeltetik a *három-fogásos étkezés* több évszázados alakulását. Azt is, hogy ezek a régi elődök mennyire hasonlítanak a közelmúlt hagyományos ételeire. A korabeli

leírások arra is utalnak, hogy a *három-fogásos* ünnepi étkezés többnyire ott alakult ki, ahol már eleve szokásban volt a *két-fogásos* jeles napi étkezés.

10. táblázat: Hagyományos *három-fogásos* vasárnapi vagy ünnepi ebéd

Változatok	1. fogás (leves)	2. fogás (1. főfogás)	3. fogás (2. főfogás)	Kiegészítő
<i>Magyaros</i>	tyúk-hús leves cérna-metélttel	főtt tyúk töltve és átsütve, krumpli, savanyúság	csirke-pörkölt galuskával, savanyúsággal	rétes vagy béles
	hús leves máj-gombóccal	sült vagy rántott hús sült párolt kásával, befőttel	húsos vagy töltött káposzta	kalács vagy lepény
<i>Palóc</i>	tyúk-hús leves, lúd-gége tésztával (csiga-tésztával)	birka-pörkölt kenyérrrel vagy krumplival	főtt tyúk-hús átsütve, párolt káposztával	kalács
	hús-leves lúd-gége tésztával (csiga-tésztával)	sült vagy párolt hús-ragu mártással, tésztával	töltött káposzta	kalács, béles
<i>Jász-kun</i>	tyúk-hús leves cérna-metélttel, hús és zöldség külön adva	birka-pörkölt kenyérrrel vagy krumplival	sült csirke köleses körítéssel, savanyú vagy befőtt	rétes vagy lepény
	tyúk-hús leves, hússal és zöldséggel	birka-pörkölt tarhonyával, savanyúság	töltött káposzta	rétes, lepény v. málé
<i>Hajdú</i>	tyúk-hús leves csiga-tésztával	birka- vagy marha-pörkölt krumplival	főtt tyúk vagy más hús átsütve, tarhonyával, savanyúval	rétes, kalács
	tyúk-hús vagy marha-hús-leves metélttel	főtt hús átsütve, tarhonya v. krumpli, savanyúság	töltött káposzta	rétes, kalács
<i>Őri</i>	őri hús-leves ⁹⁴	főtt hús torma-mártással, hajdinával v. krumplival	húsos káposzta	rétes, kalács, percc
	húsos köles-kása leves	főtt hús peccenyének átsütve, káposztával	húsos táská mártással	rétes, béles, málé
<i>Sváb</i>	tyúk-hús leves tésztával, gombóccal	főtt-tyúk comb, mell sütve, krumpli, saláta	főtt-tyúk aprólék mártással, kenyérrrel	kalács
	tyúk-hús leves tésztával és aprólékkal	hús főve, sütve v. rántva, mártás és krumpli	töltött káposzta	béles vagy pite
<i>Német</i>	hús-leves vékony metélttel v. gombóccal	leves-hús mártással, krumpli-pürével	sült- vagy töltött hús, párolt káposzta	kuglóf vagy lepény
	hús-leves vékony metélttel	főtt vagy párolt hús, mártás, krumpli	töltött káposzta	rétes vagy béles
<i>Szlovák</i>	tyúk- v. csirke-aprólék leves tésztával	főtt tyúk v. csirke sütve, krumpli v. káposzta	töltött káposzta	kalács vagy pite
	tyúk-hús leves tésztával	tyúk v. csirke sütve, krumpli és saláta	töltött káposzta	kalács vagy rétes
<i>Szerb</i>	hús-leves v. becsinált leves csiga-tésztával	hagymás peccenye mártással, kenyérrrel	hagymás pörkölt krumplival	bukta vagy kalács
	tyúk-hús leves csiga-tésztával	leves-hús mártással, köles v. kenyérrrel	sült hús krumplival, savanyúság	diós v. mákos kalács
<i>Horvát</i>	hús-leves metélttel v. tarhonyával	pörkölt nokedlivel v. kenyérrrel, savanyúval	töltött káposzta	rétes vagy kalács
	hús-leves metélttel v. tarhonyával	sült hús párolt káposztával, krumplival	pörkölt nokedlivel v. kenyérrrel, savanyúval	rétes vagy kalács
<i>Vend</i>	tyúk-hús leves	disznó-sült káposztával v. krumplival	főtt hús, torma-mártással, leves-zöldségekkel	kuglóf, kelt rétes
	hús leves cérna-metélttel	főtt hús, hagymás-paprikás zsírban átsütve	töltött káposzta (szárma)	kalács, rétes, málé

⁹⁴ Őri hús-leves = amelyben tyúk- és marha-húst együtt főztek, alaposan fűszerezve.

Természetesen, többféle más változatok is előfordultak. Ugyanakkor, az összehasonlíthatóság érdekében célszerű volt a leginkább hasonlókat kötni egy csokorba. Ezzel is érzékeltetve a Kárpát-medencében élő népeiségek „egykori konyháinak” jelentős hasonlóságát. Amely egyúttal az itt élők közötti szoros kapcsolatra és erőteljes szokás-cseréjére utalhat.

Természetesen előfordulhattak a bemutatottnál is több fogásos étkezések is. Például, olyan jeles alkalmakkor, mint a lakodalom, családi vagy közösségi közös ünneplések ebédje vagy vacsorája. De ez már túlmutat a Húsvét-időszaki és Fehér-vasárnapi étkezési szokásokon.

NÉHÁNY HÚSVÉTI ÜNNEPI ÉTEL RECEPTJE

Már a korabeli néprajzi leírások is egyértelműen utaltak a régi Kárpát-medencei vasárnapi és ünnepi ételek rendkívüli hasonlóságára. Az pedig különösen meglepő, hogy a fogás-választék (néha a készítési mód) több száz év alatt szinte alig változott. A leves, főt-hús, sült hús, pörkölt és húsos-káposzta, valamint a kiegészítő finomságok (tekert kalács, béles, rétes vagy lepény) máig is a vasárnapi és ünnepi asztalok leggyakoribb fogásai. A XVII-XIX. század közötti időszakban legfeljebb csak a fogásokon belüli étkek rangsora változott.

„Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat III. kötetében olyan receptek kerültek bemutatásra, amelyek egykor a karácsonyi-ünnepi étkezések sajátos fogásai voltak. E kötet pedig a húsvéti-ünnepi ételek bemutatását tűzte ki célként. Egyúttal mintegy igazolva, hogy a karácsonyi és húsvéti ünnepek fogásai igencsak hasonlóak, ahogy a vasárnapi és más jeles napi ételek is. Amely keretek között a napok ünnepélyességét és fontosságát többnyire nem az étel-választék, hanem a feltálatásra kerülő fogás-szám igyekezett kifejezni. Ezért e kötetben csak azon ételek receptjei kerülnek részletesebb leírásra, amelyek az előző kötetekben még nem jelentek meg. Természetesen utalással jelezve, hogy az e kötetből kimaradó receptek mely kötetben olvashatóak kellő részletességgel.

Leves-szerű ételek

Az ünnepi étkezések első fogásaként már a XVI. században is elterjedt a lév (savanykás lé), a suffa (természetes lé) vagy a cible (édes-savanykás lé). Vagyis a leves, mert az ilyen ételek annyi lével készültek, hogy teljesen elfedték a „benne főtt dolgokat”. E leves-szerűeket már akkor is többnyire valamilyen tészta betéttel tálalták. Olyannal, mint például a metélt-tészta (laska), tépkedett-tészta, a tarhonya, a galuska (nokedli), a kenyér-gombóc (klödör), a máj- vagy hús-gombóc (szömörcsök) és a töltött-tészta (táska, fül-tészta), Íme a korabeli levesek gyakorisági rangsora (1. leggyakoribb, 2. gyakori, 3. elterjedt, 4. ritkább):

<i>XVI. század:</i>				
Leves sorrend:	1. tyúk-hús leves,	2. marha-hús leves	3. tyúk-marha leves	4. birka-leves
Betét sorrend:	1. metélt tészta	2. gombóc	3. töltött tészta	4. tarhonya
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), gyömbér, tárkony, sáfrányos szeklice, vörös- vagy fokhagyma, petrezselyem			

<i>XVIII. század:</i>				
Leves sorrend:	1. tyúk-hús leves,	2. marha-hús leves	3. disznó-hús leves	4. birka-leves
Betét sorrend:	1. metélt tészta	2. gombóc	3. töltött tészta	4. tarhonya
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), gyömbér, köménymag, vöröshagyma, petrezselyem, sárgarépa, zeller, káposzta			

<i>XIX. század:</i>				
Leves-sorrend:	1. tyúk-hús leves,	2. disznó-hús leves	3. marha-hús leves	4. birka leves
Betét sorrend:	1. csiga-tészta	2. metélt tészta	3. gombóc	4. tarhonya
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), paprika, vöröshagyma, petrezselyem, sárgarépa, zeller, karalábé, káposzta			

Az összesítésből kitűnik, hogy a XIX. századi levesek akár ma is készülhettek volna. Mivel vidéken többnyire most is ilyenek a hagyományos jeles napi hús-levesek. Fontos jelezni, hogy az jeles napi hús-levesek legtöbb vidéken rántás vagy habarás nélkül készültek, és mindig szűrten-átlátszón tálalták. Gyakran csak tészta-betéttel, a húst és zöldséget külön tálalva.

Régies hús-lév

Ez a XV-XVII. századi leves-változat még ma is a húsvéti ünnepi asztal dísze lehetne. Íme a receptje 4-5 főre: *Hús-alapanyag*: 1 kg hús (öreg-tyúk, disznó vagy marha) megtisztítva, egyben vagy darabolva. *Főző-lé*: 3-3,5 liter víz, 1-2 dl borecet vagy 4-5 dl fehér bor. *Só*: 0,5-1 dkg-nyi főzőlé-literenként. *Fűszerek*: 10-15 szem fekete bors és 2-3 dkg frissen reszelt gyömbér. *Zöldségek*: 1-2 szál petrezselyem gyökér és zöldje, 1-2 gerezd fokhagyma, gyakran 1 fej öreg vöröshagyma is, tisztítva és megmosva. *Színező*: tiszta-lénél nem szokásos, sárgaléhez 1-2 „csipetnyi” sáfrány (vagy sáfrányos szeklice). *Leves-betét*: általában laska-tészta (vékony metélt), szömörccsök (máj-gombóc), fül-tészta vagy táska (tészta burkolt májas vagy húsos töltelék). *Készítési folyamat*: a húst főzőedénybe rakva hideg vízzel feltöltötték és sózták. Gyorsan felforralták, közben a keletkező habot leszedték. Majd lassú tűzön a húst abálták. Egy órányi főzés után hozzáadva a zöldségeket és a fűszereket. Amikor a hús megpuhult, az kivették és hagyták lehűlni. Főtt húst a levesből kivették, azt többnyire külön tálalták, vagy abból készült a főtt-húsos főfogás. A levet sűrű szűrőn tisztára szűrték, majd egy tiszta fazékban újra felforralták, hozzá adva a színezőt. Akkoriban szokás volt, hogy a leves-betétet külön készítették el (külön főzték egy kevés leves-lében vagy sós vízben, majd leszűrték), és csak a tálaláskor „hozták össze” a forró levessel (arra merték a levest). *Tálalás*: a levest a tányérba tett főtt tészta-ra merték. A főtt zöldségeket és húst gyakran külön tálban rakták az asztalra. *Elterjedése*: különösen Felvidéken és Erdélyben készítettek ilyen leveseket. *Változatai*: a borsot helyettesíthette boróka-bogyó vagy borsfű. A petrezselyem zöldjét tárkony vagy majoránna is kiegészíthette vagy pótolhatta.

Régies hús-leves

Az előbbi leves XVIII. században kialakult változata. Annak megfelelően is készült, de kissé eltérő összetétellel. *Hús-anyagok*: 1 kg hús (tyúk-, disznó- vagy marha-hús, ritkán birka-hús). *Főző-lé*: 3-3,5 liter víz, esetleg hozzá 1 dl borecet vagy 2-3 dl fehér bor (gyakran nem savanyítva). *Fűszerezés*: bors és gyömbér helyett 1-2 cső csípős zöld- vagy fűszer-paprika. *Zöldségek*: 1-2 közepes fej vöröshagyma vagy 1-2 gerezd fokhagyma, esetleg petrezselyem- vagy sárgarépa-gyökér. *Színezés*: általában elmaradt, esetleg kevés őrölt piros fűszer-paprika. *Sózás*: ízlés szerint. *Készítési folyamat*: a előbbi leírás szerint. *Betétek*: kevés leves-lében kifőzött vékony metélt vagy tarhonya (néhol köles). *Tálalás*: a szűrt levest és a betétet egy tálban tálalták. A zöldséget és húst pedig külön tálból rakták hozzá a kimert leveshez. Néhol, a főtt-kicsontozott húst darabolták és a leveshez adták. *Változatai*: a déli és őri vidékeken tészta helyett gyakran kölessel vagy hajdinával, később krumpli is kerülhetett bele.

Ragus hús-leves

Az előbbiek szerint készült, de némi „formai eltéréssel”. Ugyanis, ennél a húst és a zöldséget ujjnyi (2,5-3 cm-es) kockákra vagdalták. És csak annyi főző-vízben főzték, hogy jól ellepje. Ezáltal a leves közel fele-harmad annyi idő alatt megfőtt. Ezt követően a levest a szükséges mennyiségre hígították és azt szokás szerint sózták, fűszerezték. Mindezt összeforralták, majd leszűrték. Főtt metéltre tálalták, együtt a benne főtt hús- és zöldség-darabokkal.

Más jeles napi hús-leves változatok

Az előbbi három változat mellett még sokféle hús-leves volt ismert a Kárpát-medencében. Amelyek között fellelhetők gazdagok és szegények, sűrűek és hígak, bonyolultak és egyszerűek, régiések és új-szerűek. Ezek leírásai a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” sorozat III. kötetéből (címe: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek) részletesen megismerhetők. E témához kapcsolódó receptek a „Kárpát-medencei magyaros konyha” sorozat XIV. kötetében (címe: Magyaros és tájjellegű leves-régiségek) is fellelhetők.

*

Kocsonya-szerű ételek

Az ilyen ételek készítéséről már a XVI. századi leírások is megemlékeztek. Még olyanokról is, amelyekre ma már példát sem találunk (mint a marha-láb és öreg-tyúk együtt-főzéséből készítettre). Az akkori receptek választékai: marha-láb kocsonya, juh-hidegge, disznó-fül hidegge, tyúk-hidegge, és a halból készített hidegge. Akkori ízesítésük is elég szegényes volt.

A XIX. századra a kocsonya-választék radikálisan csökkent. A disznó-hús került az élre, míg egyes állat-félék szinte eltűntek a „kocsonya-étlapról”, Fűszerezésük is módosult, az egykori lé-szerű ízesítés is gazdagodott. Ugyanakkor, a kocsonyáknál nem köszöntött be a „piros-paprikás korszak”, sem a rántásos vagy habarások sűrítés. Hanem megőrizték „igazi színüket és átlátszóságukat”. Annak ellenére, hogy a húсок mellett már egyes zöldségek is érvényesülhettek. Íme, az egykori kocsonyák népszerűségi (gyakorisági) listája:

XVI. század:				
Hús-sorrend:	1. marha	2. birka	3. sertés	4. tyúk, hal
Főbb ízesítők:	ecet, esetleg bors (borsfű, boróka-bogyó), fokhagyma, zöld-petrezselyem, ritkán gyömbér is			

XVIII. század:				
Hús-sorrend:	1. marha	2. sertés	3. hal	4. birka
Főbb ízesítők:	bors (boróka-bogyó), vöröshagyma, zöld-petrezselyem, sárgarépa, kakukkfű, néha ecet			

XIX. század:				
Hús-sorrend:	1. sertés	2. marha	3. tyúk	4. birka, hal
Főbb ízesítők:	bors, csöves paprika, vörös- vagy fokhagyma, petrezselyem-gyökér, sárgarépa, néha ecet.			

Talán ez az étel-féleség tekinthető Kárpát-medence egyik leginkább időt-álló fogásának.

Hagyományos kocsonya

Már több száz éve ismert kocsonya-változat. *Hús-nemű:* 1 kg (disznó-köröm és némi bőrke), alaposan pörköelve, megtisztítva-mosva, bőrke csíkokra darabolva. *Főző-lé:* 3 liter víz, néhol kevés (néhány evőkanál) ecettel savanyítva. *Fűszerek:* 10-15 szem fekete bors és 3-4 gerezd megtisztított fokhagyma. *Zöldség:* esetleg 1 közepes fej vöröshagyma, megtisztítva (XVIII. század előtt még zöldség nélkül készült). *Só:* 1 dkg főzéskor, majd még valamennyi a főzés végén (ízlés szerint). *Készítés folyamata:* egy „ecet-álló edényben” a hideg főzőlevet sózták, fűszerezték és hozzáadták a kocsonya-húst. Gyenge tűzön addig abálták, mígnem a hús már könnyen levált a köröm csontjairól, és az ízületek is szétestek. Ekkor az elfőtt vizet pótolták, ízlés szerint sózták, majd néhány perces összeforrálás után a levet átszűrték egy másik edénybe, ahol hagyták ülepedni. A húsokat kicsontozták és a bőrkéssel együtt tányérokra rendezték. Amire aztán ráöntötték a leszűrt levet, és hűvös helyen hagyták „megkocsonyasodni”. *Változatai:* néhol 1 közepes fej vöröshagymát vagy néhány gerezd fokhagymát is belefőztek (egészben). Alföldön gyakran kevés őrölt piros-paprikával színezték. Délvidéken a borsot csípős paprikával helyettesíthették. Egyes sváb és tót vidéken nemritkán fűszerkömény-maggal ízesítették. Palócföldön és Kárpátalján a borsot gyakran boróka-bogyó helyettesítette. *Megjegyzés:* ha húst is tettek hozzá, akkor arányosan több vízzel és fűszerrel készítették. Ha abáláskor a hús hamarabb megpuhult (mint a köröm), akkor azt a főző-léből előbb kivették. Csontozták és darabolták, de csak később, az utóbb megfőtt és szétszedett köröm-hússal együtt rakták tányérokra, amiket majd kocsonya-lével felöntöttek.

Régies kocsonya, a hidegge

A hagyományos kocsonya középkori változata. Az előbbieket szerint készült, de régies ízesítéssel. *Hús-nemű:* 1 kg sertés köröm (eredetileg tehén- vagy borjú-láb) és kevés toka-bőr. *Főző-lé:* 3 liter víz és 2-4 dl bor- vagy alma-ecet. *Só:* 2-3 dkg. *Fűszerek:* 1-3 g bors és 2-3 dkg frissen reszelt gyömbér és 4-6 gerezd fokhagyma. *Zöldség:* 2-3 közepes vöröshagyma, 1 petrezselyem zöldje. *Készítés folyamata:* az előbbieken leírtak szerint, Fontos, hogy a fokhagyma felét és a petrezselyem-zöldjét közvetlenül a tányérba-rendezéskor adták a kocsonyához. *Változatok:* igényesebb kocsonyáknál ecet helyett dupla mennyiségű fehér borral készítették. Néhol 1-2 csipetnyi sáfránnyal sárgították. A kocsonya ízét 1 db tisztított és apróra összevagdalt alma belefőzésével is fokozhatták. Tárkony vagy zsálya is fűszerezhetette.

Erdélyi kocsonya

Az előbbi kocsonya módján készült, némi eltéréssel. Hasonló húanyagból és fűszerezéssel, de többféle zöldséggel. *Hús-nemű:* 1 kg kocsonyába való (köröm, csülök-rész, bőrke és kevés soványabb fejhús). *Főző-lé:* 3-3,5 liter víz. *Fűszerek:* 5-10 szem bors, 4-6 gerezd fokhagyma. *Zöldségek:* 1 kis fej vöröshagyma, 1-2 közepes petrezselyem-gyökér és zöldje, 1 szál murek (sárgarépa). *Só:* 2-3 dkg. *Készítés folyamata:* a hús-neműt hideg vízben feltették főni (semmi mást nem tettek bele). Amikor forrásnak indult és leadta a habját, akkor ezt a habos vizet leöntötték. A hús-neműket leöblítették, majd új a főző-lében feltették abálódni. Amit már

sóztak, fűszereztek, hozzáadva a zöldségeket is. Ezt követően már a hagyományos kocsonyánál leírtak szerint készítették. *Változatok*: a borsot 1,5-2 g borsfűvel, vagy 5-10 szem borókabogyóval helyettesítették. Néhol kevés (0,5-1,5 g) tárkonyal vagy kakukkfűvel is ízesítették. Szász vidékeken koriander vagy majoránna is fűszerezhetette (1-3 g). Ismert olyan változat is, amikor a főző-léhez 2-3 dl alma-ecetet is öntöttek.

Más jeles napi kocsonya-változatok

Az előbbi három változat mellett több más kocsonya-félét is ismertek a Kárpát-medencében. Voltak közöttük úriasak és szegényesek, bőségesebbek vagy egyszerűbbek, világosabbak vagy sötétebbek, ósdiak és divatosabbak. Ezek leírásai a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” sorozat III. kötetéből (címe: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek) alaposabban megismerhetők. Mint ahogy hasonló receptek a „Kárpát-medencei magyaros konyha” sorozat XIV. kötetében (címe: Magyaros és tájjellegű leves-régiségek) is elérhetők.

*

Főtt-húsos főfogások

Egykor, szinte általános elterjedt szokásként, a levesben főtt húst és zöldséget (esetleg a leves-betétet is) „némi átalakítás vagy feljavítás után” önálló főfogásként tálalták. Már a XVI. században is alkalmazott eljárás, amikor a levesben főtt húst leves-alapú mártással tálalták.

Akkoriban a mártást sűríthették áttört főtt zöldséggel vagy pirított kenyérrel, esetleg liszt- vagy morzsa-szórással habarásával vagy rántással. Többnyire kenyérrel, párolt vagy pirított káposztával, esetleg körettel tálalták. Íme a régi, ünnepi főtt-húsos fogások rangsora:

<i>XVI. század:</i>				
Főtt-hús sorrend:	1. tyúk-hús,	2. marha-hús	3. birka-hús	4. disznó-hús
Mártás sorrend:	1. tormás	2. fokhagymás	3. tárkonyos	4. gyümölcsös
Köret sorrend:	1. párolt káposzta	2. gombóc	3. kenyér	4. főtt-zöldség
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), gyömbér, tárkony, vöröshagyma, petrezselyem, majoránna.			

<i>XVIII. század:</i>				
Főtt-hús sorrend:	1. tyúk-és csirke-hús	2. marha-hús	3. disznó-hús	4. birka-hús
Mártás sorrend:	1. tormás-tejfölös	2. fokhagymás	3. gyümölcsös	4. tárkonyos
Köret sorrend:	1. párolt káposzta	2. gombóc	3. kenyér	4. főtt zöldség
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), gyömbér, köménymag, vöröshagyma, petrezselyem, tárkony.			

<i>XIX. század:</i>				
Főtt-hús sorrend:	1. tyúk- és csirke-hús	2. disznó-hús	3. marha-hús	4. birka-hús
Mártás sorrend:	1. tormás-tejfölös	2. fokhagymás	3. paradicsomos	4. gyümölcsös
Köret sorrend:	1. párolt káposzta	2. levesben főtt krumpli	3. főtt zöldség,	4. gombóc
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), paprika, paradicsom vöröshagyma, petrezselyem, mustár, szurokfű.			

A mártásokat többnyire ecettel (borral), mézzel (cukorral) és kevés sóval ízesítették. Néha némi gyümölcs is került bele, mint a tormás-almás mártásba. Mustárral, tejföllel vagy tojással kevert változatai a majonézhez vagy a tartár-mártáshoz hasonló szósz-féléket eredményeztek. A körítéseket külön készítették el, vagy felhasználták a „levesben-főtteket”. A korabeli gyümölcsös mártások pedig a mai hús-leves alapú gyümölcs-szószokra emlékeztetnének. A főtt húsokat részben kicsontozták, kisebb darabokra vágták. Többfelé, tálalás előtt még kissé átsütötték vagy megpirították, hogy íze ne hasonlítson az előző fogásként adott hús-leveséhez.

Hagyományos főtt-húsos fogás

Egy régi készítési mód a XVI. századból. A levesben puhára főtt húst kivették, szükség esetén kicsontozták, és még melegen tetszetős szeletekre vágták. Egy kis tálban apróra vágott zöldpetrezselyemből, borsból kevés ecettel (esetleg só is adva hozzá) fűszeres lét készítettek (ízlés szerint). Néhol kevés mézet vagy pépesre zúzott fokhagymát is hozzáadva. Ebben a keverékben a főtt-hús darabjait megforgatták. Hidegen is fogyaszthatták, de többnyire rövid időre forró kemencébe (sütőbe) tették, hogy felmelegedjen. Húsvétkor főleg tormás vagy tormás-tejfölös, esetleg fokhagymás mártással, tálalták. Körítésként gyakran párolt káposztát vagy kenyér- vagy zsemle-gombócot, levesben főtt zöldséget vagy krumplit adva hozzá. Húsvétkor hagyma-zöldjét, retket vagy friss reszelt tormát és főtt tojást is illett mellé tenni.

Főtt hús, régies magyarosan

Étel, a XVI. századból. Többnyire tyúk-hússal készült, de ismert volt tehén-, borjú-, disznó-, bány- vagy kacsahúsos változatban is. A puhára főtt húst a levesből kivették és fűszerezték. Vagyis bedörzsölték apróra vagdalt petrezselyem-zöldje, reszelt gyömbér és némi örölt bors (vagy morzsolt borsfű) keverékével. Ezután már tálalhatták. Kevés, kissé savanyított leveslében reszelt tormát és kenyér-kockát pépesre főztek, amit fűszerezett mártásként tálaltak hozzá. Többnyire kenyérral vagy párolt édes (vagy savanyú) káposztával ették.

Főtt tyúk töltve, régiesen

Már a XVII. századba ismert főtt-húsos fő-fogás. Ehhez tyúkot alaposan megtisztították, fejét és körmeit ledarabolták és kidobták. Majd az egész tyúkot a kivett belsőségeivel együtt levesben puhára főzték. Ezt követően az „egészen főtt” tyúkot kiemelték, és egy tálra tették. A főtt belsőségeket, hús és bőrke-nyesedékeket (vagyis szív, máj, lép, zúza, hártya és hús-nyesedék), valamint a főtt zöldségek egy részét apróra vagdalták. Ezt ízesítették, ilyenkor bors, só, fok- vagy vörös-hagyma, petrezselyem- vagy zeller-zöldje, majoránna vagy kömény-mag adatott hozzá. Többnyire felvert tojást is beleelegyítve, utána pedig kissé megpirított, apró kenyér-kockákkal mindezt alaposan elkeverték (némi levest is hozzáöntve, hogy puha legyen). Ezt a keveréket a főtt tyúk belsejébe töltötték, a tyúkot pedig zsineggel átkötötték, nehogy a töltelék onnan „kifakadjon”. A tyúkot nem túl forró sütőben átmelegítették, csak hogy a tojás megkössön benne. Ha tojás nélkül készítették, akkor is többnyire melegítették, hogy ne hidegen kerüljön az asztalra. Tálalás előtt a zsineget lefejtették, és a töltött tyúkot egy nagy tálon, körítéssel és gyümölccsel vagy nyers zöldséggel díszítve tálalták.

Más jeles napi főtt-húsos főfogások és kiegészítőik

Az előbbi három változat mellett több más hasonló fogásokat, hozzá való körítéseket és mártásokat is ismertek-kedveltek a Kárpát-medencében. Ezek között voltak úriasak és póriások, drágábbak és olcsóak, bonyolultabbak és egyszerűbbek. Ezekből még néhány olvasható a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” sorozat III. kötetében (címe: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek). Ahogy a körítésekről is részletesen beszámol a könyvsorozat II. kötete (Régi, szentestei vacsorák böjtös főétkéi, süteményei). A „Kárpát-medencei magyaros konyha” sorozat XV. kötetében pedig (címe: Magyaros és tájjellegű régi öntet-változatok) a korabeli mártások készítésével is alaposabban ismerkedhetünk.

Sült-húsos fogások

Ha a fő-fogás nem ugyanolyan húsból készült mint a leves, úgy a húst inkább megsütötték. Ezeket a XVI. században még többnyire hasonlóan ízesítették és tálalták, mint a főtt-húsos fogásokat. Majd, először a körítése változott, később az öntet és fűszerezés, ahogyan a hús készítésének módja is. Legkorábban leginkább nyárson vagy roston, később kemencében vagy tűzhely-sütőjében készültek. A kezdeti natúr hús-sültek mellett idővel megjelentek a pácoltak, a „bundázottak” és a „töltöttek”. A régi köretek sorában (zöldség, kenyér, árpa- és köles-kása, főtt káposzta és kerekrépa) pedig az újak is (hajdina, burgonya, csicsóka, a kukorica és később a rizs). A mártások mellett vagy helyettük „savanyúságok” és „befőttek” is gyakran gazdagították ezt a fogást. Íme a korabeli főtt-hús fogások rangsora:

<i>XVI. század:</i>				
Sült-hús sorrend:	1. marha-hús	2. birka-hús	3. disznó-hús	4. szárnyas-hús
Készítés sorrend:	1. natúr, sós v. borsos	2. spékelt	3. előpácolt	4. töltött
Mártás sorrend:	1. tormás	2. fokhagymás	3. tárkonyos	4. gyümölcsös
Köret sorrend:	1. párolt káposzta	2. gombóc	3. kenyér	4. főtt-zöldség
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), gyömbér, tárkony, vöröshagyma, petrezselyem, majoránna.			

<i>XVIII. század:</i>				
Sült-hús sorrend:	1. marha-hús	2. disznó-hús	3. birka-hús	4. szárnyas-hús
Készítés sorrend:	1. előpácolt	2. natúr sós-boros	3. spékelt	4. töltött
Mártás sorrend:	1. tormás-tejfölös	2. fokhagymás	3. gyümölcsös	4. tárkonyos
Köret sorrend:	1. párolt káposzta	2. gombóc	3. kenyér, puliszka	4. kása
Saláta sorrend:	1. uborka-saláta	2. főtt-zöldség saláta	3. retek-saláta	4. fejes-saláta
Savanyúság-sor:	1. savanyú-káposzta	2. savanyú uborka	3. csalamádé	4. savanyú-répa
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), gyömbér, köménymag, vöröshagyma, petrezselyem, tárkony.			

<i>XIX. század:</i>				
Sült-hús sorrend:	1. tyúk- és csirke-hús	2. disznó-hús	3. marha-hús	4. birka-hús
Készítés sorrend:	1. rántott	2. előpácolt	3. töltött	4. spékelt
Mártás sorrend:	1. tormás-tejfölös	2. fokhagymás	3. paradicsomos	4. gyümölcsös
Köret sorrend:	1. párolt káposzta	2. főtt v. sült krumpli	3. gombóc	4. kása
Saláta sorrend:	1. krumpli-saláta	2. uborka-saláta	3. főtt-zöldség saláta	4. fejes-saláta
Savanyúság-sor:	1. savanyú uborka	2. savanyú-káposzta	3. ecetes paprika	4. csalamádé
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), paprika, paradicsom vöröshagyma, petrezselyem, mustár, szurokfű.			

A XIX. század végétől, a főtt-húsos főételek kissé háttérbe szorultak, és többnyire főzelékes-hétköznapi fogássá „szerényültek”. Ugyanakkor, a vasárnapi és ünnepi étkezéseknél gyakran a fogás-számot gyarapították. Eközben a sült-húsos főételek váltak egyre népszerűbbeké és előkelőbbé. Nem véletlen, hogy a főtt-húsokat is igyekeztek gyakran igyekeztek sütéssel kívánatosabbá tenni, és sült-húsokhoz illő köretekkel és kiegészítőkkal tálalni.

Sült hús régiesen

A XIX. században még sokféle így készítették. Sőt ezt a sütési módot a XVII. században, a disznó- és vad-húsok sütésénél széles körben alkalmazták. Egy edénybe vizet forraltak, és a megtisztított, alaposan kimosott és méretre vágott húst beledobták a lobogó vízbe. De csak addig hagyták benne, amíg a felszíne „ki nem fehéredett”. Ekkor a forró vízből kiemelték és hagyták hűlni, felesleges levét kicsorogni. Majd törlő-kendővel szárazra törölték, és a húst nyárson vagy rostton félig megsütötték. Ezt követően alaposan megszurkálták, sóval, tört borssal, (sokféle fokhagymával, gyömbérrel vagy tört köménymaggal is) bedörzsölték és tovább sütötték. A szárazabb húst időnként szalonnával is átdörzsölték (esetleg már az elején vékony szalonna-csíkokkal megspékelték). Néhol borral is meglocsolták, máshol haloványan mézzel is átkenték. Felvidéken főleg majoránnával és korianderrel, Erdélyben zsályával vagy bors-fűvel, délvidéken inkább kakukk- vagy szurok-fűvel ízesítették. Húsvétkor többnyire tormás vagy tormás-tejfölös, ritkábban fokhagymás vagy kapros, esetleg mustáros mártással, tálalták. Körítésként főleg párolt káposzta vagy kenyér- vagy zsemle-gombóc, főtt vagy sült krumpli járt mellé. Húsvétkor zöldhagymát, retket és főtt tojást is szokás volt mellé tenni.

Pácolt pecsenye régiesen

Sok száz éve népszerű, manapság is közismert sütési eljárás. Az elkészítendő húst alaposan megtisztították, sóval és fűszerekkel (főleg tört borssal vagy boróka-bogyóval, bors-fűvel, esetleg fokhagymával) átdörzsölték és egy edénybe helyezték. Helyi szokás szerint, kakukk- vagy bors-fűvet, bazsalikomot vagy tárkonyt, koriandert vagy majoránnát, petrezselymet is stb. adva hozzá. Néhol a só és a fűszereket kevés ecetes vízzel, borral vagy aludt-tej savóval és mézzel is elkeverték, Majd hagyták, hogy a hús „saját levében” legalább fél-egy napot ázhasson, pácolódhasson. Hűvös időben akár több napot is, ha a páclé elfedte. Ezt követően a húst száraz törlőkendővel letörölgették és kiakasztva hagyták lecsöpögni, kissé szikkadni. Roston, nyárson, vagy tepsiben pirulósra sütötték. Volt, ahol a húst először lefedve puhára párolták, majd ezt követően hirtelen átsütötték. Bár, arra is volt példa, hogy a húst már párolás után tálalták. Az előbbieket szerint mártással és körettel. De néhol csak kenyeret vagy puliszkát adtak hozzá, savanyúsággal.

Sült házi-szárnyas egyszerűen vagy töltve

Régi, közismert eljárás. Egykor csirkét, fiatal tyúkot, kacsát és libát sütöttek efféle módon. A szárnyast leforrázták és alaposan megkopasztották, fejét és körmeit eltávolították. Majd ki-belezték, a belsejét pedig alaposan kimosták, Ezután langyos vízben kiáztatták, utána szárazra

törülték. Kívül némi sóval bedörzsölték, míg a belsejét jól megszórták sóval és illatos fűszerekkel (úgy mint majoránna, kakukk-vagy bors-fű, zsálya, tárkony vagy bazsalikom, esetleg rozsmaring). Az előkészített szárnyast egyben sütötték, hogy a belülről jól átjárhassa a fűszeres illat és kellemes íz. Az idősebb-rágósabb szárnyasokat először fedő alatt párolták, majd utána sütve kissé megpirították a külsejét. A fiatalabbakét akár egyből is süthették, de nem túl erősen, nehogy túlsüljön vagy kiszáradjon.

Ha töltött szárnyast készítettek, akkor az előbbi módon kibelezett szárnyast sütés előtt a szárnyas belsejét „vagdaltos töltelékkel” bélelték. A tölteteket többnyire a megtisztított belsőségek (szív, máj, lép, zúza, háj és hús-nyesedék) vagdalékai alkották. Amit bors, só, fok- vagy vörös-hagyma, gyakran petrezselyem- vagy zeller-zöldje, majoránna vagy köménymag ízesített. Valamint, kevés pirított kenyér- vagy zsemle-kocka is került hozzá, hogy sütéskor a levét felszívja. Ezzel a keverékkel a szárnyast megtöltötték, majd a hasi bőrét összetűzték (varrták), nehogy a tölték onnan „kifakadjon”. Ezután a töltött szárnyast tepsiben pirulósra sütötték. Az előbbieket mártásokkal és körítésekkel tálalták. Néhol, a kifűszerezett belsejű szárnyast reszel (pépesre tört) alma és kenyér-kocka keverékével töltötték,

Más jeles napi főtt-húsos főfogások és kiegészítőik

Az előbbi három változaton túl még számos hasonló fogás volt ismert a Kárpát-medencében. Ezekből még néhányat megismerhetünk a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” sorozat III. kötetéből (címe: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek). Ahogy a körítésekről is bőven olvashatunk e könyvsorozat II. kötetében (címe: Régi, szentestei vacsorák böjtös főétei, süteményei). A „Kárpát-medencei magyaros konyha” sorozat XV. kötetében (címe: Magyaros és tájjellegű régi öntet-változatok) pedig a korabeli mártásokkal ismerkedhetünk.

*

Pörköltes fogások

Vagyis, pirítással és főzéssel készített, kevés és sűrű mártás-szerű lével rendelkező hús-ételek, A XVI. századi magyar leírások már említenek ilyesféle ételleket. Az akkori receptek szerint, a nyáron kissé átsütött húst felaprították, amit aztán hagymás alapon jól megfűszerezve, vízben vagy borban alaposan megfőzték. Esetleg habarással vagy kenyérral (liszttel) sűrítették.

Későbbiekben a húst már előre felaprítva, edényben pirították vagy fehéresre sütötték. Hogy milyen formájúra vágták a húst meddig pirították, mikor adták hozzá a hagymát és mivel fűszerezték, attól függően különböző pörköltes ételek készülhettek. Például: vadas, ragu, tokány, vetrece, becsinyált, gulyás, paprikás, pörkölt (ezekről részletesebben az előző kötetben⁹⁵). Az ilyen étel leve készülhetett természetesre, savanykásra, csípősre, de édes-savanyúra is. Kezdetben leves- betétekkel ették, később mártásos ételekhez illő körettel. Íme a korabeli pörköltes fogások rangsora:

⁹⁵ Remete Farkas László: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek. Húsok sűrű levükben. „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat III. kötet

<i>XVI. század:</i>				
Pörkölt sorrend:	1. marha	2. szárnyas	3. birka	4. disznó
Típus-sorrend:	1. vadas	2. tokány	3. becsinyált	4. vetrece
Köret sorrend:	1. metélt tészta	2. gombóc	3. kenyér	4. kása
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), gyömbér, tárkony, vörös- vagy fokhagyma, petrezselyem, majoránna			

<i>XVIII. század:</i>				
Pörkölt sorrend:	1. szárnyas,	2. marha	3. disznó	4. birka
Típus-sorrend:	1. tokány	2. vadas	3. ragu	4. becsinyált
Köret sorrend:	1. metélt tészta	2. gombóc	3. tarhonya	4. kása
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), gyömbér, tárkony, vörös- vagy fokhagyma, köménymag, majoránna			

<i>XIX. század:</i>				
Pörkölt sorrend:	1. szárnyas,	2. disznó	3. marha	4. birka
Típus-sorrend:	1. paprikás	2. pörkölt	3. tokány	4. ragu
Köret sorrend:	1. nokedli	2. főtt krumpli	3. tarhonya, kása	4. gombóc
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), vörös- vagy fokhagyma, piros-paprika, paradicsom, tárkony, köménymag			

A fentiekből kitűnik, hogy a Kárpát-medencei pörköltes fogások (leszámítva fűszerezésüket és készítési módjukat) lényegesen nem változtak. Manapság is szinte ugyanazok a pörköltes ételek népszerűek, mint az elmúlt közel fél évezred során.

Régi mártásos fogások

Ezek már csak a régi szakács-könyvek lapjain élnek, holott egykor igen népszerűek voltak. A készítésük pedig igen egyszerű. A nyárson vagy roston sült hús sültebb-pörköldöttebb (nem égett) részéből készítették. Az ilyen hús-részeket ledarabolták, kisujjni darabokra aprították, majd édes-savanyú mártással összefőzték. Mint ahogy egykor a vetrece-félék is készültek. Vagy főtt és pépesre zúzott leves-zöldséggel, amiből idővel a vadas-mártás is formálódott. Ha szükséges volt, habarással vagy rántással még sűríthették is a túl híg levet. Az ilyen bő-húsos mártást egykor kenyérral vagy puliszkával tálalták, vagy főtt tésztával, esetleg kásával.

Régi „perkeltes” fogások

Ide sorolhatók a paprika nélkül készített, szaftos-húsos fogások. Mint például a tokány, ragu és becsinyált. Ezek többnyire hasonló alap-anyagokból, de némileg eltérő módon készültek. Főzésükről részletesen olvasható a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” sorozat III. kötetében (címe: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek), mivel ezek az étel-féleségek a karácsonyi ünnepi asztalon is gyakran megjelentek.

Paprikás-pörköltes fogások

Ezek az úgynevezett piros-paprikával készített szaftos-húsos fogások. A pörkölt, paprikás és a sűrű-gulyás. Ezek is hasonló alap-anyagokból készültek, de némileg eltérő módon. Ezek az étel-féleségek is gyakran megjelentek a karácsonyi ünnepi asztalon. Ezért is olvasható készí-

tésükről részletesebben a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” sorozat III. kötetében (címe: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek).

Más jeles napi főtt-húsos főfogások és kiegészítőik

Az előbbi három változaton túl már nemigen volt ismert hasonló fogás a Kárpát-medencében. A körítésekről viszont bőven olvashatunk e könyvsorozat II. kötetében (Régi, szentestei vacsorák böjtös főétkei, süteményei). A „Kárpát-medencei magyaros konyha” sorozat XV. kötete pedig (címe: Magyaros és tájjellegű régi öntet-változatok) a korabeli mártások körében segít eligazodni, ötletet adni a régi ételek felelevenítéséhez.

*

Húsos-káposztás fogások

Egyes húsos-káposztás ételek már a középkorban is népszerűnek számítottak. A XVI. századtól pedig egyre több változatuk terjedt el. Mint például a „húsos káposzta” vagy „közönséges káposzta” (savanyú káposztával főzött hús), „kolozsvári káposzta”⁹⁶, „töltős” (töltelék hurka-szerű töltelékkel), és a „tekertes”⁹⁷. Valamint a „töltött sós-káposzta”. Amely, nem azonos a vitathatóan török eredetűnek tartott „töltött káposztával” (szármával). Ugyanis, a Kárpát-medencei „töltött sós-káposzta” csak savanyú káposztával készülhetett. És a töltelke: *kása nélküli* kolbász-hús (de lehetett füstölt hús és szalonna vagdalékának keveréke is). Az ilyen káposzta-étel többnyire savanyított káposztával készült, de édes-káposztával is főzheték ecettel savanyítva.

A XVII. századtól ezt a választékot kiegészítette a törökös „szárma”, a mai értelem szerinti *töltött káposzta*. Amely, készülhetett akár nyers káposztával is, és amelynek levélbe takart töltelke: hús-vagdalék és kása fűszeres keveréke. Ez az étel honosodott meg „takart” néven a Kárpát-medencében. Akkortájt jelenhetett meg ennek népiesebb változata is, a „káposzta-kolbász”⁹⁸. Ekkoriban (a XVIII. században) kaphatta a „hajdú-káposzta” nevet a hús helyett füstölt szalonnával készített, régóta ismert „szalonnás-káposzta” is. A „töltött sós-káposzta” is „töltött savanyú káposzta” lett úgy, hogy a töltelék kolbász-húsához már kását is keverték. A „rakott káposzta” is ekkortól vált népszerűvé, amely a régi „húsos sós-káposzta” kásával rétegezett változatának tekinthető. A tejföllel habart „hajdú-káposzta” pedig „tejfeles savanyú-káposzta” néven vált divatossá. Új ételként ekkortájt jelentkezett a „krumplis savanyú-káposzta”, a „rakott káposzta” kása-rétegét szeletelt krumplival helyettesítve. Ekkortájt a megjelentek töltött-káposzta sajátos változatai is. Például: töltelék helyett hús-gombóc vagy a töltelék savanyú-káposzta levele (torma-levélbe vagy édes-káposzta levelébe) töltve.

⁹⁶ Borral és borssal fűszerezett, tyúk- vagy liba-hússal rétegesen rakott és együtt főzött savanyú káposzta.

⁹⁷ Aprított leves-hús és -zöldség káposzta (torma, szőlő stb.) levélbe tekerve, savanyú káposztában főve.

⁹⁸ Káposzta-levélbe göngyölt sült-hús aprólék, fűszerezve, tejes kenyérral és tojással elegyítve. Kisütve.

A XIX. századközepétől az előbbi ételek már szinte csak a fűszerezésben változtak. Többfelé népszerűbbé vált a pörköltös-paprikás (hagymás-paprikás) ízesítés. Új ételként jelentkezett az olyan töltött-káposzta, amelyet paradicsom-lével főztek, vagy a töltelékét nem káposzta-levélbe, hanem paprikába töltötték. Íme a korabeli húsos-káposztás fogások rangsora:

<i>XVI. század:</i>				
Hús sorrend:	1. marha	2. szárnyas	3. birka	4. disznó
Típus-sorrend:	1. húsos	2. kolozsvári	3. töltött sós	4. töttős
Főbb ízesítők:	bors (borsfű), gyömbér, tárkony, vörös- vagy fokhagyma, petrezselyem, majoránna			

<i>XVIII. század:</i>				
Hús sorrend:	1. marha	2. disznó	3. birka	4. szárnyas
Típus-sorrend:	1. húsos	2. töltött savanyú	3. tejsavas	4. kolozsvári
Főbb ízesítők:	bors (borsfű, boróka-bogyó), gyömbér, vörös- vagy fokhagyma, koriander, torma			

<i>XIX. század:</i>				
Hús sorrend:	1. disznó	2. marha	3. birka	4. szárnyas
Típus-sorrend:	1. töltött savanyú	2. húsos	3. töltött paradicsomos	4. tejsavas
Főbb ízesítők:	bors (borsfű, boróka-bogyó), piros-paprika, vörös- vagy fokhagyma, köménymag, torma			

A töltött-káposzta talán a Kárpát-medence leginkább elterjedt ünnepi étele. Olyan, amely készítési módja szinte mindenhol hasonló, ahogy többnyire a fűszerezésük és ízviláguk is.

Sós-káposzta kolozsvári módon

Ez a fogás a húsos-káposzta sajátos változata, amely már a XVII. században is közkedvelt ünnepi ételnek számított. A megtisztított szárnyast (tyúkot, fácánt vagy fél ludat, kacsát) némi aprított szalonnával egy edényben kevés vízben félig puhára megabáltak. Egy másik edény aljára egy sor káposztát raktak, amit megborsoztak. Erre rétegezték az megabált hús, arra egy újabb megborsozott káposzta-réteget, és így tovább. Felöntötték főzőlével (vagy vízzel, esetleg édesebb borral), hogy elfedje, majd lassú tűzön mindezt puhára főzték. Fiaatalabb szárnyast az abálás kihagyása nélkül is készíthették.

Régies töltött sós-káposzta

A XVI. század végén már is mert jeles napi főétel. Ez lehetett a mai töltött káposzta egykori őse. Készítése sem bonyolult. A savanyított káposzta-levelek kemény erét és torzsa-tövét kivágták. Tehén- vagy disznó-húst húst és szalonnát apró darabokra vagdaltak. Amit borssal és többfelé gyömbérral is fűszereztek, ízlés szerint sóztak. Más változat szerint, eleve kolbász-hússal készítették. E keveréket (szigorúan kása nélkül!) mindig savanyú káposzta-levelekbe göngyölték. A vékony csíkokra vagdalt savanyú káposztát edénybe rétegezték, közéjük elhelyezve a töltött káposzta-leveleket. Lassú tűzön addig forralták (szinte abáltak), mígnem a káposzta megpuhult. Soha sem keverték (nehogy a töltelék „kifakadjon”, hanem az edényt

időnként forgatták-rázogatták, hogy a káposzta le ne égjen. Egykor többfelé, még birka-húsos töltelékkel is készítették. Volt, ahol főzéskor kevés bort vagy tejfölt is öntöttek hozzá.

Magyaros töltött káposzta

Újkori Kárpát-medencei „töltött savanyú-káposzta”, jellegzetes fűszerezéssel. A savanyított káposzta-levél tölteléke: magyaros kolbász-hús, kásával keverve, Vagyis: törökös „szárma-jelleg”, de „magyarosan-paprikásan” és „zsidók-muszlimok számára tiltott” aprított disznó-hús és szalonna (vagy zsírosabb hús-rész) keverékével. Amelyet ízesíthetett: só, zúzott fokhagyma és piros fűszer-paprika őrlménye (édes-nemes és csípős keveréke); néhol borsot vagy köménymagot is keverve hozzá. A kása többnyire köles vagy árpa-gyöngy volt. Úgy főzték, mint az újkori töltött savanyú-káposztát. Néhol, rántás helyett tejfölös liszttel habarták. Esetleg középkori módon, híg levét tálaláskor hozzáadott pirított kenyér-kockákkal sűrítették. De ha berántották, akkor csakis „paprikás piros-rántással” (néhol pörköltesen, pirított hagymásan). Kedvelt volt a híg levű töltött káposzta is, amelyhez nagyon jól illett a frissen sült kenyér vagy pogácsa. Egyes sváb vidékeken arra is volt példa, hogy a híg levű töltött káposztához tört-főtt krumplit tálaltak.

Más jeles napi húsos-káposztás főfogások

Az előbbi három változaton túl még több hasonló fogás volt népszerű a Kárpát-medencében. Ezekről bővebben több régebbi kötetben is kötetben is olvashatunk. A „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat III. kötete (címe: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek) már több ilyen főfogást bemutatott, karácsonyi ünnepi ételként.

*

Finomságos fogások

A jeles napi ünnepi étkezéseken feltálat finomságok már rég ismertek a Kárpát-medencében. A XVI. században már kedvelt volt a fánk, rétes, béles, táska, torta, kalács, percc, pogácsa, lepény és a palacsinta. Valamint ezek mákos, diós, lekváros, túrós, káposztás, tökök, gyümölcsös stb. töltelékei is. A XVII. században ezek sorát kiegészítette még a rétes (vékony béles), bukta, lepény, kádka (pite) és a bába-kalács (kuglóf). A XIX. században már csak a piskóta és az apró-sütemények jelentettek újdonságot. Íme, ezek korabeli rangsora:

XVI. század:				
Finomság-sor:	1. kalács	2. béles	3. fánk	4. palacsinta
Töltelék-sor:	1. túrós-mézes	2. lekváros	3. diós és mákos	4. gyümölcsös

XVIII. század:				
Finomság-sor:	1. kalács	2. béles	3. rétes	4. lepény
Töltelék-sor:	1. túrós-mézes	2. diós-mákos	3. lekváros	4. gyümölcsös

<i>XIX. század:</i>				
Finomság-sor:	1. rétes, batyu	2. kalács, patkó	3. béles, bukta	4. pite, lepény
Töltelék-sor:	1. túrós-mézes	2. diós-mákos	3. lekváros	4. gyümölcsös

Talán ez az étel-féleség tekinthető Kárpát-medence másik leginkább időtálló fogásának.

Fonott kalács

Már a középkorban is ismert sütemény-féleség. Egyes leírások szerint úgy készült, mint a kenyér, csak finomabb és fehérebb lisztből, vagyis kovászosan. Amely lehetett sós vagy édes kalács is, a hozzáadott méz (must-méz) mennyiségétől függően. Más adatok szerint tojásos és tejes zsemle-tésztával készült, és többnyire nem kovászos, hanem élesztős (mustos) kelesztéssel. Egy XVIII. századi leírás szerint a „jó kalács” így készülhetett (a mai készítési gyakorlat-hoz igazítva, kb. 1 kg-os kalácsra vonatkoztatva): *alap-anyag*: 1 liter (60-65 dkg) szitált fehér-liszt, 3-3,5 dl tej, 1-2 evőkanál méz, 1-2 kávéskanál só, 1 tojás (jó liszt esetén elhagyható), 5 dkg vaj, 2,5 dkg élesztő. *Élesztő előkészítése*: egy nagyobb bögrében 0,5 dl kéz-meleg tejet 1/2 evőkanál mézzel elkevertek, majd abban a belemorzsolt az élesztőt tejszerűvé kikeverték. Hagyták, hogy az élesztő beinduljon, felhabosodjon. Közben egy nagyobb bögrébe 1 dl lisztet 1/2 dl forró tejjel csomómentesre kikevertek. Amihez hozzáadták a felhabosodott élesztőt és egynemű „kovásszá” alakították. Amit langyos helyen lefedve hagytak „kelődni”, legalább másfél-szeresére növekedni. A sót és a maradék mézet, a megmaradt tejben feloldották, és a többi liszttel elkeverve alaposan kigyúrták (mint a korabeli kenyér-tésztát, legalább negyed-óráig). Ezt követően a tésztát kissé ellapították, majd ráöntötték a közben beindult „kovászt”, és azzal alaposan összegyúrták (ahogy régen a kenyeret is készítették). Ezt követően, ehhez a félig kész kalács-tésztához még hozzáadták a lágyra melegített vaját és a felvert tojást (néhol csak a habbá vert tojás-fehérjét), és mindezt újra egybegyúrták. Kalács-tésztát a helyi szokás szerint megformálták. Néhol több ágú fonott-kalácsná, máshol kör alakúvá, vagy kalács-formába téve. A tetejét tojással megkenték, hogy sárgás és csillogó legyen, néhol magot vagy tört diót (mandulát) is szórtak a tetejére. Kemencében, kenyér módjára sütötték.

A régi kenyér- és kalács-sütési eljárásokról, a házi élesztőkről és kovászokról, a „Kárpát-medencei magyaros konyha” könyvsorozat több kötete is beszámol. Ezek címei: „Magyaros és tájjellegű kenyerek készítése” (VI. kötet.), Magyaros és tájjellegű házi kenyér-kelesztők (VII. kötet), Magyaros és tájjellegű házi kenyérsütés (VIII. kötet).

Tekert kalács, patkó

Már a XVI. században ismert és népszerű ünnepi kalács. Kárpát-medencében talán az egyik legelterjedtebb különlegesség. A Kárpát-medence minden részében ismert. Olyan néven is, mint: tekerics, tekercsik, kalács, bejgli, kozonák, kürt stb. Készítési módjuk is hasonló, talán csak a tészta nagyságában, formájában és a tekerics-rétegek számában van némi különbség. Változatait és azok készítésének módját a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat II. kötete (címe: Régi, szentestei vacsorák böjtös főétkei, süteményei) részletesen ismerteti.

Rétes

Hasonlóan régi és közismert Kárpát-medencei ünnepi finomság. Többféle változata ismert, Ezek receptjei is megtalálhatóak a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat II. kötet (címe: Régi, szentestei vacsorák böjtös főétkei, süteményei) erre vonatkozó fejezet-részeiben.

Más jeles napi finomságos fogások

A korabeli ünnepi kalácsok, finomságok és sütemények készítéséről a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat II. kötete (címe: Régi, szentestei vacsorák böjtös főétkei, süteményei) már részletesen beszámolt.

* * *

BEFEJEZÉS

A szentestei böjti fogásokkal a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyv-sorozat első⁹⁹ és második¹⁰⁰ kötete már részletesen foglalkozott. A harmadik kötet¹⁰¹ pedig a karácsonyi böjtmentes ünnepi ételeket hozta „terítékre”. E negyedik kötet pedig a Húsvét ünnepi ételeket igyekezett bemutatni. Azok közül is csak azokat, amelyek különböztek a hasonló karácsonyi ünnepi fogásoktól, amelyek hagyományosak és ismertebbek, egy-egy vidékre jellemzőbbek.

A könyv-sorozat következő kötetei más jeles napi és közösségi-ünnepi ételekről próbálnak egyfajta áttekintő képet formálni. Mintegy érzékeltetve, hogy egykor menyire egységes és sokszínű volt a Kárpát-medencei főzés-hagyomány és konyha-művészet.

Az újabb kötetek megjelenéséig sikeres kísérletezést és jó étvágyat kívánok!

Kézirat lezárva: 2020. május 13.

⁹⁹ Remete Farkas László: Régi, szentestei vacsorák böjtös levesei. Budapest. 2018.

¹⁰⁰ Remete Farkas László: Régi, szentestei vacsorák böjtös főétkei, süteményei. Budapest. 2018.

¹⁰¹ Remete Farkas László: Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek. Budapest. 2020.