

Remete Farkas László

Régi karácsonyi, böjtmentes ünnepi ételek

„Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat III. kötet

Vajon milyen szabályok és szokások szerint étkeztek Karácsonykor elődeink?

Vallási elvárások és helyi szokások érvényesülése különböző korokban.

Kárpát-medencei népességek és népcsoportok sajátos hagyományai.

Húsban 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	7
TÁRSADALMI ÉS KÖZÖSSÉGI HATÁSOK	8
Egyházi előírások	8
Vallási szabályok érvényesülése	8
Karácsonyi ünnepi étkezés ütemezése	9
<i>Szentestei napnyugtát követő ünnepi étkezés</i>	9
<i>Éjfél utáni ünnepi étkezés</i>	9
<i>Napkelte utáni ünnepi étkezés</i>	9
<i>Karácsonyi ünnepi ebéd</i>	10
<i>Karácsonyi ünnepi vacsora</i>	10
<i>Karácsony másnapi ünnepi ebéd</i>	10
Ünnepi ételekhez kapcsolódó hiedelmek	10
<i>Sertés</i>	10
<i>Házi szárnyasok</i>	11
<i>Hal-ételek</i>	11
<i>Magvas ételek</i>	11
<i>Gabona- és kása-ételek</i>	11
<i>Fokhagyma</i>	11
<i>Méz</i>	12
<i>Alma</i>	12
<i>Túró</i>	12
<i>Kalács-tekercs vagy bejgli</i>	12
Egyes népcsoportok karácsonyi ünnepi étkezése	13
Magyar elkülönülő népcsoportok	13
<i>Székelyek</i>	13
<i>Csángók</i>	14
<i>Palócok</i>	14
<i>Matyók</i>	15
<i>Barkók</i>	15
<i>Jászok</i>	16
<i>Kunok</i>	17
<i>Hajdúk</i>	17
<i>Óriek</i>	18
Felvidéki szláv elkülönülő népcsoportok	19
<i>Tótok</i>	19
<i>Tirpákok</i>	19
<i>Ruszinok</i>	20
<i>Lengyelek</i>	20
<i>Gácsok</i>	21

Délvidéki szláv elkülönülő népcsoportok	22
<i>Bolgárok</i>	22
<i>Szerbek.....</i>	22
<i>Szlavón-horvátok.....</i>	23
<i>Sokácok.....</i>	24
<i>Bunyevácok</i>	24
<i>Dunai horvátok.....</i>	25
<i>Bosnyákok</i>	25
<i>Vendek</i>	26
Germán elkülönülő népcsoportok	26
<i>Cipszerek.....</i>	26
<i>Szászok.....</i>	27
<i>Bánsági svábok.....</i>	27
<i>Dunai svábok.....</i>	28
<i>Heáncok, heidebauerek</i>	28
Egyéb jelentős népcsoportok	29
<i>Románok</i>	29
<i>Cigányok.....</i>	30
<i>Örmények.....</i>	30
<i>Görögök.....</i>	31
<i>Szombatosok és keresztény zsidók.....</i>	31
<i>Némely sajátos társadalmi réteg ünnepi étkezése.....</i>	32
NÉHÁNY KARÁCSONYI BÖJTMENTES FŐÉTEK RECEPTJE.....	34
Karácsonyi ünnepi főfogások	34
<i>Levesek.....</i>	34
<i>Főfogások.....</i>	35
<i>Nyalánkságok.....</i>	35
<i>Fontos tudnivalók.....</i>	35
Hal-leves és halász-lé receptek.....	35
<i>Híg zöldséges hal-leves</i>	35
<i>Régi halfej-leves</i>	36
<i>Sűrű halfej-leves.....</i>	37
<i>Kásás halfej-leves.....</i>	37
<i>Tésztás halfej-leves.....</i>	37
<i>Gazdag hal-leves</i>	37
<i>Táskás hal-leves</i>	37
<i>Édes-boros hal-leves</i>	38
<i>Paprikás hal-leves</i>	39
<i>Dunai halász-lé</i>	39
<i>Tiszai halász-lé.....</i>	40
<i>Balatoni halász-lé.....</i>	40
<i>Drávai halász-lé</i>	41
<i>Vegyes halász-lé.....</i>	41
<i>Bácskai halász-lé.....</i>	41

Hús-levek és leves-féleségek receptjei.....	41
<i>Régies hús-lé.....</i>	<i>41</i>
<i>Aprólékos vagy vegyes hús-lé.....</i>	<i>42</i>
<i>Ízes csont-lé.....</i>	<i>43</i>
<i>Sódaros füstös-lé.....</i>	<i>43</i>
<i>Alföldi hús-lé.....</i>	<i>43</i>
<i>Polgári hús-leves.....</i>	<i>43</i>
<i>Szász hús-leves.....</i>	<i>44</i>
<i>Székely húsos-csorba (savanyú hús-leves).....</i>	<i>44</i>
<i>Palóc húsos-kiszice.....</i>	<i>44</i>
<i>Édes húsos-cibere.....</i>	<i>44</i>
<i>Savanyú húsos-cibere.....</i>	<i>44</i>
<i>Savós hús-leves.....</i>	<i>45</i>
<i>Bozás hús-leves.....</i>	<i>45</i>
<i>Orja-leves.....</i>	<i>45</i>
<i>Tyúk-hús leves.....</i>	<i>45</i>
<i>Gombócós hús-leves.....</i>	<i>46</i>
<i>Táskás hús-leves.....</i>	<i>46</i>
<i>Babos hús-leves.....</i>	<i>46</i>
<i>Sódaros hús-leves.....</i>	<i>46</i>
<i>Gazdag hurka-leves.....</i>	<i>46</i>
Kocsonya-féleségek receptjei.....	47
<i>Régies kocsonya, vagyis a „hidegge”.....</i>	<i>47</i>
<i>Újkori kocsonya.....</i>	<i>48</i>
<i>Magyaros kocsonya.....</i>	<i>48</i>
<i>Erdélyi kocsonya.....</i>	<i>48</i>
<i>Felföldi kocsonya.....</i>	<i>49</i>
<i>Füstölt-sódaros kocsonya.....</i>	<i>49</i>
<i>Hideg-lé vagy leves-kocsonya.....</i>	<i>49</i>
<i>Toros kocsonya-lé.....</i>	<i>50</i>
<i>Hamis kocsonya.....</i>	<i>50</i>
<i>Gyümölcsös kocsonya.....</i>	<i>50</i>
Húsok sűrű levükben.....	50
<i>Vadas-félék.....</i>	<i>51</i>
<i>Tokány-félék.....</i>	<i>51</i>
<i>Ragu-félék.....</i>	<i>51</i>
<i>Becsinyált-félék.....</i>	<i>52</i>
<i>Vetrece-félék.....</i>	<i>52</i>
<i>Pörkölt-félék.....</i>	<i>52</i>
<i>Paprikás-félék.....</i>	<i>53</i>
<i>Gulyás-félék.....</i>	<i>53</i>
Húsos káposzták régi receptjei.....	54
<i>Közönséges bő-káposzta.....</i>	<i>54</i>
<i>Székelyes bő-káposzta.....</i>	<i>54</i>
<i>Magyaros bő-káposzta.....</i>	<i>55</i>
<i>Hajdú káposzta.....</i>	<i>55</i>

<i>Kolbászos bö-káposzta</i>	55
<i>Pecsenyés bö-káposzta</i>	55
<i>Tyúk, káposzta-lében</i>	56
<i>Savanyú káposzta tejsavas hússal</i>	56
<i>Savanyú káposzta kolozsvári módon</i>	56
<i>Rakott savanyú káposzta</i>	56
<i>Savanyú káposzta sódarral</i>	57
<i>Húsos-babos káposzta</i>	57
<i>Húsos káposzta-leves</i>	57
<i>Régies töltött sós-káposzta</i>	57
<i>A szárma</i>	58
<i>Újkori töltött káposzta</i>	58
<i>Svábos töltött káposzta</i>	58
<i>Magyaros töltött káposzta</i>	58
<i>Őrségi töltött káposzta</i>	59
<i>Szatmári töltött káposzta</i>	59
<i>Bácskai töltött káposzta</i>	59
<i>Kiskunsági töltött káposzta</i>	59
<i>Barcsi töltött káposzta</i>	59
<i>Szabolcsi töltött paradicsomos káposzta</i>	60
<i>Töltike</i>	60
<i>Galamb vagy golabki</i>	60
Főttek és sülték	60
<i>Főtt csirke, felvidéki módra</i>	61
<i>Főtt tyúk, erdélyi úri módra</i>	61
<i>Főtt hús, régies magyarosan</i>	61
<i>Sült hús régiesen</i>	62
<i>Vadhús sültve</i>	62
<i>Füstölt pecsenye régiesen</i>	62
<i>Pácolt pecsenye régiesen</i>	62
<i>Sült házi-szárnyas egyszerűen</i>	63
<i>Almával töltött, sült szárnyas</i>	63
<i>Töltve sült szárnyas, régiesen</i>	63
<i>Töltött tyúk másképpen</i>	63
<i>Szárnyas, tojásosan töltve</i>	64
<i>Töltött hús egyszerűen</i>	64
<i>Kolbászok</i>	64
<i>Hurkák</i>	64
<i>Kolbászos vagy hurkás hús egyszerűen</i>	65
<i>Vagdalt régiesen</i>	65
<i>Főttes vagdalt, egyszerűen</i>	65
<i>Sültes vagdalt, egyszerűen</i>	65
Bundázott húsok	66
<i>Lisztes-sült</i>	66
<i>Morzsás-sült</i>	66
<i>Paprikás sült-hal</i>	66
<i>Tojásos-sült</i>	66

<i>Rántott hús</i>	67
<i>Mártott hús</i>	67
Húsos tészta-féleségek	67
<i>Abáltos zsemle</i>	67
<i>Pecsenyés zsemle</i>	68
<i>Pecsenyés pogácsa</i>	68
<i>Vagdalttal töltött bukta</i>	68
<i>Hurkás bukta</i>	68
<i>Hurkás táská</i>	68
<i>Sódaros rétes</i>	69
<i>Kolbászos táská</i>	69
<i>Húsos fül-tészta</i>	69
<i>Májás fül-tészta</i>	69
<i>Húsos batyu</i>	70
<i>Leves-batyu</i>	70
<i>Gombás-húsos tészta-töltike</i>	70
<i>Másfajta tészta-töltikék</i>	70
<i>Húsos, májas lepények vagy bélesek</i>	71
<i>Húsos szömörcsök</i>	71
<i>Májás szömörcsök</i>	71
<i>Hús-vagy máj-gombóc</i>	71
BEFEJEZÉS	72

BEVEZETÉS

A néprajzi leírások sokat foglalkoznak a szenteste és a Karácsony ünneplésével. Különösen gazdagok a szentestei böjtös és egyéb ételek leírásai. Feltehetően azért, mert a szentestei és többnyire böjtös étkeket az esedékes vallási előírások és származási hagyományok nagyban meghatározták. Ezért a helyi vagy nemzetiségi szokások korlátozottabban érvényesülhettek.

A Karácsony napi bőséges-böjtmentes étkezésekről fellelhető néprajzi leírások ugyanakkor eléggé elnagyoltabbak. Talán azért, mert az étkezést ekkor nem befolyásolták vallási kötöttségek, szabadabban érvényesülhettek a helyi hagyományok és a korabeli divat-hatások. Míg a szentestei ételknél illet a saját lelki-származási közösség szokásaihoz ragaszkodni, úgy a Karácsony napi étkeknél az újdonság és változatosság jól megfér a hagyományokkal.

A „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat I. és II. kötete a szentestei böjtös ételket igyekezett bemutatni. Első kötetben a régi hagyományokra és szentestei böjtös levesekre, míg a második kötetben a régi szentestei böjtös főételekre és süteményekre irányítva a figyelmet. Mindkét kötet megírásakor arra törekedve, hogy a leírt étkeket ne csak megismerjük, hanem el is készíthessük, azokat magunk is kipróbálhassuk, megismerve a korabeli ízeket.

A könyvsorozat mostani III. kötete, a Karácsony napi „bő ételek” (vagyis a böjtmentes ünnepi ételek) bemutatására törekszik. Elsősorban olyan ételekre irányítva a figyelmet, amelyek a Kárpát-medence egyes vidékei vagy népességei körében karácsonyi „ünnepi jelentőséggel” bírtak. Egyidejűleg, a hasonlóságok mellett a sajátos különbségeket is kihangsúlyozva.

A jelen kötetben közzétett ételek bemutatásához a néprajzi feljegyzéseken, tanulmányokon és gyűjtéseken túl, a korabeli szakácskönyvek is hasznos útmutatóul szolgáltak. Ugyanakkor, a felhasznált forrásmunkák teljes körű felsorolása a jelen kötetnél is jóval terebélyesebbre sikeredne. Ezért az olvashatóság érdekében, a források közül csak a legjelentősebbeket volt ésszerű megjeleníteni. Mindezt azzal is indokolva, hogy egy-egy recept leírásához gyakran tucatnyi, egymásnak ellentmondó vagy pontosító adat feldolgozása szükségeltetett.

A Kárpát-medence érdekes sajátossága, hogy a különböző vidékek és népességek karácsonyi ünnepi ételei gyakran igen hasonlóak. Ugyanakkor, arra is lelhető számos példa, hogy egy azon nemzetiségeken belül különböző ételek váltak ünnepivé. Vagyis, a „bő ételek” még különböző nemzetiségűek és vallásúak között is könnyen cserélődhettek. Ugyanakkor, az ilyen „jövevény ételek” ízesítése-fűszerezése is gyakran hozzáidomult a helyi szokásokhoz.

A Karácsony napi (szentestei böjt utáni) étkezések rendjét, módját, a XVI-XIX. század közti időszakban még alapvetően meghatározták bizonyos korlátok, úgymint:

- a vallási előírások, amelyek a hívő számára kijelölték, hogy meddig tart a böjt;
- a területi szabályok, amelyek módosíthatták a Karácsony napjának kezdetét;
- 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.

TÁRSADALMI ÉS KÖZÖSSÉGI HATÁSOK

A karácsonyi ünnepi étkezés nagyban igazodott nemcsak a helyi hagyományokhoz, de az éppen esedékes és úriásnak vélt divat-szokásokhoz. Nem véletlenül, hiszen az ünnepi étkezés a hagyományokhoz való hűség mellett igyekezett a rangot, gazdagságot és előkelőséget is tükrözni. Ilyenkor nem tűnt „véteknék” a megszokottól eltérés, ahogy „szentségtörésnek” sem, ha más népszerűség vagy vallás étele is megjelent az ünnepi asztalon.

*

Egyházi előírások

A Karácsonyt megünneplő egyházak esetében viszonylag egységes volt az álláspont, vagyis: Karácsonyt december 25-én ünnepelték. Amely a böjtöt előíró vallásnál már nem számított böjtös napnak. Ugyanakkor, a Karácsony napjának ünneplése a Gergely-naptár (1583. évi, Kárpát-medencei) bevezetésével már nem volt egységes. Ugyanis, egyes vallások a Gergely-naptár, míg mások a régebbi Julián-naptár szerint tartották Karácsony napját.

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 csak a XX. század első felében váltottak Julián-naptárról a Gergely-naptárra. Ellenben az ortodoxokkal, akik többségükben még ma is a Julián-naptárhoz igazodva ünnepelek. Ezért, a XVII-XX. század közötti időben, az egyes egyházak „Karácsony-napjai” között akár 10-13 napos eltérések is lehettek.

*

Vallási szabályok érvényesülése

Az egyházi előírások abban hasonlítottak, hogy a Karácsony ünnepének kezdetét templomi keretek között (misén, istentiszteleten, harangozással) kihirdették. Mint ahogy abban is, hogy többnyire ezt követően kerülhetett sor a böjt-mentes karácsonyi ünnepi étkezésre. Ugyanakkor ezek helyi vagy területi érvényesülésében jelentős eltérések mutatkozhattak.

A katolikusok és ortodoxok éjféle misén köszöntötték Karácsony napját (igaz, nem ugyanazon a napon). Ezzel mintegy lezárva a böjti időszakot és szentestét. Vagyis, ezt követően már sor kerülhetett a böjt-mentes ünnepi étkezésekre. Akik pedig nem juthattak el a templomokba, a harangozáshoz igazították az ünnepi étkezésüket. Egyes távolabbi és szórványosan lakott vidékeken az éjféle misét már szenteste délutánján megtartották, hogy a hívők napnyugta előtt biztonságban hazaérhessenek. Egyes helyeken ezt úgy értelmezték, hogy a délutáni misét követő napnyugtával a böjt is véget ért.

A protestánsok nem tartottak böjtöt, viszont ők is többnyire a karácsonyi istentiszteletük után ültek a Karácsony-napi ünnepi asztalhoz. Vagyis, a reggeli vagy délelőtti istentiszteletük után.

*

Karácsonyi ünnepi étkezés ütemezése

A néprajzi adatok egyértelműen arra utalnak, hogy gyakran még az „egyazon egyházhoz tartozó hívők” is különböző módon rendezték ünnepi étkezésüket. Ezért a böjtmentes ünnepi étkezések ideje koronként és lakhelyenként igencsak eltérhetett.

Szentestei napnyugtát követő ünnepi étkezés

Ez a változat jól illeszkedett az ősi naptár-felfogáshoz. Amely szerint a napnyugta után már a következő nap kezdődik. Így, a szentestei napnyugtával a Karácsony napja is kezdetét tette, vagyis a szenteseti vacsora már böjt nélküli ünnepi étkezés lehetett. Esetükben, a karácsonyi mulatozás már napnyugta utáni sötétséggel kezdetét vehette, amely egykor akár napfelkeltéig tarthatott. E szokást a katolikus egyház pogány maradványnak tekintette és igyekezett hátterbe szorítani. Ugyanakkor, a protestantizmus elterjedésével sokfelé újjá éledt. A XIX. században a polgárság és a felvilágosult nemesség körében is egyre terjedt. Ez a szokás különösen népszerű volt, az akkori társadalomba integrálódó zsidóság és cigányság körében. De ismert volt egyes szétszórt tanya-vidékeken, ahol a szentmisét nem éjfélkor, hanem már délután megtartották. Ahogy, a templomtól távoli vidékeken is sokfelé élt ez a gyakorlat, ahol a megszokott életmód a napjáráshoz igazodott. A XX. században, már a római katolikusok körében népszerűvé vált, a böjti előírások fokozatos lazulásának eredményeként.

Éjfél utáni ünnepi étkezés

Vagyis, amikor az „ünnepi étket” az éjféli szentmise (vagy harangozás) után fogyasztották, Karácsony napjának kezdetén. Amikor már szabadon lehetett enni-inni, vigadni-dorbézolni és kezdődhetett a vidámság. E szokás a Kárpát-medence keleti vidékein volt elterjedtebb, mivel a középkorban e naphoz kapcsolódott a téli napforduló (Karacsun-Koleada) vidám és maskarás ünneplése. Az ilyen Karácsony-ünneplés az újév-köszöntéshez hasonlítható, mivel napkeletét követően többnyire bezárkóztak, nyugovóra tértek, estig nem fogadva vendégeket. Ami érthető, hiszen a középkorban a Karácsonyt „év-váltó napnak” is tartották (akkoriban ezt a napot tekintették téli napfordulónak). Sokáig ehhez igazították a naptárakat is.

Napkelte utáni ünnepi étkezés

Ez a szokás többnyire azokon a katolikus vidékeken terjedt el, ahol éjféli helyett reggeli vagy délelőtti misét látogathattak. Ott is, ahol távol voltak a templomoktól és szigorúan tartották a szentestei böjtöt. Valamint azon kevés vidékeken is, ahol szokásban volt a karácsonyi étel templomi megszentelése. A protestánsok körében is ismert volt a napkelte utáni ünnepi étkezés, mert náluk a karácsonyi istentiszteletet többnyire Karácsony reggelén tartották. Mivel, sokfelé szentestén (helyi hagyományként) ők is böjt-szerű vacsorát fogyasztottak, ezért az ünnepi böjtmentes ételek náluk is csak a reggel kerültek az asztalra. Katolikus-protestáns vegyes házasságoknál is így igyekeztek egymás hitét tiszteletben tartani.

Karácsonyi ünnepi ebéd

A Kárpát-medencében talán a leggyakoribb szokás, ezzel is ünnepeelve Karácsony napját. Ilyenkor reggelire főleg a szentestei vacsora-maradékot fogyasztották. De arra is volt példa, hogy ebédig böjtöltek. Az ünnepi ebédre többnyire a déli harangszót követően került sor. Ekkora már a délelőtti misék vagy istentiszteletek is befejeződtek. A bőséges ebéd fogásai különböztek a szentesti vacsora-ételekétől (a sütemények kivételével). Az ilyen ünnepi ebédre vendégeket is hívhattak, vagyis különbözött a szentestei vacsora szűk családi jellegétől.

Karácsonyi ünnepi vacsora

Amely szokás talán a legritkábbnak tekinthető a Kárpát-medencében. Olyan vidékek régi hagyománya, ahol a Karácsonyi ünnepi vacsorára a teljes nagycsalád összegyűlt. Beleértve a távolabb lakókat is. Ilyenkor a reggeli és az ebéd többnyire csak szentestei maradék volt, valamint némi egyfogásos disznótoros. A vacsora pedig többfogásos, ami mulatozásokkal akár másnap reggelig is eltarthatott. Amikor aztán a nagycsalád szétszéledt.

Karácsony másnapi ünnepi ebéd

Többnyire olyan vidékeken ismert szokás, ahol az éjfél utáni ünnepi étkezés is szokásban volt. Amelyen, többnyire csak a közelben lakó rokonok és szomszédok vettek részt. Mivel azt követően a családok nyugovóra tértek, így Karácsony első napja többnyire zárt volt az idegenek előtt. A Karácsony másnapja viszont már alkalmas volt a távolabbi rokonok, komák és ismerősök meghívására, valamint az István és János nevűek megünneplésére. E nap estéjén kezdődött a regös-járás is, amely résztvevőit is illett illendően fogadni és megkínálni.

*

Ünnepi étkekhez kapcsolódó hiedelmek

A Kárpát-medencei karácsonyi ünnepi ételek sokban hasonlítottak az Újév ünnepi ételeire. Mint ahogy a két ünnephez kapcsolódó hiedelmek is többnyire hasonlatosak. Érthető, hiszen a középkorban a Karácsony: egyet jelentett az újév kezdetével.

Sertés

Ezek közül talán a sertésből készített ételek voltak a legelterjedtebbek. Sokfelé úgy tartották, hogy sertés: az erő, a szerencse és a gyarapodás jelképe. E vélekedés azon alapulhatott, hogy a „pogány időkben” a házi sertés egyfajta téli áldozati állatként is szolgált. Régi időkben a katolikusok Katalin- (nov. 25.) és András- (nov. 30.) napra időzítették a disznóvágást és a disznótort (hogy elkerüljék a Szenteséig tartó böjti időszakot). Így maradt elég idő arra, hogy Karácsonyra a sonkák és kolbászok „felfüstölődhessenek”. A protestánsok inkább Tamás- (dec. 21.) napkor vágta disznót, hogy a friss disznótorosok Karácsonyra és Újévre maradjanak. Míg az ortodoxok, többnyire a Julián-naptár szerinti karácsonyuk előtti második napon, Anasztázia napján (jan. 4-én,) vágta disznót. Érdekes megfigyelés, hogy ahol év közben sok sertést vágta, ott Karácsonyra igyekeztek halat is beszerezni vagy tyúkot vágni.

Házi szárnyasok

Hasonlóképpen sokfelé, szárnyas is került a karácsonyi ünnepi (nem szentestei) asztalra. Úgy vélték, hogy a tyúk, a családi béke kifejezője. Kakas a Nap erősödést, új időszak beköszöntét jelképezte. Kacsa az életörömrre utalt, a liba pedig az éberségre és a szárnyalásra. Ennek ellenére, egyes vidékeken a szárnyas ételeket Karácsonykor mellőzték, mondván: elrepítik a boldogságot vagy a ház szerencsését. Újévkor pedig sokfelé azért, mert lábaikkal „hátra felé kaparnák ki a szerencsét”. Megjegyzendő, hogy egykor ezek az állatok is pogány áldozatul szolgálhattak. A pulyka pedig csak nemrég került a Kárpát-medencei karácsonyi étkek közé.

Hal-ételek

Manapság egyre divatosabb Karácsony ünnepén halat enni. Holott a régi időkben, a hal nem számított ünnepi ételnek. Inkább a böjti időszakhoz kötődött, szentestei étel volt, nem ünnepi. Bár keresztény jelkép, ennek ellenére karácsonyi ünnepi ételként (egykor és kezdetben) csak a jelentősebb folyók és tavak halász-helyei környékén terjedt el. Hal jelképezte a bőséget és jólétet, ahogy a keresztény hitet is. De utalt a szerencsére és a sikerre, a hal-pikkely pedig a pénz-gazdagságra, jövedelemre. Néhol ilyenkor soha nem fogyasztottak halat, „nehogy a szerencsénk elússzon”. Népszerű ünnepi étel volt a kikeresztelkedett zsidók körében, mert eredeti hagyományukhoz is illeszkedett (ellentétben a sertéssel). Halak közül leginkább a ponty (mint pikkelyes) számított karácsonyi halsnak. Érdekes megfigyelés, hogy ahol a hal-fogyasztás volt gyakori, ott inkább sertésből készült ételt fogyasztottak Karácsonykor.

Magvas ételek

Ide sorolhatók azok az ételek, amelyek nem gabona-magvakból készültek. Mint például a bab, borsó, lencse, tök- és fenyőmag vagy mák, dió, mogyoró és mandula alapanyagú ételek. Úgy tartották, hogy aki ilyen ételt eszik Karácsony vagy Újév napján, az a következő 12 hónapon belül sok pénzhez juthat. A diónak rontás-hárító és védő erőt is tulajdonítottak. Ugyanakkor némely székely vidéken úgy tartották, hogy aki karácsonyi ünnepi ételként babot, borsót vagy lencsét eszik, annak testét az újesztendőben kiütések is meglegphetik.

Gabona- és kása-ételek

Vagyis azok az ünnepi ételek, amelyek kenyérsütésre is alkalmas lisztet adó magvakból készültek. Amilyenek például a búza, rozs, árpa, zab, köles, hajdina, harmatkása, kukorica stb. szemekből készült ételek. Egykor ezek főleg körítésként szolgáltak a húsos-szaftos ételekhez. Úgy hitték, hogy ezek ünnepi fogyasztása a jövő évi bőséges termést és aratást segítik.

Fokhagyma

Amit többnyire hús-ételek ízesítésére, kolbász és gömböc tartósítására, valamint mártásokhoz használtak. Az általános népi vélekedés szerint, a fokhagyma (régiesen: foghagyma) rontás- és gonosz-űző hatású, elriasztja a boszorkányokat és az ártó erőket. Karácsonyi használata

abból adódhat, hogy régen a téli napforduló idejét „gonosz-járó időszaknak” tekintették. Kárpát-medencében, a cigányság egy részének kivételével, szinte minden népesség ízesítője.

Méz

Egykor cukrot helyettesítő, megbecsült édesítő szer, a karácsonyi ünnepi ételek fontos alapanyaga. Amelynek gyógy- és vágykeltő, reményt és boldogságot adó hatást is tulajdonítottak. Karácsonykor sokfelé, a betegségek elleni védelem érdekében, mézbe mártott fokhagymát fogyasztottak. Az emberke alakú mézes-kalács az életet és az újjászületést, Nap- vagy Hold-alakú a téli napfordulót, csillag-alakú pedig a „betlehemi csillagot” jelképezhette.

Alma

A karácsony ünnepi étkek fontos eleme. A szépség, egészség és a családi összetartás kifejezője, egyúttal gonosz-hárító erőt is belegondolva. Sokfelé, az ünnepi étkezés rituális mozzanataként, a családfő egy almát annyi gerezdre vágott, ahányan az asztalnál ültek. Ezzel is kifejezve a család egységét, egymásra találását. Alma, a jövő évi gyümölcs-termést is „segítette”. Sokfelé, almával töltött sült kacsza vagy liba volt az ünnep főfogása. Disznó-sülthöz is tálaltak alma-mártást, sőt az almás rétes is sokfelé igen népszerűnek számított.

Túró

Alapanyaga a tej, amely a korabeli felfogás szerint: az élet és szaporodás, az egészség és tudás népi jelképe. Az abból készült túró pedig a változás és érettség kifejeződése. A Kárpát-medencei népek karácsonyi ünnepi ételeinek túrója többnyire ízesített. Mézzel édesített, aszalt gyümölccsel gazdagított. Többnyire valamilyen tésztába sütve került az asztalra. Ugyanakkor, egyes szláv vidékeken rendszerint önmagában és különlegesre is formázottan tálalták.

Kalács-tekercs vagy bejgli

Ez a többnyire mákkal töltött kelt-kalács Kárpát-medence talán legismertebb karácsonyi süteménye. Ismertebb más megnevezései: pozsonyi kalács vagy tekercs, bejgli, pejgli, makovjec, makovnik, makivnik stb. néven sokfelé ismert. Szinte az összes itteni nemzetiség és vidék körében ismert csemege. Mákon kívül a dió, lekvár vagy mogyoró is kedvelt töltelék volt. Állítólag azért válhatott népszerű karácsonyi csemegévé, mert hasonlított a tűzifa rönkjéhez. Amely azt a karácsonyi tüzet jelképezte, amit a téli napforduló idején gyújtottak.

* * *

Egyes népcsoportok karácsonyi ünnepi étkezése

A Kárpát-medencében lakó népségek Karácsonyi ünnepi és böjtmentes étkezése még ugyanazon vallásúak körében is részben különbözhetett. Az eltérések gyakran kapcsolatba hozhatók a helyi népcsoportok sajátos hagyományaival, és a betelepülésükkor „magukkal hozott” vagy másoktól átvett szokásaikkal. Íme, egy csokor a Kárpát-medencei népségek ünnepi étkezéséről, azok főbb sajátosságairól és legjellemzőbb étkeikről:

Magyar elkülönülő népcsoportok

Ide sorolhatók azok népcsoportok, amelyek magyar nemzethez tartozónak érezték magukat és magyar nyelven beszéltek már a XIX. század előtt is. Közös jellemzőjük, hogy önmagukat a magyar nemzeten belül külön névvel is megkülönböztették. Sőt, hogy gyakran más magyar népcsoportúval sem házasodtak. Kultúrájuk sajátos, a többi magyar népcsoportúétól többnyire eltérő. Íme, az elkülönülő magyar népcsoportok szenteste-vacsorai étkezési szokásai:

Székelyek

Jelenleg többnyire a Kárpátok keleti és déli karéján élnek, Székely- és Szász-föld régiókban¹. Többségük római katolikus, de jelentős részük a református és unitárius hit szerint élt². Szentestét egységesen mindig december 24-én tartották. A katolikus hitűek e napon éjfélig többnyire szigorúan böjtölnek, és csak az éjféλι mise után fogyasztottak böjtmentes ételeket. Bár, a protestáns hitűek böjtöt nem tartottak, de a hagyomány szerint e napon ők is csak mértékletesen étkeztek. Többnyire ők is csak éjfél után fogyasztottak zsíros-húsos ételeket.

Karácsony első napján nem főztek, vagyis az ünnepi ételeket már az előző nap el kellett készíteniük. E nap reggelén a katolikusok szerényen étkeztek (többnyire előző napi böjtös maradék vagy kocsonya). A protestánsok is többnyire reggelizés nélkül mentek a reggeli vagy délelőtti istentiszteletre. Ezért, a székelyeknél a déli harangszót követő családi ebéd volt a nap fénypontja, amikor a karácsonyi ünnepi ételeket feltálalták. Íme a korabeli ünnepi ebéd:

- Leves: csiga- vagy metélt tészta húsleves, füstölt hús vagy kolbász levéllel főzött tészta-leves.
- Főétel: gyakran tejfölis töltött káposzta (galuska), kocsonya, sült disznótoros.
- Körítés: párolt káposzta, főtt burgonya vagy kása, savanyúságok.
- Finomság: diós és mákos bejgli, túrós vagy mákos rétes.
- Sütemény: roz- vagy búza-kenyér, sós vagy édes kalács.
- Csemege: gyümölcs-befőtt, aszalt gyümölcs, dió, mogyoró, alma,
- Ital: mézes vagy köményes pálinka, gyümölcsbor.

¹ Magyar Néprajzi Lexikon. Székelyek. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

² 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.

Karácsony esti vacsorára többnyire a szentestei és ünnepi étkek maradékait fogyasztották. Egyes vidékeken ebédre csak a disznótorosokat tálalták és a csemegéket. A töltött-káposztát pedig vacsorára hagyták. Más változat szerint, kocsonya volt a karácsonyi vacsora. Karácsony másnapján is többnyire az ünnepi étkek maradékai kerültek az asztalra, némi frissen elkészített savanyú levessel vagy kásával kiegészítve. Ha István és János napot is tartottak, akkor a vacsorakor az ünnepi maradékokat is feltálalták, a poharazgatások között.

Csángók

Többségben a Kárpátok keleti oldalán élnek, részben Barcaság vidékén³. A szentestét mindig december 24-én tartották, és a katolikusok rendszerint éjfélig böjtöltek. De a protestánsok szentestei vacsorája is többnyire igen mértékletes volt. Mivel egykor a csángók naponta kétszer étkeztek, ezért a Karácsony reggeli étkezés is többnyire kimaradt. Ugyanakkor, a bőséges ünnepi ebéd már délidő előtt is kezdődhetett, akár a kora délelőtti mise vagy harangozás után. Íme, az egykori ünnepi ebéd leggyakoribb fogás-választékai:

- Leves: korpalevel savanyított füstölt disznó-húsból főzött leves, savanyú káposztás hús-leves.
- Főétel: töltött káposzta (galuska), kocsonya, hurka, kolbász.
- Körítés: kukorica-lisztkása (puliszka⁴), főtt krumpli, párolt káposzta, savanyúságok.
- Finomság: diós, mákos vagy üres, bejgli-szerű kalács-tekercs (kozona⁵), túrós lepény.
- Sütemény: fonott sós vagy édes kalács, puliszka (régén kenyeret nemigen készítettek).
- Csemege: gyümölcs-befőtt, aszalt gyümölcs, dió, mogyoró, alma.
- Ital: mézes dió-pálinka, törköly-pálinka, bor.

Karácsony esti csángó vacsora ennél sokkal mérsékletesebb volt. Olyankor többnyire a szentestei böjtös maradékot ették, vagy a szokásos puliszkás vacsorát. Karácsony másnapi ebédre pedig töltött káposztát és disznótorost. Ehhez egyszerű savanyú levest (borscsot) is készíthettek hamarjában. A vacsora is lehetett gazdag, ha István vagy János napot is ültek. Megjegyzendő, hogy a barcasági csángók karácsonyi étkezési szokásai némileg keveredhettek a helyi szász hagyományokkal. A moldvai csángóké pedig a környező ortodox szokásokkal.

Palócok

Többségükben a Kárpát-medence felső közép-részében⁶ élnek, de az Alföld felső és tiszazugi felébe is betelepültek. Többnyire katolikusok, kis hányaduk az evangélikus vallást gyakorolta. A szentestét december 24-én ülték. Ezen a napon egészen napnyugtáig szigorúan böjtöltek, majd elköltötték változatos böjtös vacsorájukat. Bár, az éjféλι haragszó után fogyaszthattak volna ünnepi ételeket, csak szerényen reggeliztek (többnyire még az evangélikusok is). Délelőtt pedig készülődtek a Karácsonyi ünnepi ebédre, amely fogásai igen hasonlóak:

³ Magyar Néprajzi Lexikon. Palócok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁴ Puliszka = többnyire köles-, hajdina- vagy kukorica-darából főzött, kemény-összeálló, szeletelhető kása.

⁵ Kozonák vagy kozona = bejglihez hasonló, de annál vastagabb tésztájú, kevesebb töltelékkel.

⁶ Magyar Néprajzi Lexikon. Csángók. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Leves: orja-leves, füstölt húsos bableves.
Főétel: disznó-paprikás, töltött káposzta (galuska), kocsonya, hurka, kolbász.
Körítés: főtt metélt tészta vagy galuska, főtt krumpli, párolt káposzta, savanyúságok.
Finomság: diós és mákos kalács-tekercs, túrós lepény.
Sütemény: töpörtyűs pogácsa, fonott sós vagy édes kalács, kenyér.
Csemege: gyümölcs-befőtt, aszalt gyümölcs, dió, mogyoró, alma,
Ital: törköly- vagy boróka-pálinka, bor.

A palócoknál sokfelé a karácsonyi ünnepi ebédre csak délután (14 óra körül) került sor, amely egészen napnyugtáig elhúzódott, így a vacsora elmaradt. Egyes nagycsaládos vidékeken pedig a reggelit egy könnyű-szerény ebéd követte (a szenteseti maradékokból). Az ünnepi ételeket ünnepi vacsoraként tálalták, napnyugta körül. Ekkor a vigasság késő éjszakáig is eltarthatott. Karácsony másnapján is a maradékokat ették, amelyhez savanykás levest is készítettek.

Matyók

Ez a Borsod nyugati felében élő nép csoport a XVIII. századtól fokozatosan elkülönült palócokszágtól⁷, holott nyelvezetük és vallásuk megegyezett. Csoporton belüli házasodásuk és sajátos népművészeti hagyományuk⁸ mélyebb eredet-különbözőséget sejtet. A szentesítést ők december 24-én tartották. Mivel döntő többségükben katolikus hitűek, ezért e napon szigorúan böjtöltek. Volt, ahol csak az éjféli mise után ettek valamicskét (hurkát), máshol már napnyugta után is fogyasztottak kevés böjtöt. Karácsony reggel maradékot ettek, vagy kocsonyát, töpörtyűt, hurkát. Karácsonyi ebédjük ünnepi és gazdag volt:

Leves: füstölt húsos bableves vagy savanykás kolbászos krumpli-leves.
Főétel: főtt hús átsütve mártással, töltött káposzta, kocsonya, kolbász, hurka.
Körítés: főtt (sült) krumpli és párolt-káposzta, esetleg árpa-gyöngy (gersli).
Finomság: mákos- és diós-tekercs (bejgli), mézes-kalács.
Sütemény: kenyér, matyó-kalács (vastag, többágú, fonott), krumplis-kalács,
Csemege: alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcs, lekvár, kompót.
Ital: pálinka, szőlő- és gyümölcs-bor.

Vacsora is maradék (szentesítéről, ünnepi ebédéről). Karácsony másnapján reggelire kocsonyát vagy töpörtyűt ettek. Ebédre: aznap főzött savanyú levessel az előző napi maradékot.

Barkók

Egy palóc határvidéki népesség⁹, amely hasonló nyelvezetük és kultúrájuk ellenére szintén elkülönül a palócoktól. A régebben szokásos „csak” saját népcsoportjukon belül házasodás és

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

⁸ A palóc és matyó hímzések közötti nagyfokú különbségek a két eltérő hagyományú népcsoportot sejtet.

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

kissé „alföldies”¹⁰ alkati jellegük mélyebb különbözőségekre utalhat. Mint római katolikusok, karácsony szentestéjén sokfelé egész napos böjtöt tartottak. Vagyis, csak Karácsony napján fogyasztottak húsos-zsíros ételeket. Reggelijük többnyire a disznóvágás „aprítékai” (töporlyú, pecsenyezsíros kenyér, koldus-hurka) esetleg kocsonya. Az ünnepi étkezés ideje, a Karácsony első napi ebéd bőséges és változatos fogásokkal, mint például:

- Leves: füstölt húsos savanyú káposzta-leves, disznó- vagy tyúk-hús leves, csiga-tésztával vagy cérna-metélttel.
Főétel: főtt (sült) hús, hurka, kolbász, kocsonya, töltött káposzta.
Körítés: főtt vagy disznótorossal együtt sült krumpli, árpa-gyöngy, savanyúság.
Finomság: túrós, mákos kelt lepény, diós-, mákos- vagy lekváros-kürt (bejgli) vagy patkó.
Sütemény: fonott-kalács, kenyér, krumplis vagy tepertős pogácsa.
Csemege: alma, dió, mogyoró, méz, aszalt gyümölcs, lekvár.
Ital: pálinka, gyümölcs-bor, kompót-lé.

A vacsora szintén maradék, főleg töltött káposzta. Karácsony másnapi reggeli: leginkább kocsonya vagy hurka és töporlyú, esetleg szentestei maradék. Ebéd és vacsora: karácsonyi maradék. Ebédhez gyakran készítettek egyszerű savanykás levest is.

Jászok

A XIII-XIV. században települtek a Kárpát-medencébe¹¹, és néhány száz év alatt feloldódtak a magyar nyelvi környezetben. Ugyanakkor megőrizték jász öntudatukat és szokásaikat, sokáig csak „fajtájukon belül” házasodtak. A szentestét december 24-én ülték, részben böjtös ételeket fogyasztva. Többfelé élt az a sajátos szokás, hogy éjféli mise helyett reggeli misére mentek, ahol megáldattak valamennyit a karácsonyi böjt-mentes ételeikből (főleg hurkát és kolbászt). Amit a mise után, otthon reggeliként elfogyasztottak. Az ünnepi ebéd választéka:

- Leves: tésztás húsleves, füstölt húsos bableves.
Főétel: levesben főtt hús, töltött káposzta, kocsonya, hurka, kolbász.
Körítés: párolt édes vagy savanyú káposzta, főtt (sült) krumpli, kompót.
Finomság: sült tök, mézes-kalács, kapros-túrós lepény rétes, ostoros¹² kalács.
Sütemény: kenyér, aludt-tejes pogácsa.
Csemege: alma, méz dió, aszalt gyümölcstökmag, lekvár.
Ital: bor, pálinka, kompót-lé.

Karácsony napi vacsorára többnyire töltött káposztát vagy szentestei maradékot ettek. Másnap reggelire kocsonya, hurka vagy töporlyú volt szokásban. Ebédre többnyire egyszerű (rántott, savanykás vagy tejföllel habart) leves készült, a maradék főtt húсок vagy sült kolbászok egy részéből. Vacsoraként pedig a karácsonyi maradék szolgált.

¹⁰ Pontosabban törökös, vagyis kabar, kun, úz jelleg.

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

¹² Ostoros kalács = bejgli-szerű (mákos vagy diós töltetű) hurkákból folt kalács.

Kunok

A XIII. század körül telepedtek meg a Kárpát-medencében¹³, akik igencsak megsínylették a török hódítást. Az alföldi homokhátsági és a tiszántúli középső részeken csak szórványként maradtak fenn, a XVIII. századra nyelvük is magyarra cserélődött. Részben megőrizték kunöntudatukat és szokásaikat, de sok környező szokást is átvettek. Többnyire a református és római katolikus vallást gyakorolták. A szentestét december 24-én ünnepelték, vallásuktól függetlenül, igencsak hasonlóan. Napnyugtáig általában böjtöltek, de szentestei vacsorakor már lazítottak a tilalmakon, többfelé a böjtöt is elhagyták. Ennek ellenére az igen gazdag és változatos étkezést ők is a karácsonyi ünnepi ebédre ütemezték. Íme, a korabeli választék:

Leves: füstölt húsos bab-leves, hurka- vagy hús-leves metélttel, ürü-leves,
Főétel: disznó-pörkölt, töltött káposzta, kocsonya, hurka, kolbász. savanyú-máj,
Körítés: tarhonya, galuska, főtt krumpli, párolt káposzta, csalamádé, kompót.
Finomság: mákos és diós bejgli, rétes vagy pite (diós, mákos, almás, túrós).
Sütemény: kenyér, kalács, hájas vagy töpörtyűs pogácsa.
Csemege: alma, méz dió, mogyoró, lekvár, befőtt, aszalt gyümölcs,
Ital: bor, pálinka, régebben boza is.

Karácsony napi reggelik és vacsorák az előző étkezés maradékaikra épültek. Kiegészítve a kisült töpörtyűvel, koldus-hurkával, és a hurka-kolbász zsíros kenyérral. A karácsony másnapi ebédnél a maradékokat kiegészítette valamilyen egyszerű savanykás leves.

Hajdúk

Korabeli vélemény szerint, egy kevert etnikumú, letelepített fegyverforgató, „szarvasmarha-terelő népesség¹⁴”. Amely többnyire a XV-XVI. században a Kárpát-medence déli vidékeiről elmenekült magyarságból került ki, akikhez különféle délszláv népek is csatlakoztak (átvéve a magyar nyelvet). Hajdúságba telepítve, katonai szolgálatért cserébe földterületet és előjogokat kaptak. Többség református vallású volt, a kisebbség római és görög katolikus. A szentestét december 24-én ülték, változó szokások szerint (többféle népcsoport és tájegység szokásait egyesítve). Karácsony napján reggelire kolbászt, töpörtyűt, sült szalonnát és tojást ettek, kenyérral és forralt borral (vagy némi pálinkával). Ők is a Karácsony napi ebédet tekintették ünnepinek, többféle hagyományt egyesítve és gazdag választékkal:

Leves: húsos tészta-leves vagy füstöl húsos bab-gulyás, marha-gulyás, máj-gombóc tyúkhús-leves, marhahús-leves.
Főétel: levesben főtt vagy sült-hús, töltött káposzta, kocsonya, hurka, kolbász. néhol marha-pörkölt vagy almával töltött tyúk vagy kacsa.
Körítés: hajdú- (köles-) kása, párolt káposzta, főtt burgonya, savanyúság.
Finomság: sült-tök, mákos és diós bejgli, rétes vagy lepény (diós, mákos, túrós).
Sütemény: kerek kalács, kenyér, vajas-tejfölös pogácsa, lepény, hájas tészta.

¹³ Magyar Néprajzi Lexikon. Kunok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

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

Csemege: alma, dió, mogyoró, szőlő, méz, befőtt, lekvár, aszalt gyümölcs.
Ital: pálinka, bor, kompót-lé.

A karácsonyi vacsora általában az ünnepi ebéd maradéka. Ahogy karácsony másnapján is főleg a tészta-maradékokat ették, amihez ebédre egyszerű savanykás levest főztek.

Őriek

Eredetileg a Kárpát-medence nyugati és délnyugati karéján élő népesség. Azon a területen, ahová egykor sorolódott Őrség-örvidék, Kerka-, Mura- és Dráva-vidék. A határ-gyepű 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 követő betelepülések hatására az egykori őri gyepű-vidék még inkább széttöredezett (Őrvidék, Hetés, Göcsej, Muraköz, Ormánság). Különböző néprajzi tájegységek és töredékek alakultak, elválasztódva egymástól kevert vagy más nemzetiségű településekkel. Bár a magyar nyelvű lakosságuk többsége római katolikus, a XVII. században még többnyire protestánsok voltak. Ami a Karácsonyt megelőző kis-böjti értelmezésénél néhol érzékelhető. Például: kis-böjtkor legfeljebb csak hús-mentességet tartottak (tejtermék, zsír, bor, pálinka fogyasztását elnézték), napnyugtától a másnapi étkezési szabályt tartották.

A szentestét december 24-én ülték. Régen, e napon a katolikus őriek többnyire szigorú böjtöt tartottak. Napnyugtáig semmit sem ettek. A protestánsok is szerényen fogyasztottak, gyakran ők is csak kenyeret és vizet. Majd elköltötték szerény, szentesi vacsorájukat (bab- vagy káposzta-leves, mákos gánica¹⁵). Bár, az éjféλι haragszó után fogyaszthattak volna ünnepi ételeket, ennek ellenére szerényen reggeliztek (többnyire kevés tőpörtyű vagy szalonna kenyérrrel). Délelőtt pedig készülődtek a Karácsonyi ünnepi ebédre, amelynek választéka:

Leves: csont- vagy abálós-leves tésztával, füstölt húsos bableves.
Főétel: hurka, kolbász, apró-pecsenye disznó-paprikás, töltött káposzta, kocsonya.
Körítés: gánica, kása (hajdina, kukorica), főtt krumpli, párolt káposzta, savanyúság.
Finomság: diós és mákos kalács-tekercs, túrós lepény, tökös-mákos béles.
Sütemény: tőpörtyűs pogácsa, fonott sós vagy édes kalács, kenyér.
Csemege: méz, lekvár, gyümölcs-befőtt, aszalt gyümölcs, dió, mogyoró, alma,
Ital: törköly- vagy mézes pálinka, bor.

Őrieknél a karácsonyi ünnepi ebédre sokfelé csak délután (14 óra körül) került sor. Ugyanakkor, egészen napnyugtáig elhúzódott, így a vacsora többnyire el is maradhatott. Egyes nagycsaládos vidékeken a reggelit egy könnyű-szerény ebéd követte (a szentesi maradékokból). Az ünnepi ételeket ünnepi vacsoraként tálalták, napnyugta körül. Ekkor a vigasság késő éjszakáig is eltarthatott. Karácsony másnapján is a maradékokat ették, amelyhez savanykás levest is készítettek.

*

¹⁵ Pirított vagy forrázott lisztből készített, vízben kifőzött vagy kemencében kisütött galuska-szerű köret.

Felvidéki szláv elkülönülő népcsoportok

Ide sorolhatók azok a felvidéki és Kárpát-aljai nyugati és keleti szláv népcsoportok, akik még a velük egy nyelvet beszélő szlávzágon belül is megkülönböztették önmagukat. Kultúrájuk sajátos, és némileg eltér a Kárpát-medencén kívül élő északi szláv rokonaiktól.

Tótok

Felvidék északabbi részén őshonos népesség, mai megnevezéssel: szlovákok¹⁶. Akik jelentős létszámban települtek át a Kárpát-medence délebbi régióiba. Többnyire katolikus vallásúak, de jelentős volt az evangélikusok (kevésbé a reformátusok) aránya, az ortodox elenyésző. Nemzetiségen belüli szokásaik részben eltérőek, sokfelé idomultak a helyi etnikai és vallási környezetbe. Ebből adódóan, a karácsonyi étkezési szokásaik is különbözhetnek. A szentestét (ritka kivétellel) december 24-én tartották. Sokfelé e napon csak böjtösen étkeztek és az ünnepi főétkezést a Karácsony napi ebéd adta. Míg egyes vidékeken az ünnepi böjtmentes főétkezésre a szentestei vacsorakor is sor kerülhetett. A főétkezések főbb fogás-választékai:

- Leves: halász-lé, tyúk- vagy disznó-hús leves, esetleg savanykás ürü-leves, kolbászos káposzta-leves, babgulyás, füstölt-húsos bableves.
- Főétel: főtt hús kissé sütvé pörköltnek vagy tokánynak készítve, sült hús, hurka, kolbász, töltött káposzta, kocsonya,
- Körítés: főtt galuska, tészta, gőzgombóc vagy zsemle-gombóc, főtt burgonya, kása (hajdina vagy árpa), párolt káposzta, savanyúság, sült
- Finomság: mákos és diós kürt (bejgli), rétes vagy lepény (diós, mákos, túros).
- Sütemény: kenyér, édes-kalács, lekváros vagy túros bukta.
- Csemege: alma, dió, mogyoró, gyümölcs-befőtt, aszalt gyümölcsök.
- Ital: mézes-, ágyas- vagy boróka-pálinka, bor, komlót-lé.

Karácsony reggel többnyire a szentestei maradékot fogyasztották. Vacsorára pedig az ebédmaradékot. Karácsony másnapján a maradékokhoz savanyú káposzta-levest is készítettek.

Tirpákok

Azok a békési és felvidéki evangélikus szlovákok utódai, akiket egykor Nyíregyháza környékére telepítettek. A szentestét december 24-én tartották, de protestáns hitükből adódóan nem böjtöltek. Ezért a szentestei vacsora-asztal számított az egyik ünnepi főétkezésnek, másodikként pedig a Karácsony napi ebéd. Érdekes, hogy Karácsonykor soha nem ettek halat! Holott az év egyéb napjain attól nem idegenkedtek. Íme, a leggyakoribb ünnepi fő-étkeik:

- Leves: tyúk-, disznó-hús leves, kolbászos korhely-leves, csülkös paszuly-leves.
- Főétel: főtt vagy sült hús, hurka, kolbász, paradicsomos töltött-káposzta, húsos paradicsomos édes-káposzta, kocsonya, ludas-kása.

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

Körítés: káposztás tepsis krumpli, párolt káposzta, puliszka, tarhonya
Finomság: rétes (mákos, diós, almás, túrós), diós és mákos kalács, sütötök.
Sütemény: kenyér, sós vagy tepertős pogácsa, piskóta.
Csemege: alma, dió, aszalt gyümölcsök, befőtt, lekvárok, méz.
Ital: pálinka, bor, kompót-lé.

A karácsonyi ünnepek alatt a reggeli többnyire kocsonya és tepertő, valamint az előző napi maradék. A vacsora pedig az aznapi ebéd maradéka.

Ruszinok

A Kárpátok észak-keleti vidékén élő őshonos népesség¹⁷. Többségükben a görög katolikus vallást követték, ezért egykor többnyire az ortodox szokásokhoz igazodtak. Karácsonyt viszont a helyi hagyományok szerint ünnepelték. Oly módon, hogy a XX. század elejéig az ortodox többségű vidékeken a római katolikus kisebbség is az ortodox (más néven orosz) karácsony idején ünnepelt. Ahogy a helyi ortodox kisebbség is igazodott a december 24-i kezdetű ünnepléshez, ha a többség akkor ünnepelt. Abban is egységesek voltak, hogy szentesén enyhén böjtöltek, az ünnepi főétkezésnek pedig a Karácsony napi ebéd számított. Bár, egyes nagy-családos házaknál már éjfél után sor kerülhetett erre. Főbb ünnepi választék:

Leves: tyúk- vagy disznó-, esetleg ürü-hús leves, savanykás hal-leves.
kolbászos vagy húsos káposzta- vagy cékla-leves.
Főétel: almás kacsasült, savanyú káposztában főtt kacska, disznósült,
sült birka-oldalas, töltött húсок, almával töltött szárnyasok,
főtt sonka, hurka, kolbász, abált disznófej tormával,
zöldséges kocsonya, savanyított hal.
Körítés: árpa- vagy hajdina-kása, főtt burgonya, almás párolt káposzta.
Finomság: palacsinta (túrós, húsos, káposztás), édes vagy húsos béles (pirog).
Sütemény: édes kalács, mézes-kalács, mákos-kalács (makivnyik), kenyér,
csomózott pereg (pipis), karácsonyi lángos, fánk.
Csemege: alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcsök, méz, kompót, lekvár.
Ital: gyümölcs vagy gabona-pálinka, bor, kompót-lé, kiszelo (kvasz).

Megjegyzendő, hogy a ruszinoknál a Karácsony: három napos ünnepnek számított. A reggelik az előző napi tálalás hideg maradékai (kocsonya, tepertő, hurka). A vacsorák főleg gyümölcs és téztafélék. Némely vidékeken két főétkezést tartottak, Karácsony első és harmadik napján. Elsőt a nagycsaládnak és komáknak, másodikat a szomszédoknak és vendégeknek.

Lengyelek

Kárpát-medence északi részén kis létszámú, szórványban letelepült népesség¹⁸. A szentestét december 24-én ünnepelték. Mint hithű katolikusok, e napon szigorúan böjtöltek, legalábbis

¹⁷ Magyar Néprajzi Lexikon. Ukránok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

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

napnyugtáig. Utána bőséges, de részben böjtös hús-zsír nélküli étkeket fogyasztottak. Sajátos szokásuk szerint, gyakran Karácsony első napján is böjtös vagy egyszerű ételeket tálaltak. Csak Karácsony második napján következett az ünnepi ebéd. Ennek étel-választéka:

- Leves: tyúk- vagy disznó-hús leves, hal-leves, kacsavér leves, hússal töltött tészta-cékla-leves (barscs), kolbászos káposzta-leves.
Főétel: füles-tészta¹⁹ (húsos, káposztás), húsos- (bigos) vagy töltött káposzta, kocsonya, főtt levesthús torma-mártással, sült hús, hurka, kolbász.
Körítés: hajdina- vagy árpa-kása, kompót, párolt káposzta, savanyúság.
Finomság: mákos-kalács (makowiec), mákos- vagy túros-kifli.
Sütemény: kenyér, sós vagy édes kalács, mézes-kalács, kuglóf (babka).
Csemege: alma, dió, mogyoró, méz, aszalt és csonthéjas gyümölcsök.
Ital: gabona-pálinka, bor, kenyér-kevasz, komlót-lé.

A Karácsony első és második napi reggelik és vacsorák az előző étkezések maradékai.

Gácsok

Más néven galíciaiak (halicsiak), akik főleg a XIX. században érkeztek a Kárpát-medencébe. A szentestét december 24-én ülték, a vacsoráig szigorú böjtöt tartva. A vacsora is mérsékelten böjtös volt, de a tojást és a túrot többnyire nem mellőzték. A karácsonyi étkezési szokásaik a lengyelekéhez hasonlítható. Az egykori karácsonyi főétkezés étel-választéka:

- Leves: tyúk- vagy disznó-hús leves., máj- vagy hús-gombóc leves, húsos savanyú káposzta-leves.
Főétel: töltött káposzta (golabki²⁰), húsos gombóc (knedle), húsos füles-tészta, kocsonya, főtt hús savanyú mártással, tejfölös paprikás vagy ragu.
Körítés: gőz- vagy zsemle-gombóc, nokedli, főtt burgonya, párolt káposzta.
Finomság: mákos-kalács (makowiec), pirog²¹ (húsos, májas, káposztás, gombás).
Sütemény: rozs-kenyér, lángos, palacsinta, fánk, mézes-kalács.
Csemege: alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcs, kompót.
Ital: gabona-pálinka, gyümölcs-bor, kompót-lé, kevasz.

A gácsok karácsonyi ünnepi étkezéséről kevés adat lelhető fel. Ugyanis, a Kárpát-medencébe bevándorlók nem különültek el, hanem beolvadtak a helyi lakosságba.

*

¹⁹ Más néven: barát-fülre, derelye, táska.

²⁰ Golabki = böjtös töltelék savanyított káposzta levelébe takarva, tepsiben elhelyezve, tejfölös lével leöntve, kemencében kissé pirulósra sütvé.

²¹ Pirog = kelt tésztából készült, bukta-szerűen töltve, kemencében vagy olajban sütvé.

Délvidéki szláv elkülönülő népcsoportok

Ide sorolhatók a Kárpát-medence déli karéjáról származó szláv népcsoportok, amelyek még a szlávsgón belül is megkülönböztették önmagukat. Kultúrájuk sajátos. Nemcsak hogy eltér a felvidéki szlávokétól, de még a déli, sőt az azonos nyelvűekétől is különbözhetnek szokásaik.

Bolgárok

Akiket nándoroknak neveztek egykor. A Kárpát-medencében élők elődei többnyire Bánátból és a bolgár Veliko Tarnovo környékéről származtak²². A bánátiak római katolikus vallást, a bulgáriaiak az ortodox irányzatot gyakorolták. Ennek ellenére mindkét vallás hívei (többnyire) a Gergely-naptár szerinti december 24-én ünnepelték szentestét. Napnyugtáig szigorúbb böjtöt tartottak. Majd azt követte a böjtös 13 fogásos étel. Böjtmentes ünnepi főétkezésnek a Karácsony nap ebéd számított, a következő fogás-választékkal:

- Leves: húsos bableves, disznó-, birka- vagy hal-hús leves (savanykás, tejfölös).
- Főétel: töltött káposztalevél²³ (szárma), sült disznó- vagy birka-hús, levesben főtt hús mártással, húsos fasírt, almával töltött szárnyas.
- Köret: húslével készített bab-főzelék, kása (árpa-gyöngy, köles, bulgur), párolt káposzta, zöldségek és gyümölcsök.
- Finomság: túrós rétes (burek), mákos kalács (babka), diós-hájas (baklava).
- Sütemény: ünnepi kenyér (kerek, tészta-formás díszítéssel), édes kalács (kozonak).
- Csemege: alma, dió méz, szőlő, aszalt gyümölcs, édesített díszes túró.
- Ital: bor, ánizsos pálinka, kompót-lé, boza.

Bár a szlávok Karácsonykor szívesen fogyasztottak szárnyasokat, a bolgárok többsége ettől idegenkedett (nehogy elszálljon a boldogság). A karácsonyi reggelik az előző napi étkezések maradékai. A vacsorák többnyire hurka, kolbász, tepertő. A disznótoros ételek karácsonyi fogyasztása egyértelmű Kárpát-medencei hatásra utal. Néhol, a Karácsony másnapi ebédet is „félíg ünnepien” tartották (távoli rokonok fogadására). A betelepült bolgárok Karácsonykor többnyire nem vallási vagy helyi szokásokhoz, hanem a hozott népi hagyományaikhoz ragaszkodtak. Megkísérelve így is feleleveníteni „egykori hazájuk” emlékét.

Szerbek

Régi nevükön rácok. A XVII. században még tömegében éltek a Dunántúl és az Alföld déli felén²⁴. De a XIX. század végére már csak némely Duna- és Tisza-menti településen, valamint a Vajdaság-Bánság vidékein őrizték régi hagyományaikat. Duna és Tisza határvidékén maradtak fenn nagyobb tömbökben. Az ortodox vallás szabályai szerint a Julián-naptár szerint ünnepelték Karácsonyt, szentestéjükön betartva a böjti előírásokat. A Karácsonyi ünnepi ebéd a szerb hagyományokat tükrözte, míg a vacsorák inkább a magyaros disznótoros jelleget.

²² Magyar Néprajzi Lexikon. Bolgárkertész. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

²³ Hús, kása és zöldség keverékével töltött káposztalevél, töltött-káposzta töltelke.

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

Reggeliken pedig a maradékok elfogyasztása volt szokásban (kolbász, hurka, töpörtyű). Az ünnepi ebéd legelterjedtebb étel-választéka:

- Leves: tyúk-hús leves lúdgége-tésztával²⁵, füstölt húsos bab-leves, kocsonya.
Főétel: főtt hús mártással, sült hús, almával töltött szárnyas, húsos-szárma²⁶.
Körítés: kása (köles, burizs²⁷, kukorica), főtt krumpli, párolt káposzta.
Finomság: diós-mákos bejgli, lapos (diós, mákos) rétes²⁸, hájas bélesek.
Sütemény: kerek búza-kenyér, nagy-kalács vagy pogácsa. piskóta, fonott kalács.
Csemege: alma, szőlő, dió, mogyoró méz, főtt aszalt szilva, befőtt, lekvár.
Ital: bor (főleg vörös), gyümölcs- vagy gabona-pálinka, kompót-lé.

Egyes vidékeken (ha a nagycsalád egyazon településen lakott) a „böjtmentes vacsorára” már az istentiszteletet követően, Karácsony első napja hajnalán (3 óra körül) sor kerülhetett.

Szlavón-horvátok

Egykor az észak-horvát és szlavón vidékekről bevándorolt horvát nyelvű népesség. Dunántúl délebbi-nyugatabbi részein, sokfelé elszórva települtek. Döntő többségükben a katolikus vallást gyakorolták. Közös vonásuk, a szentestei böjt tiszteletben tartása. Éjféλι mise után csak kocsonyát és kenyeret (kalácsot) fogyasztottak. Karácsony első napja a családi együttlét ünnepe volt, ilyenkor nem illett más házához menni. Reggelire többnyire hurka és kolbász, néhol kocsonya és pecsenye vagy töpörtyű. Ünnepi ebédre szárnyast illett készíteni, mert az „angyalkák is szárnyukon szálltak az ünneplő házakra”. Íme a hagyományos választék:

- Leves: tyúk- vagy kakas-hús leves, kocsonya.
Főétel: levesben főtt hús tejfölös vagy torma-mártásban, tejfölös paprikásként.
Körítés: kása (köles, hajdina, árpa vagy zab), főtt burgonya, savanyúság.
Finomság: diós és mákos hajtott kalács (makovnjaca), mézes-omlós sütemény, rétes²⁹ (mákos, túrós, meggyes, káposztás).
Sütemény: tésztájával díszített tornyos kenyér, édes kalács, perec, hétfonatú-kalács.
Csemege: méz, dió, mogyoró, alma, aszalt gyümölcs, lekvár.
Ital: bor, pálinka, kompót-lé.

Vacsorára az ebéd maradéka és disznótoros került az asztalra. Megfigyelhető, hogy a reggeli és a vacsora „inkább magyaros”, míg az ünnepi ebéd hagyományosan „horvát”. Karácsony másnapját csak félünnepnek tartották. Többnyire a szomszédolás és disznóvágás ideje. Hagyományos módon a véres vagy májas hurkát hajdina-kásával, húsos-tüdős hurkát köles-kásával készítették. A Dráva-menti és somogyi horvátok szokásai gyakran keveredtek a környezetükben élő magyar és sváb népességével, ezért étkeik is gyakran igen hasonlóak.

²⁵ Más néven: sodort csiga-tészta,

²⁶ Szárma = húsos, kásás és zöldséges töltelék, káposzta-levélbe göngyölve.

²⁷ Burizs = hántolt búza, megfőzve.

²⁸ Csesznica = lapos rétes. Mákkal, dióval, lekvárral vagy túróval töltve. Utóbbi kettőt másnap tálalták.

²⁹ Tancsica = vékony, zsír nélküli, hártatészta (rétes- vagy lasagne-szerű) sütemény.

Sokácok

Nyelvük és vallásuk alapján, sajátos horvát népcsoport³⁰. 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 szentestét december 24-én ülték. E napon böjtöltek, de a tiltást nem fogadták el a pálinkára „mert az gyümölcsből van”. Az éjféli mise után, a böjt befejeztével a család összegyűlt és rendszerint belakmározta. Ilyenkor kolbász, sült- és rántott hús, kocsonya, kalács, pálinka és bor került az asztalra. Karácsony napjainak reggelije többnyire az előző vacsorai maradék, esetleg kocsonya, sült kolbász, hurka, oldalas vagy káposzta. A karácsonyi ünnepi ebéd választékai:

- Leves: tyúk- vagy disznó-hús leves, cserépben főtt sokác húsos bableves.
- Főétel: levesben főtt hús mártással, sült hús, csirke- vagy sertés-pörkölt.
- Körítés: sűrű bab-főzelék, árpa- vagy köles-kása, párolt káposzta, savanyúság.
- Finomság: mákos és diós kalács (mákovácsá³¹), sült tök, rétes (túrós, diós, mákos).
- Sütemény: kenyér, keresztel mintázott és tésztával díszített kerek kalács, pogácsa.
- Csemege: alma, dió, mogyoró, szőlő, aszalt gyümölcsök, befőtt.
- Ital: pálinka, bor, kompót-lé.

A vacsora általában ebéd-maradék, vagy disznótoros. Megfigyelhető, hogy a sokác karácsonyi étkezésnél a magyar és sváb hatások már erősebben érvényesültek.

Bunyevacok

Dalmáciából származó, horvát nyelvjárású népesség³². Egykor főleg Bácska és Vajdaság vidékén telepedtek meg. Hagyományosan római katolikus vallásúak, ezért december 24-én ülték a szentestét. Bár a szentestei vacsorájuknál több ortodox vonás is érzékelhető, ennek ellenére napnyugtától a pálinka és borivást már „nem tartották bűnnek”. Az éjféli mise után már az asztalra kerülhetett a disznó-kocsonya és a bor (esetleg a fűszeres-mézes forralt bor). Reggelire az előző napi maradékot ették. A karácsonyi böjtmentes ebéd számított ünnepi étkezésnek, amely inkább magyaros és svábos volt, mint szláv

- Leves: füstölt húsos bableves csipetkével, orjaleves kocka-tésztával, halász-lé.
- Főétel: leves-hús mártással, disznótoros, kocsonya, sült liba vagy kacsa.
- Körítés: árpa- vagy köles-kása, főtt krumpli, párolt káposzta, savanyúság.
- Finomság: mákos és diós hajtott kalács, rétes (túrós, diós, mákos), sült tök.
- Sütemény: kenyér, kettős kereszt formájú tészta-ékes kalács (gyümölcs-dísszel).
- Csemege: alma, dió, mogyoró, szőlő, aszalt gyümölcs, fokhagyma, méz.
- Ital: pálinka, bor, kompót-lé.

Fontos tudni, hogy a bunyevacok többsége nem tartja magát horvátnak. Hanem, önálló nemzetiségűnek. Náluk nem volt szokásban a rituális „közös kenyértörés és szétosztás”.

³⁰ Magyar Néprajzi Lexikon. Sokácok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

³¹ Mákovácsá = kör alakúra nyújtott tészta, közepe forró vízben puhított hagymás mákkal megkenve, négy oldalról szögletesre hajtva és lefedve, majd tepsibe téve kemencében kisütve.

³² Magyar Néprajzi Lexikon. Bunyevacok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Dunai horvátok

Más néven rác-horvátok. Feltehetően szerb vidékekről származtak, erre utalnak a szerbekkel rokonítható nyelvi és szokásbeli hasonlóságok is. Többségük Bácskában és Bács-kiskun vidékeken telepedett le, de egy részük a Duna mentén felfelé vándorolt. A korabeli Pest-Buda közeléig, szórványosan még egyes Moson és Győr vármegyei parti településeikig (sőt Bécsig is). Sajátos hagyományuk, hogy a karácsonyi ünnepi ebédre is tálaltak halas ételeket. Ünnepi böjti étkezésre a Karácsony első napi családi ebédkor került sor. Íme, a korabeli választék:

Leves:	füstölt húsos bableves, tészta orja-, tyúk- vagy hal-leves, halász-lé.
Főétel:	leves-hús mártással, disznótoros, kocsonya, sült szárnyas vagy hal.
Körítés:	árpa- vagy köles-kása, főtt krumpli, párolt káposzta, savanyúság.
Finomság:	mákos és diós hajtott kalács, rétes (túrós, diós, mákos).
Sütemény:	kenyér, dísztelen édes fonott kalács.
Csemege:	alma, dió, mogyoró, szőlő, aszalt gyümölcs, fokhagyma, méz.
Ital:	pálinka, bor, kompót-lé.

Reggelire az előző napi, vacsorákra az ebéd-maradékokat tálalták. A halas-paprikás ételeik hamar elterjedtek a Duna-menti településeken. Étek-hagyományaikban a rác, bunyevác és magyar szokások keveredése érzékelhető.

Bosnyákok

Boszniából származó, kis számú és horvát nyelvjárású népesség³³. Egykor Baranyában telepedtek le. Származásuk ellenére nem muzulmán, hanem római katolikus vallásúak. A szentestét december 24-én ünnepelték, napnyugtáig betartva a szigorú böjtöt. Ezt követően a böjtös vacsorát a római katolikus hitszokások szerint fogyasztották. Főleg halat és mákos nyalánkságokat ettek ilyenkor. Karácsony napi reggeleken többnyire kocsonya, hurka és kolbász került az asztalra. Míg vacsorákon az ebéd maradékai. Náluk a Karácsony első és második napi ebédje egyaránt ünnepi főétkezésnek számított. Íme a választékok:

Első napi leves:	füstöl húsos bableves, orja-leves.
Első napi főétel:	káposztás-hús vagy hús-gombóc, töltött káposzta.
Második napi leves:	tyúk- vagy kakas-hús leves.
Második napi főétel:	levesben főtt hús mártásban, kásával vagy krumplival.
Közös finomság:	mákos-palacsinta, mákos kalács (mákovácsá), kompót.
Közös sütemény:	egy tésztaarózsás és egy díszes-figurás kenyér,
Közös csemege:	alma, dió, aszalt gyümölcs, méz, befőtt, lekvár.
Közös ital:	bor, pálinka, kompót, méz-ser.

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

A bosnyákok horvátoknak tartják magukat. Ennek ellenére, a karácsonyi étkezési szokásaik igen vegyesek. A szentestei halas vacsora inkább szerb jellegű. A karácsonyi első napi ebéd már horvátos, némi svábos hatással. Míg, a második napi „madaras ebéd” délvidéki vagy részben keleti szlávok. A reggelik és vacsorák pedig magyaros-disznótoros jellegűek.

Vendek

Más néven szlovének³⁴. Dunántúl nyugati végében élő, szláv-őslakos népesség. A muraközi vendek nem tartották magukat szlovénnek, a nyelvük is inkább hasonlított a horvátra. Szokásaik sokban emlékeztettek az őrségi magyar (és az egykori székely) hagyományokra. Római katolikusként vagy evangélikusként a szentestét december 24-én ülték. Napnyugtáig szigorúan böjtöltek és a szentestei vacsorájuk is erősen böjtösen alakult. Húsos-zsíros ételt és szeszes italt csak éjfél után fogyasztottak. Ilyenkor sült hús, kolbász, hurka és bor került az asztalra. Mint ahogy a reggelik és a vacsorák is többnyire a disznótorosokra támaszkodtak. A karácsonyi ebédjük számított ünnepi főétkezésnek, amely leggyakoribb étel-választéka:

- Leves: húsos-babos savanykás káposzta-leves, tésztás hús- vagy szárnyas leves.
- Főétel: főtt vagy sült hús (esetleg hús-gombóc) mártással, hajdinás szárma, kocsonya.
- Körítés: hajdinás galuska, főtt tészta vagy burgonya.
- Finomság: mákos vagy diós bejgli (potica), többrétegű lepény (túrós-mákos, túrós-diós).
- Sütemény: kenyér, kalács, mazsolás vagy aszalt gyümölcsös kuglóf.
- Csemege: méz, alma, dió, mogyoró, sült gesztenye, aszalt vagy főtt gyümölcs.
- Ital: bor, pálinka, kompót-lé, méz-ser, házi-sör.

A Kárpát-medencei szlovén karácsonyi ételek igen változatosak és vidékenként némiképp különbözhetnek. Sok ételt átvettek a környezetükben élő népektől (magyaroktól, horvátoktól, osztrákoktól és olaszoktól). Érzékelhető a hasonlóság egyes nyugati szlovák ételekhez is.

*

Germán elkülönülő népcsoportok

Ide sorolhatók a Kárpát-medencétől nyugatabbról származó, germán-eredetű népcsoportok. Azok, amelyek a „németes nyelvű népességben belül is” megkülönböztették önmagukat.

Cipszerek

Más néven szepességi szászok. Feltehetően olyan sziléziai és rajnai népcsoportok, akik a felvidéki Szepességben, később a Máramaros vidékén telepedtek le. A reformáció idején döntő többségük áttért az evangélikus hitre. Bár nem tartották a böjtöt, kezdetben a szentestei vacsorájuk elég szerénynek mutatkozott. De a XVII. századtól a szentestei vacsorák gyakran

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

hajnalig tartó vigasságokká alakultak, változatos fogásokkal. Többfelé viszont a reggeli istentiszteletek követő karácsonyi ebédet tekintették ünnepinek. Íme a választék:

- Leves: füstölt húsos árpagyöngy-vagy hajdina-leves, hús-vagy kolbász-leves tésztával.
Főétel: sült hús, főtt hús mártással, peccsenye, hurka (véres, májas), töltött káposzta³⁵.
Körítés: árpagyöngy- vagy hajdina-kása, főtt burgonya, párolt-káposzta, savanyúság.
Finomság: mákos-kalács (bejgli), béles (almás, túrós, húsos, májas)
Sütemény: árpa-kenyér, sós-kalács, mézes-ánizsos vagy aszalt gyümölcsös kalács.
Csemege: alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcsök, méz, befőtt, lekvár.
Ital: pálinka, bor, sör, kompót-lé, méz-sör.

A cipszerek ünnepi étel-választékai kiegészülhettek morva, szlovák, ruszin, magyar étkekkel. Vacsorára ebéd-maradékok, a reggelire pedig kocsonya és disznótoros kerültek az asztalra.

Szászok

Más néven erdélyi³⁶ szászok. A flandriai és alsó-szászországi németiség Erdélyben letelepedett csoportja. Többségükben evangélikus hitet gyakorolták, ezért szentestei böjtöt nem tartottak. Régi szokásuk szerint, vacsora előtt a kemence tűzhely (kemence, kandalló) tűzét kioltották, majd újra gyújtották. Hagyományaik a cipszerekéhez és a később betelepült svábokéhoz hasonlítható. A vacsora fontos eleme az ostya, amelyet mézbe mártva fogyasztottak. Vagy ostya-töréssel kezdték a vacsorát, vagy azzal fejezték be. Íme, a főbb szentestei étel-választék:

- Leves: füstölt húsos bab-leves, sült-húsleves, húsos krumpli-leves, savanyú-leves.
Főétel: töltött-káposzta (néhol paradicsomos), peccsenye, rántott hús.
Körítés: krumpli (petrezselymes vagy püré), párolt káposzta, árpagyöngy-kása.
Finomság: pite (almás, mákos), mézes-kalács, mákos vagy diós bejgli (néhol hájas).
Sütemény: árpa- vagy rozs-kenyér, édes kalács, szász karácsonyi kalács (mazsolás).
Csemege: alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcsök, méz, befőtt, lekvár.
Ital: pálinka, bor sör, kompót-lé.

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 maradékot és disznótorost fogyasztottak.

Bánsági svábok

Törökök kiűzése után, az elnéptelenedett déli határvidékre telepített német nyelvű katolikus lakosság. A XVIII. század elejétől, főleg Bácska és Bánság vidékére. Akik később a Tisza, Maros és Szamos mentén feljebb is letelepedtek. Ők adták a partiumi svábok többségét is. A szentestét december 24-én tartották, a rájuk jellemző puritánsággal és takarékoszággal, ami

³⁵ Máramaros vidékén paradicsomosan is készítették a költött káposztát.

³⁶ Pontosabban: a királyföldi, brassói és besztercei szászok.

szinte alig különbözött a karácsony előtti böjti előírásoktól. Náluk a Karácsony napi ebéd számított ünnepnek. Ennek választékai már bőségesek és változatosabbak:

- Leves: hal-leves vagy halász-lé, hús- vagy kolbász-leves tésztás vagy káposztás.
- Főétel: sült- vagy rántott hús vagy hal, levesben főtt hús mártással, kocsonya.
- Körítés: párolt-káposzta, sült krumpli, krumpli-saláta, savanyúság.
- Finomság: hájas-tészta vagy béles (diós, mákos, lekváros), bejgli (diós, mákos).
- Sütemény: kenyér, gyümölcs-kenyér, kuglóf perec, pogácsa.
- Csemege: méz, alma, dió, mandula, aszalt gyümölcsök, befőtt.
- Ital: bor, pálinka, sör, kompót-lé.

Mivel disznót vágtak télire, így a karácsonyi reggeli többnyire disznótoros volt. A vacsorát az ünnepi ebéd-maradék adta. Karácsony másnapján már a disznótorosok voltak többségben.

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 mentére is. Többnyire katolikusok, részben evangélikus vallásúak voltak. Így megjelenésük nem okozott érdemi feszültséget a római katolikus többségű magyar és horvát, valamint az ottani evangélikus többségű szlovák lakosság körében. A szentestét böjtös vagy szerény vacsorával, szűk családi körben köszöntötték. A Karácsony első napi ünnepi ebéd választéka:

- Leves: disznó-hús leves tésztával, tyúk- vagy csirke-hús leves máj-gombóccal, gulyás.
- Főétel: húsos-vagy töltött káposzta, sült vagy főtt hús savanyú szósszal, csirke-pörkölt, kacska- vagy liba-sült, kolbász, hurka, kocsonya.
- Körítés: párolt káposzta, főtt vagy püré-krumpli, krumpli-saláta, árpa-kása.
- Finomság: rétes vagy hájas béles (diós, mákos, túrós, meggyes), diós és mákos bejgli.
- Sütemény: kenyér, három ágból font kalács, gyümölcs-kenyér vagy kuglóf.
- Csemege: alma, dió, mandula, aszalt gyümölcsök, méz, lekvár, befőtt.
- Ital: bor, pálinka, sör, méz-sör vagy kompót-lé.

Halat ünnepi ebédre nem tálaltak. Vacsora többnyire az ebéd maradéka. Reggeli pedig kocsonya, hurka és töpörtyű. A dunai és bánági ételek főleg fűszerezésben különböztek. A dunai ételek piros fűszer-paprikával, míg a bánágiak többnyire 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. Többségükben katolikusok voltak, így a szentestei vacsorájukat is némileg böjtösre készítették. A karácsonyi ebédet tekintették fő ünnepi étüknek, amely vidékenként igencsak eltérő választékúra alakult:

Leves:	hús- vagy hal-leves, halász-lé, kolbászos káposzta-leves, bab-gulyás.
Főétel:	sült- vagy rántott-hal, töltött liba vagy kacska (szilvával, almával, káposztával).
Körítés:	gőz vagy zsemle-gombóc, párolt-káposzta, krumpli-saláta, savanyúság, befőtt.
Finomság:	mákos és diós bejgli, vajas vagy hájas bukta (lekváros, túrós), mézes-kalács.
Sütemény:	kenyér, sós-kalács, édes mazsolás kuglóf, gyümölcs-kenyér, pogácsa.
Csemege:	alma, dió, mandula, sült gesztenye, aszalt gyümölcsök, méz.
Ital:	bor, habzó-bor, sör, gyümölcs-szörp, kompót-lé.

Az ételeik közül a hurka, kolbász, töltött-káposzta és a kocsonya sem maradhatott ki. De ezek többnyire a karácsonyi reggeli és vacsora, valamint vendégváró ételnek számítottak.

*

Egyéb jelentős népcsoportok

A Kárpát-medencébe több olyan népcsoport is betelepült, amelyek kultúrája eltért a magyar, szláv, és germán népességétől. Esetenként vallásuk is, még nehezítve beilleszkedésüket.

Románok

Akiket a XX. századig oláhoknak neveztek. A XIII. századtól fokozatosan beáramlottak a Kárpát-medencébe. Oly mértékben, hogy XVIII. századtól egyes területeken már túlsúlyba kerültek. Például Erdélyben³⁷, 1850-ben a románok lakossági részaránya már meghaladta 60%-ot, vagyis létszámban az ottani magyarság kétszeresét! Hasonló volt a bizánci szertartású keresztény vallású oláhok részaránya is. Döntő többségük az ortodox, kisebbségük görög keleti vallás szabályaihoz igazodott. Vagyis, egy részük december 24-én, más részük januárban ünnepelte a karácsonyt. Ami közössé is tette a szentestei hagyományukat: hogy mindkét vallási irányzatuk közel hasonlóan tartotta a böjtöt. Ahogy, Karácsony első napjának ebédjét ők is ünnepi főétkezésnek tekintették. Íme néhány, a korabeli éték-választékukból:

Leves:	füstölt húsos szárazbab-leves, húsos csorba ³⁸ , tyúk-, orja- vagy ürü-hús leves.
Főétel:	töltött káposzta rolni, főtt- vagy sült-hús, kocsonya, hurka, kolbász, vagdalt.
Körítés:	kása (köles, hajdina, búza), puliszka ³⁹ , leves-zöldség tejföl-mustár mártásban.
Finomság:	mákos, diós lekváros kalács (kocsonya), édes-túró, palacsinta.
Sütemény:	lepény-kenyér, kalács, rétes vagy hájas-béles (túrós, almás).
Csemege:	alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcs, méz, befőtt.
Ital:	pálinka, bor, kompót- vagy lekvár-lé.

A maradékok és disznótorosok többnyire a karácsonyi reggeliket és vacsorákat adták. A román, moldáv, szerb, bolgár és székely karácsonyi ételeknél erős hasonlóság érzékelhető.

³⁷ Erdély története. III. kötet. XII. fejezet. 1. Felzárkózás és integráció. Vallási és nemzetiségi megoszlás. 24-25. táblázatok. Akadémiai Kiadó. Budapest, 1986.

³⁸ Csorba = korpaciberével (erjesztett korpalevel) savanyított leves.

³⁹ Puliszka = többnyire köles-, hajdina- vagy kukorica-darából főzött, kemény-összeálló, szeletelhető kása.

Cigányok

Feltehetően indiai eredetű, régi vándorló népcsoportok maradványai. Azoké, akik többnyire törvényileg és hatalmilag elrendelt letelepítés eredményeként rekedtek a Kárpát-medencében. A legrégebbi leteleplülők átvették a magyar nyelvet, beilleszkedtek a társadalomba, sőt többnyire magyarnak is tekintették magukat. Míg az újabban érkezők részben megőrizték nyelvüket és sajátos szokásaikat, elkülönülésüket és bezárkózásukat. Keresztény vallásuk ellenére szentestét zárt-szűk böjtös ünneplés helyett nagycsaládi vacsorával köszöntötték, sok betérővel. Sőt éjfél előtt még a kántálókat is fogadták. Így két ünnepi főétkezésük volt. A szentestei nagy-vacsora és a karácsonyi ünnepi ebéd. Íme, néhány jellegzetes ételük:

- Leves: szárnyas-leves, tésztás hús-levesek, halász-lé.
Főétel: töltött káposzta, sült hús vagy hal, pörkölt, disznótoros, cigány-pecsenye
Körítés: nokedli, főtt vagy sült krumpli, tarhonya, tészta, pörkölthöz túrós csusza.
Finomság: túrós pite vagy rétes, hajtott kalács (túrós, almás, diós, mákos, lekváros).
Sütemény: kenyér, bodag⁴⁰, kemence-lángos, pogácsa.
Csemege: alma, lekvár, kompót, befőtt, méz, aszalt-gyümölcs.
Ital: pálinka, bor,

Reggelire többnyire az előző esti maradékokat fogyasztották. A kései karácsonyi ebéd pedig gyakran egybeolvadt a vacsorával. Úgy tűnik nem alakult ki egységes cigány szokás-kultúra. Ezért még egy csoporton belül is igen változatosak lehetnek a karácsonyi ünnep fogások. Különösen azért, mert karácsonyi vendégeskedéskor illendő volt a házhoz kóstolókat is vinni. Amelyeket szintén feltálalnak. Így az ünnepi asztalon sokféle étel és ital volt egy időben. Állítólag, karácsonyi ételt egykor nem illet vöröshagymával készíteni.

Örmények

Kezdetben főleg Erdély némely határvidékein telepedtek meg⁴¹, majd nagyobb városban, Idővel szétszóródtak Erdély és Partium területén. A Karácsonyt nem önállóan, hanem a Vízkereszttel egyidejűleg ünnepelték. Vagyis, a szentestét: január 5-én ülték. A szentestei vacsora alatt csak növényi eredetű táplálékot és halat fogyasztottak. Mivel a bor növényi eredetű, így azt böjtös italnak tekintették, szabadon fogyaszthatták. Karácsony első napján, az ebéd számított ünnepi étkezésnek. Íme, egy örmény ünnepi ebéd-étek választék:

- Leves: örmény fül-leves⁴², savanyú fül-leves, örmény hús- vagy húsgombóc-leves.
Főétel: grillezett disznó- vagy szárnyas-hús (khorovadz), sült csirke- vagy malac.
Körítés: mazsolás rizs vagy köles, főtt-sült bab, főtt tészták.
Finomság: palacsinta (lekvárral, mézes dióval), dalauzi (mákos, diós méz-grillázs), káta⁴³.
Sütemény: lepény-kenyér, pászka, ánizzsal szórt fonott kenyér, menyasszony-pogácsa⁴⁴.

⁴⁰ Bodag = kizsírozott formában sült kenyér. Tésztájába tepertő- vagy szalonna-kockákat is keverhettek.

⁴¹ Magyar Néprajzi Lexikon. Örmények. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁴² Angadzsabur = sürt húisleves zöldséges-fűszeres hússal töltött fültésztával.

⁴³ Káta = két réteg tészta között töltelék, a felső tésztaréteg reszelt tésztájú (magyaros neve: Borzas Kata).

⁴⁴ Daktakhalva = olajos-lisztes rántás mézzel és mandulával keverve, torta-formában megszilárdítva.

Csemege: alma, szilva, dió, mogyoró, mandula, aszalt gyümölcsök, méz.
Ital: bor-párlat, bor, méz-ser, gyümölcs-kvasz.

A kárpát-medencei örmények is átvették a téli disznóvágás helyi szokását. De disznótoros ételleket nem illesztették az ünnepi választékukba. Azokat inkább csak egyszerű reggeli vagy esti ételként fogyasztották. Néhol, a karácsonyi nyalánkságokat mák nélkül készítették.

Görögök

Főleg, a XVII. századtól telepedtek meg a Káráti-medencében⁴⁵. Többnyire áru-szállítással és kereskedéssel foglalkoztak, így nem alakítottak ki önálló településeket. Főként szörvényban, a hajózható folyók és kereskedelmi utak menti városokban éltek. Ünnepeiket többnyire a Kárpát-medencében hivatalossá lett Gergely naptárhoz igazították. De többségi ortodox környezetben a szentestét a Juliánusz naptár szerinti napon ülték meg (januárban), betartva a böjti előírásokat. Íme néhány fogás a Karácsony másnapi, már böjtmentes ünnepi ebédjükéről:

Leves: hal-leves, citromos csirke-leves, füstölt húsos bab- vagy lencse-leves.
Főétel: húsos töltike⁴⁶ tejfölösen, pácolt sült hús, levesben főtt hús salátával.
Körítés: sajtos-tejfölös párolt zöldség, párolt bab, puliszka, köles vagy rizs.
Finomság: diós-mézes baklava⁴⁷, túrós- vagy sajtos-batyu, csöröge-fánk, palacsinta.
Sütemény: díszes és kereszt-mintás kerek kenyér, sós vagy savanyú-túrós pogácsa.
Csemege: alma, dió, mogyoró, mandula, aszalt gyümölcs, méz, befőtt.
Ital: bor, borpárlat, kompót-lé, boros befőtt-lé.

Érdekes sajátosság, hogy a görög hagyományos karácsonyi ételek eredetileg „mákmentesek”. Ugyanakkor, a Kárpát-medencébe betelepült görögök egyes étkei némileg módosultak és kiegészültek. Például: mákosan is készítettek baklavát és batyut, a töltött káposztájuk és hal-levesük paprikásabb lett, rétest és bejglit is sokfelé átvették. Néhol még a disznóvágást is karácsony napjára ütemezték, a disznótort mintegy egybe kötve a családi találkozóval.

Szombatosok és keresztény zsidók

Ők azok, akik felvették a szombatos⁴⁸ hitet vagy keresztény hitre térve elhagyták régi zsidó hitüket. Közös sajátosságuk, hogy valamelyest ragaszkodtak a biblikus zsidó hagyományhoz. Ezért, a szentestei vacsorájuk ételének egy része gyakran hasonlított a Hanuka-ünnep étkeihez. Főleg a kárpátaljai és galíciai kikeresztelkedett zsidóság és az erdélyi szombatosok körében terjedt el a karácsony egyfajta népi-családi ünneplése. Természetesen mellőzve, a keresztény böjtöt. Valamint, a Karácsony napi ünnepi ebédéről a disznóhúst és más „tisztátalan étkeket” is kitiltották. Íme egy csokor a korabeli böjtmentes ünnepi választékukból:

⁴⁵ Magyar Néprajzi Lexikon. Görögök. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁴⁶ Töltike = káposzta-levéibe göngyölt fűszeres-zöldséges hús-vagdalt, párolva és párolva.

⁴⁷ Baklava = rétestésztával borított édes töltelék.

⁴⁸ Szombatos = Magyar Néprajzi Lexikon. Szombatosok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

Leves: birka- vagy marha-húsos savanyú káposzta-leves, szárnyas leves tésztával.
Főétel: főtt vagy sült szárnyas, hal sütve (rántva), túrós vagy húsos batyu mártással.
Körítés: kása (köles, árpa, hajdina, kukorica), puliszka, tészta, párolt káposzta, befőtt.
Finomság: lekváros fánk, palacsinta (almás, lekváros), flódni⁴⁹ vagy rétes, édes túró,
Sütemény: kenyér, kenyér-lángos, lapcsánka⁵⁰ (tócsni), pogácsa, kalács.
Csemege: alma, dió, mogyoró, aszalt gyümölcsök, sós sajt, méz, befőtt, lekvár.
Ital: bor, pálinka (gyümölcs vagy gabona), kenyeres vagy gyümölcsös kvasz.

A kikeresztelkedett zsidók (vagy muszlimok) egy része nem tagadta meg a disznóhúst. De ezt többnyire nem ünnepi ebédnél fogyasztották (de reggeli vagy vacsora már lehetett).

Némely sajátos társadalmi réteg ünnepi étkezése

A társadalom egyes csoportjainak ünnepi étkezése a származási hagyományuktól eltérően is történhetett. Többnyire akkor, ha a családjuktól távol, saját szakmai vagy társadalmi körükben köszöntötték Karácsony ünnepét. Ilyenkor ételeik a közös összetartozásukat, és saját hagyományaiktól való időleges elszakadásukat is jelképezhette. De utalhatott a hétköznapi különbözőségek feloldására. Ahogy a céhek vagy foglalkozási csoportok elfogadott szokásaira is. Íme néhány példa a XIX. századi gyakoribb csoportos „ünnepi fogásokra”:

Vadászos: vad-pörkölt vagy vadas-mártásos vadsült zsemlegombóccal, rétes.
Pásztoros: hús-leves, pörkölt tarhonyával vagy kásával, mákos-túrós lepény.
Halászos: hal-leves, halász-lé vagy halpaprikás, túrós csusza, mákos guba.
Bölléres: orja-leves, toros (kolbász, hurka, sült) párolt káposzta, rétes (mákos, túrós).
Muzsikás: tyúkhús-leves, csirkepörkölt galuskával, túrós csusza vagy mákos rétes.
Katonás: füstölt húsos bab-leves (bab-gulyás), mákos vagy diós tészta, alma.

Hasonló gyakori fogások kimutathatók egyes társadalmi rétegek „ünnepi ételeinél” is.

Polgárias: hal- vagy tyúk-hús leves, töltött káposzta, rétes (mákos, diós, túrós).
Városias: halász-lé, sült hús párolt káposztával és krumplival, mákos vagy diós kalács.
Vidékies: hús-leves, disznótoros kenyérral és savanyúval, mákos (diós, túrós) rétes.
Csárdázó: tyúk-leves tésztával, főtt vagy sült hús párolt káposztával, mákos bejgli.
Utazós: hús-leves tésztával, töltött káposzta kenyérral vagy krumplival, kuglóf.
Régies: hús-leves, töltött káposzta, mákos guba.

Egyes ételek pedig gyakoribbak voltak a városi „az ünnepi asztalokon”. Íme néhány példa.

Budai: tyúk-hús leves, főtt-sült hús és krumpli vagy kása, bejgli (mákos, diós).
Pesti: halász-lé, disznó-toros párolt káposztával, bejgli (mákos, diós).
Bécsi: kolbászos hús-leves, sült hús párolt káposztával, bejgli (mákos, diós).
Pozsonyi: halász-lé, sült szárnyas mártással gombóccal, pozsonyi kifli (mákos, diós).

⁴⁹ Flódni = tészta öt vékony rétegben, közöttük dió, mák, alma és lekvár (túró) rétegekkel.

⁵⁰ Lapcsánka = reszelt nyers burgonyás tésztájú, zsiradékban kisütött lepényféle.

Mohácsi: füstöl húsos bableves, töltött káposzta, tekert-kalács (mákos, diós).
Bajai: tésztás halász-lé, töltött káposzta, tekert-kalács (mákos, diós).
Szegedi: sűrű halász-lé, töltött káposzta, rétes (mákos, diós, túros).
Debreceni: tyúk- vagy marha-hús leves csigatésztával, töltött káposzta, mákos bobajka.
Váráshelyi: tyúk-hús leves metélttel, töltött káposzta, hajtott kalács (mákos, diós).

Ugyanakkor, a tájegységekként is érzékelhetőek eltérések az ünnepi menü-választékoknál.

Felföldi: töltött káposzta, almával töltött szárnyas-sült, bejgli (mákos, diós).
Alföldi: töltött káposzta, disznótoros párolt káposztával, rétes (mákos, diós, túros).
Kunsági: töltött káposzta, tarhonyás pörkölt vagy disznótoros, mákos guba.
Mosoni: töltött káposzta, sült vagy rántott hal, hajtott kalács (mákos, diós).
Erdélyi: töltött káposzta, pecsenye káposztával és krumplival, bejgli (mákos, diós).
Őrségi: csülkös babos-káposzta, hajdinás vagy köleses hurka, rétes (mákos, répás).
Szabolcsi: paradicsomos töltött káposzta, disznótoros, bejgli (mákos, diós).
Hajdúsági: húsos vagy töltött káposzta, töltött sült szárnyas, mákos guba.
Szepesi: csülkös árpa-gyöngy leves, töltött káposzta, pecsenye, bejgli (mákos).

Természetesen e választékok erősen általánosító és csak tájékoztató jellegűek. Ugyanakkor jól érzékeltethetik egyes tájegységek hagyományának és ízlés-világának sajátos különbségeit.

NÉHÁNY KARÁCSONYI BÖJTMENTES FŐÉTEK RECEPTJE

„Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyvsorozat I. és II. kötetében olyan receptek kerültek bemutatásra, amelyek egykor a szentestei „böjtös” étkezések jellemző fogásai voltak. Mégpedig „a szigorú” receptek, amelyek állati eredetű alkotót nem tartalmaznak (kivéve a halat, ami egykor böjtinek számított. Vagyis: hús- és zsír-, tojás- és tej-mentesek. Olyanok, amelyek egyaránt megfeleltek az egykori (XX. század eleji) szentestére vonatkozó, katolikus és ortodox keresztényi étkezési előírásoknak. Igaz, néhány olyan étel leírása is „közéjük keveredett”, amelyeket bár az egyházak tiltottak, de a helyi hagyományok megengedhetőnek, vagy éppen elengedhetetlennek tartottak.

E kötetben viszont már olyan „böjtmentes” ételek receptjei vagy leírásai sorakoznak, amelyek nélkül a Karácsony ünnepét egykor „el sem tudták volna” képzelni. Az itt közölt receptek a XVI-XIX. század közötti időtartamból ismert, főbb karácsonyi ünnepi étkek bemutatására szorítkoznak. Olyanok, amelyek hagyományos ételeknek tekinthetők, amelyeket az egyszerű köznép is elkészíthetett. Valamint (a boróka-bogyóval pótolható bors kivételével) csak olyan összetevőket tartalmaztak, amelyek a Kárpát-medencében akkoriban megteremték.

Karácsonyi ünnepi főfogások

A korabeli Kárpát-medencei karácsonyi ünnepi étkezés (a hétköznapi 1 vagy 2 fogásokhoz képest) mindig több fogást tartalmazott. A kezdő fogás feltétlenül húsos és általában leves-szerű. A XVIII. századtól, a leves nélküli ünnepi étkezést szinte „elképzeltetlenné” tartották. Ezt követte a főfogás, valamilyen főtt vagy sült húsos étel körítéssel, vagy valamilyen húsos-káposztás étel. Gyakran mindkettő is kerülhetett az ünnepi asztalra. Ezek után többnyire már a tésztás és magvas jellegű finomságok és sütemények következtek. De még ezek között is találkozhattunk húsos készítményekkel. E kötet célja éppen az, hogy az előbbieken jelzett egykori legismertebb „húsos fogásokat” egy csokorba gyűjtse.

Fontos jelezni, hogy a régi ételek íz- és ízlés-világa eltért a manapság megszokottaktól. Mivel a régies fűszerezés különbözött a mostanság szokásostól. Sőt, az alapanyagok, só és ízesítők aránya is jelentősen eltérhetett. Ugyanis, a régi leírások általában ezek pontos nagyságra nem utaltak. Ezért, az itt közölt leírások egy része inkább csak olyan tapasztalati iránymutatások, amelyek segítségével (saját ízlésünkre támaszkodva) az ételeket magunk is elkészíthetjük.

Levesek

A karácsonyi ünnepi étkezések egyik legfontosabb, többnyire kezdő fogása: a húsos-tartalmas leves. Ezek közül is a legelterjedtebb étel-fajták: a hal-levesek vagy halász-lék, a tésztás hús-levesek, valamint a húsos bab- vagy káposzta-levesek és a kocsonyák. Hasonlóságuk ellenére ezek elkészítési módja és fűszerezése tájegységenként igen változatosan alakulhatott.

Főfogások

A karácsonyi étkezések elengedhetetlen főfogása a húsos étek, a hozzáillő körítésekkel, Ezek közül is a legelterjedtebb étel-fajták: a húsos-káposzták, a húsos tálak és a disznótorosok. E három étel-fajta is számtalan változatban ismert, különböző alapanyagokkal és fűszerezéssel.

Nyalánkságok

A húsos-tésztás készítmények már kevésbé voltak elterjedtek a Kárpát-medencében. Ezek leginkább egyes tájegységekhez vagy népcsoportok ünnepi étkezési szokásaihoz kötődtek. Nem véletlen, hogy ezek választéka és változatossága már lényegesen visszafogottabb.

Fontos tudnivalók

Az itt közreadott recept-leírásoknál használt mértékegységek a mai szokásokhoz igazodnak. Azért, hogy az étkeket magunk is elkészíthessük, kóstolgathassuk. Az esetleges félreértések elkerülése érdekében fontos megjegyezni, hogy az evőkanálnyi mennyiség = mindig „csapott evőkanálnyira”, vagyis 15 ml-nyi térfogatra vonatkozik. A kiskanálnyi mennyiség = mindig „csapott” teás- vagy nagyobb kávéskanálnyira, vagyis 5 ml-nyi térfogatra utal. Ebből az is egyértelműen következik, hogy „1 evőkanálnyi = 3 kiskanálnyi mennyiség”.

Ha a mézet cukorral helyettesítjük akkor: 1 evőkanál méz = 2,5 kiskanál cukor és 0,5 kiskanál víz. Ha a mézet must-mézzel, akkor: 1 evőkanál méz = 1 evőkanál must-méz. Ha a mézet lekvárral, akkor: 1 evőkanál méz = 1-2 evőkanál lekvár (édességétől függő). Ha szárított levél-fűszert frissel helyettesítünk, akkor: 1 kiskanál szárított = 1,5-2 evőkanál friss.

Az e fejezetben közzétett receptekben mennyiségi arányok: a mai viszonyokhoz illeszkednek. Vagyis, a jelzett mennyiségek: *4 személy számára készítendő* étekre utalnak. Természetesen, ha több főre kívánánk az ételt elkészíteni, akkor a mennyiségi adatokat annak megfelelően arányítani szükséges. Például, ha 6 főre főznénk, akkor a 4 főre leírt recept-mennyiségeket 1,5 szeresére kell növelnünk ($6/4 = 1,5$). Ez vonatkozik minden alapanyagra.

*

Hal-leves és halász-lé receptek

Halból készült leves-szerű ételek már a középkori magyar szakácskönyvekben is fellelhetők. A XVIII. század végétől pedig a hal-paprikásból eredeztethető piros-paprikás halász-levek váltak egyre népszerűbbeké. Egykor e hal-ételek mindkét (egyszerű és savanyú) változata egyaránt népszerű volt. Mára a savanykás változat szinte „leszorult” a karácsonyi asztalról.

Híg zöldséges hal-leves

Egyszerű régi hal-leves, régi nevén hal-lév. Hagyományos levesek módján készült. Népszerű felvidéki és erdélyi étel a XVII. századból. Íme, az egyik ismertebb készítési módja:

1. Először is 50-60 dkg haltörzsét megtisztítunk és felszeletelünk.
2. Egy főzőedénybe helyezük a szeleteket és kissé megsózzuk.
3. Majd hagyjuk a szeleteket 1-2 órán át sós levükben érlelődni.
4. Ezután öntsük fel 1,2-1,5 liter vízzel, és lassan puhára főzzük.
5. A megfőtt hal-szeleteket a léből kivesszük és hagyjuk levegőn szikkadni.
6. A főzőlevet átszűrjük egy másik edénybe és adjunk hozzá:
 - egy közepes fej vöröshagymát(10-15 dkg), tisztítva és egészben;
 - egy kis csokor összekötött zöldpetrezselymet;
 - egy darabka megtisztított petrezselyem-gyökeret vagy zellergumót (10-15 dkg);
 - 1 evőkanál frissen reszelt gyömbért (1/2 kiskanál szárítottat);
 - esetleg koriandert vagy majoránát (1-2 teáskanálnyi);
 - sót és őrölt fekete-borsot, borsfüvet vagy boróka-bogyót (ízlés szerint);
 - néhol egy csipetnyi sáfrányos szeklicét is (hogyan sárga színe legyen).
7. A zöldségeket főzzük puhára, majd a levét szűrjük át.
8. Ebbe tegyük a főtt haltörzsüket, a főtt gyökeret és a zellert.
9. Néhány perces összeforrálás után a hal-lé fogyasztható.
10. A hal-levet pirított kenyér-kocákkal illett feltálalni.

Ízlés szerint savanyíthatják is. Egyes vidékeken bor-ecettel, korpa-ciberével máshol savanyú káposzta szűrt levével vagy aludt-tej savójával. Néhol tejföllel ízesítették. Volt, ahol tárkony, volt ahol szurokfű vagy bazsalikom fűszerezte (koriander vagy majoránna helyett). A nem savanyított változatú hal-leves leginkább a Duna és mellékfolyói környékén volt ismertes. Egyes vélekedések szerint az lehetett a dunai halász-lé „öse”.

Régi halfej-leves

Az előbbi „hal-lév” sajátos változata. Hal-húst nem, csak a hal-részek kifőtt levét tartalmazta. Főleg Kárpát-medence északi, keleti és déli vidékein készítették, néhol ma is. Így készült:

1. Először is pucoljunk meg jó alaposan egy 1,5-2 kg-os halat, belezzük ki.
2. Fejét, farkát és uszonyait vágjuk le, ehető belsősegeit és ikráit is különítsük el.
3. Ezekből az aprítékokból készítjük a levest (a törzsét tegyük el másféle ételhez).
4. Egy fazékba öntsünk 2 liter hideg vizet, és adjuk hozzá az alábbiakat, megtisztítva:
 - 2 db közepes sárgarépát (20-25 dkg);
 - 1 arasznyi (10-15 dkg) petrezselyem-gyökeret;
 - egy darabka zellergumót (10 dkg körül);
 - 1 közepes fej vöröshagymát (10-15 dkg), apróra vágva;
 - az előkészített halfejet, farkat és uszonyokat.
5. Miután a zöldség megfőtt, vegyük ki a hal-részeket, és a levét szűrjük le.
6. A főtt zöldséget kockákra vágjuk és visszatesszük a szűrt-tiszta lébe.
7. Ezt a zöldséges levet forrásig melegítjük, és ízesítjük:
 - sóval és őrölt borssal (ízlés szerint);
 - valamint, a helyileg szokásos fűszerekkel.
 - ízlés szerint kevés mézzel édesíthették, vagy az előbbi recept szerint savanyíthatták.

8. Néhány perces összeforralás után a leves fogyasztható.
9. Régen pirított zsemle-kockákra vagy kenyérrre tálalták.

A borsot 3-4 boróka-bogyó vagy borsfű pótolhatta. Gyömbérrel is fűszerezték. Néhol apróra vágott zöld-petrezselyemmel meghintették. Volt, hogy a karácsonyi hal-lét borral ízesítették.

Sűrű halfej-leves

Az előbbi recept alapján készül annyi eltéréssel, hogy a főtt hal-részeket sűrű szitán áttörték. Sokfelé a hal-pépet apró halak szolgáltatják, amelyeket együtt főztek a hal-aprólékkal. Az így nyert főtt és szálfka-mentes hal-pépet hozzáadták a zöldség-kockás szűrt léhez. Ezután a levest felforralták, fűszerezték és ízesítették, és rövid összeforralás után már tálalhatták is. Néhol hal-pép helyett a híg hal-fej levest másként sűrítették. Tejfölös-lisztes vagy aludt-tejes kenyér-morzsa habarással esetleg zsíros-lisztes rántással.

Kásás halfej-leves

Úgy készült, mint a halfej-leves, de a végső összeforraláskor némi kása-magot is adtak hozzá. Amely lehetett, árpagyöngy, hántolt búza, köles vagy hajdina (későbbiekben apróra kockázott burgonya). Ezzel nemcsak sűrítve a levest, hanem laktatóbbá és tartalmasabbá is téve.

Tésztás halfej-leves

A kásás halfej-leves módján készült, de kása-magvak helyett tésztát főztek bele. Ezzel téve sűrűbbé és tartalmasabbá. Különösen a metélt, tarhonya és csipetke volt kedvelt e célra.

Gazdag hal-leves

A régi hal-leves és a sűrű halfej-leves egyesítése. Amikor a hal-péppel sűrített halfej-levesbe a végső összeforraláskor hozzáadták a haltörzs-szeleteket is. Ahogy azok megpuhultak, a levest már tálalhatták is. Ezt többnyire pirított zsemle-kockák vagy kenyér-szeletek nélkül tálalták. A Tisza és mellékfolyói vidékén többnyire ez a fajta hal-halleves volt népszerű. Feltehetően ez lehetett a tiszai halász-lé „öse.”

Táskás hal-leves

Már a XVI. században leírt, egykor igen népszerű és előkelő ételnek számított. Lényegében olyan hal-leves, amelyet fűszeres főtt-filézett halhússal töltött tészta-táskával (tészta-batyuval, füles-tésztával) gazdagítottak. Íme, egy régi készítési mód:

1. Megtisztítunk 20-30 dkg haltörzset és felszeleteljük.
2. Egy főzőedénybe helyezük a szeleteket és kissé megsózzuk.
3. Öntsük fel 1,2-1,5 liter vízzel, és lassan puhára főzzük.

4. Majd vegyük ki, nyomjuk pépesre és szálkákat távolítsuk el.
6. Készítsük el a halles-alapot a híg zöldséges hal-leves leírásának 6-7. pontja szerint
5. A míg a zöldségek megfőnek, készítsünk táska-töltelék az alábbi szerint:
 - 1 fej vöröshagyma apróra vágdalunk és 1 evőkanál zsíron kissé pirítjuk;
 - pépes halhús ehhez hozzáadva, együtt dinszteljük;
 - csipetnyi sóval, bors-fűvel, petrezselyem zöldjével (lehet szárított is) vegyítjük;
 - 1-2 kiskanálnyi lisztet és egy felvert tojást hozzáadva, az egészet pépesre keverjük.
6. Elkészítjük a táska-tésztát az alábbiak szerint:
 - gyúrunk tésztát 20 dkg-nyi lisztből, némi vízzel.
 - nyújtjuk el vékonyra, szeleteljük nagyobb kockákra.
 - a tészta-kockákat meg töltjük táska-töltelékkel és a szélein jól össze tapasszuk.
7. Amikor a zöldségek puhára főttek a levet másik edénybe átszűrjük.
8. A zöldségeket megfelelő méretűre darabolja hozzáadjuk.
9. Ezt a levet forraljuk, és a töltött tészta-táskákat a levesbe szórjuk.
10. Amikor táskák a leves a felszínre emelkednek, 1-2 percnyi főzés után kivehetők.
11. A meleg levest mindig a főtt-szikkadt tészta-táskákra töltve tálalták.

Ezt a táskás hal-levest gyakran ízesítették tejföllel. A fűszerezése is vidékenként változhatott. A töltékbe kevert zöld-petrezselymet helyettesíthette zeller-zöldje, majoránna, tárkony vagy szurokfű, bazsalikom, kakukkfű, esetleg rozmarin. A levest savanyíthatták aludt-tejjel vagy savanyú káposzta szárított levélével. Felső körökben népszerű volt a borral ízesített változata is.

Édes-boros hal-leves

Régi felvidéki és erdélyi étel a XVI. századból. Egyes leírásokban „hal lengyel lével” vagy „mézes-boros hal-lév” néven szerepel. Íme, az egyik lehetséges készítési módja:

1. Először 50-60 dkg haltörzset megtisztítunk és felszeletelünk.
2. Egy főzőedénybe helyezük a szeleteket és kissé megsózzuk.
3. Majd hagyjuk a szeleteket 1-2 órán át sós levükben érlelődni.
4. Eközben forraljunk fel 1 liter vizet és adjunk hozzá:
 - 1 közepes fejnyi vöröshagymát, apróra vágdalva;
 - 1-2 közepes almát vagy birs-almát (10-20 dkg), tisztítva, szeletelve;
 - esetleg 1-2 aszalt szilvát.
5. Ha mindez puhára főtt, passzírozzuk át egy tiszta fazékba.
6. Ezt forraljuk fel, és rakjuk bele a halszeleteket.
7. Néhány perc elteltével ízesítjük és fűszerezzük, hozzáadva a következőket:
 - egy kis maréknyi mosott mazsolát (kb. 10 dkg);
 - 1-2 kiskanálnyi őrölt fekete borsot a vagy borsfüvet, boróka-bogyót;
 - sokféle némi gyömbérrel is ízesítették.
 - 2-3 evőkanálnyi mézet (vagy must-mézet);
 - valamint, néhány csipetnyi sáfrányos szeklicét, hogy megsárgítsa a hal-lét.
8. Amikor a hal-szeletek már puhultak 2-5 dl liternyi fehér bort is öntöttek hozzá.
9. Ezután csak néhány percig főzték, Ezt is pirított zsemle-kockákra tálalták.

Paprikás hal-leves

A XIX. század elejétől főleg a Duna-környéki magyarok és a dunai svábok étele. Bár hasonlít a halász-léhez, ez nem pörkölt-paprikás módjára készült, hanem paprikás rántásos levesnek. Íme, a mára már divatjamúlt étel készítési módja:

1. Hagymás-paprikás rántást készítünk az alábbiak szerint:
 - 2 közepes fej vöröshagymát megtisztítunk és apróra vagdalkuk;
 - ezt 2-3 evőkanálnyi forró disznó-zsírban halványra pirítjuk;
 - majd 1 evőkanálnyi lisztet hozzáadva és kavargatva világos rántást készítünk;
 - tűzről levéve a rántást 1 evőkanálnyi őrölt piros-paprikával meghintjük és elkeverjük.
2. Az elkészült rántást 1 liter vízzel felöntjük, forraljuk és keverjük,
3. Közben hozzáadunk:
 - 2-3 evőkanál bor-ecetet (vagy 1 dl savanykás bort);
 - 1 kiskanál borsfüvet vagy borsot; vagy 1 kis darab szárított csípős paprikát.
4. Ha már forr, hozzáadunk 0,5 kg tisztított, sózott halszeletet.
5. Közel fél óráig lassan puhára főzzük a halat.
6. Ekkor megkóstoljuk, és szükség szerint sózzuk.
7. Úgy 5-10 percig még főzzük, utána után fogyaszthatjuk.

Eredetileg pirított zsemle- vagy kenyér-kockákkal tálalták, később inkább kenyérral ették. A kiskunsági part-vidéken disznózsír helyett apróra vagdalt és kisütött füstölt szalonna adta a rántás zsiradékát. Szigetköz és Csallóköz vidékén kevés köménymaggal is ízesítették. Barcs környékén bors helyett boróka-bogyóval tették csípőssé. Néhol, szárított csípős cseresznye-paprika helyett, aszalt-száradt zöldpaprikát tördeltek bele.

Egyes vidékeken az ilyen hal-levesbe kevés tésztát, kölest vagy apróra vágott burgonyát is belefőztek, hogy laktatóbb legyen. Volt, ahol a paprikás hal-levest nem savanyították, hogy a rántásos-leveses íz érvényesüljön. Volt, ahol kevés tejföllel ízesítették.

Dunai halász-lé

A Duna-menti vidékeken elterjedt halászlé-típus. Amely, a paprikás hal-leves egyfajta rántás nélküli változatának tekinthető. A XIX. századtól egyre ismertebb hungarikum. Így készült:

1. Úgy 0,7-1 kg körüli halat megtisztítunk és felszeletelünk.
2. A szeleteket úgy fél evőkanálnyi sóval megsózzuk és félretesszük.
3. Hűvösebb helyen hagyjuk, hogy 1-2 órát a levében érlelődhessen.
4. Főzés kezdetekor egy nagyobb fej vöröshagymát megtisztítunk és apróra vagdalkuk
5. Ezt nagyobb edényben 2-3 evőkanálnyi forró disznó-zsírban halványra pirítjuk.
6. Az edényt levéve a tűzről, a hagymát 1-2 evőkanál piros-paprikával elkeverjük.
7. Amikor a paprika a hagymás zsírt bepirosította, hozzáadjuk a lesózott hal-darabokat.
8. Visszatéve tűzre az edényt, a hal-darabokat 2-4 percig pároljuk a hagymával.
9. Ezt követően 1,5 liter vízzel felöntjük, és erős tűzön legalább fél órát főzzük.
10. Amikor a hal puhára főtt, az étel tálalható.

Többnyire friss kenyérrel fogyasztották. Egyes vidékeken sós vízben főtt tésztával tálalták. Másol, néhány szem krumplit is megfőztek benne. A „Pest fölötti vidékeken” készített dunai halász-lét néhol kevesebb paprikával és némi borssal ízesítették. A Bécs-Pozsony közti partvidékek dunai halász-léit néhol köménymaggal is fűszerezték. A XX. század közepétől egyre gyakrabban vöröshagymát, zöld-paprikát és paradicsomot is belefőztek. De ez az újszerű, divatosabb „lecsós íz” már közel sem hasonlít az egykori halász-lé ízéhez.

Tiszai halász-lé

A Tisza-menti folyó-vidékek sajátos halász-lé féléje. A gazdag hal-leves paprikás változata. Népszerű magyar, horvát és sváb étel a XIX. század közepétől. Íme, a készítési mód, amely sűrű igen ízes pörkölt- vagy paprikás-szerű és élénkpiros halász-lét eredményezett:

1. Úgy 1-1,5 kg-nyi halat megtisztítunk, kipucoljuk és feldaraboljuk.
2. Fejet, uszony- és farok-részt levágjuk és félretesszük ezt a nyeseadékot.
3. Hal-törzset szeletekre vágjuk és sózzuk, és 1 órán át hagyjuk saját levében érlelődni.
4. A zsíros részeket lefejtük és aprítjuk.
5. Egy edényben 1-2 kanál disznó-zsírt felforrósítunk, majd:
 - hozzá adunk 2 fej megtisztított és apróra vagdalt vöröshagymát;
 - beleszórjuk a zsíros aprítékot, és a hagymával együtt zsemle-színűre pirítjuk;
 - a tűzről levéve meghintjük piros paprikával és elkeverjük.
 - 1 percig keverjük, gyengén melegítve pirítjuk, majd 1-1,5 liter vízzel felöntünk.
6. Hozzáadjuk a nyeseadékot és 1 órán át gyengén forraljuk.
7. Amikor a nyeseadék foszlásra főtt, szűrőn átpasszírozzuk egy másik edénybe.
8. Ezt, szükség esetén vízzel 2 liternyire felöntjük és felforraljuk.
9. Amikor a lé már „lobog” hozzáadjuk a hal-törzsszeleteket és 1 szárított csípős paprikát.
11. Mindezt gyengén forrva 20-30 percig főzzük, majd kóstoljuk, szükség esetén sózzuk.
12. Sózás után még 10 perc összefőzés, utána az étel már tálalható.

Jellegzetessége, hogy egykor mindig tészta nélkül tálalták. A felső tiszai vidékeken, a halász-lé szűrőn áttört alapját (víz helyett) borral öntötték fel. Néhol, a tányérra kitalált halász-lét tejföllel is ízesítették. Másol kevés ecettel savanyították. Egyes vidékeken a piros-paprika mellett borssal is ízesítették. A XX. század közepétől többfelé, a vöröshagymát zöld-paprikával és paradicsommal is kiegészítették, ami már „lecsós ízt” adott a halász-lének.

Balatoni halász-lé

Ez az étel készítésében igen hasonlít a tiszai halász-lénél már leírtakhoz. Annyi eltéréssel, hogy amikor a hal-aprólékokat főzték, néhány szem megtisztított krumplit is adtak hozzá. Amiket az átpasszírozás előtt kivettek a főző-léből, majd a kész halász-léhez azt is a tányéron tálalták. Valamint, hogy egyes balatoni bortermő vidékeken a halász-lé alapot (sűrítményt) nem vízzel öntötték fel, hanem gyenge borral (így adva némi savanykást ízt a halász-lének).

Drávai halász-lé

A balatoni halász-léhez hasonlóan készült, de két igen lényeges eltéréssel. Az egyik: hogy a piros és csípős paprikát csak a halszeletek főzésekor adták hozzá, A másik: hogy a hal-aprólékkal együtt főtt krumplit is bele-passzírozták. Ezzel sűrítve a halász-lét. Érdekesség: hogy hasonló halász-lé a Duna-menti bunyevácok és szerbek körében is ismert.

Vegyes halász-lé

Sokfelé ismert változat. Olyan halász-lé, amely sűrítményét nemcsak a „nagy hal nyesedékei” adták, hanem a kifogáskor hálóba került egyéb apró halak is. Amelyeket tisztítás után együtt főztek és passzíroztak a „hal-szeleteket adó hal lenyesett aprólékaival”.

Bácskai halász-lé

Amely inkább hal-gulyásnak vagy paprikás hal-lének tekinthető. Ismert volt a Dráva- és Bácska-menti sokácok és bosnyákok körében. A dunai halász-léhez hasonlatosan készült, de két lényeges eltéréssel. Az egyik: hogy a halász-léhez adott hagymát nem pirították meg, hanem nyersen belefőzték (mint ha hal-gulyást készítenének). Ami nem pörköltes, hanem inkább leveses ízt eredményezett. A másik: hogy tésztáját nem külön főzték meg, hanem a halász-lében. Sokfelé 1-2 deci bort is öntöttek hozzá, a pikáns savanykás íz érdekében.

*

Hús-levek és leves-féleségek receptjei

A hagyományos, hússal készített karácsonyi levesek és kocsonyák a talán a legrégebbi ünnepi ételek közé sorolhatók. Sokfelé rántás vagy habarás nélkül készültek. Különösen nagyra becsülték a tisztára szűrt és aranylóan sárgás leveseket. A középkorban, a marha- vagy tyúk-húsból készített karácsonyi leves sokfelé volt ismert és kedvelt fogás, a Kárpát-medencében. Később marhahús helyett, a disznó-hús vált népszerűbbé. Az egyéb (kacsa-, liba-, birka-, vad-stb.) húsból főzött levesek csak helyenként voltak szokásban.

Régies hús-lé

Efféle leves már a XVI-XVII. századi hús-leves leírásokban is fellelhető. Vagyis, a mai karácsonyi hagyományos húsleves már közel háromszáz éve hasonló módon készül. Függetlenül attól, hogy milyen húsból készítették. Csak az ízesítése és fűszerezése változott kissé, a helyi szokásoktól és a divattól függően. Íme, a leves hagyományos receptje:

1. Úgy 1 kg-nyi húst megtisztítottak és megfelelő nagyságúra feldaraboltak.
2. Főzőedénybe rakva 4-5 liternyi hideg vízzel feltöltötték, amihez még hozzáadtak:
 - literenként 0,5-1 dkg sót;
 - 1-2 dl gyenge bor-ecetet vagy 2-4 dl savanykás bort;

- 10-20 szem fekete borsot vagy boróka-bogyót;
 - 1 kis kanálnyi szárított, vagy 3-szor annyi reszelt gyömbért.
3. Mindezt gyorsan felforralták, közben a keletkező habot leszedték.
 4. Ezután a főzést már gyenge tűzön folytatták, a húst lassú tűzön „abálták”⁵¹.
 5. Egy órányi főzés után hozzáadták a zöldségeket és a fűszereket, úgymint
 - 1 közepes fej megtisztított egész vöröshagymát, és 1-2 gerezd fokhagymát;
 - 2 szál alaposan lesikált, megtisztított petrezselyem-gyökeret;
 - a XVIII. századtól 1-2 szál sárgarépa-gyökeret vagy ¼-½ zeller-gumót is;
 - a XIX. századtól 1-2 megtisztított krumplit is főztek benne, egészben.
 6. Amikor a hús megpuhult, az kivették és hagyták lehűlni.
 7. A levet sűrű szűrőn tisztára szűrték, a főtt zöldségeket hideg vízzel leöblítették.
 8. A szűrt léhez hozzáadtak egy késhegynyi sáfrányos szeklicét (vagy őrölt piros-paprikát).
 9. Sokfelé ekkor főztek bele a leves-tésztát, vagy külön főzték a kivett lé egy részében.
 10. Rövid főzés és leves-betét puhulása után a leves fogyasztható volt.

A legrégebbi receptek szerint, az efféle levesek főleg marha- vagy tyúk-hússal készültek. Az akkori leveseket sem főtt tésztával, hanem pirított zsemle-kockákkal tálalták. De a XVIII. századtól inkább a metélt- vagy csiga-tészta illett az ünnepi hús-leveshez. A XIX. század közepétől a városi hús-levesek „édesedtek”, kezdték elhagyni a savanyító ecetet vagy bort.

Többfelé, a főzés utolsó néhány percében adták hozzá a zöld-fűszereket (petrezselyem vagy zeller zöldjét). Ritkábban, ezzel hintették meg a kitálalt forró levest. A borsot vagy boróka-bogyót jól helyettesítette a borsfű. A petrezselyem zöldjét tárkony vagy majoránna is kiegészíthette vagy pótolhatta. A gyömbért idővel felváltotta a köménymag.

A leves tálalása vidékenként eltérően történhetett. Volt, ahol a főtt húst és zöldségeket a szűrt levestől külön tálalták, és a levest tésztával együtt szolgálták fel. Másol, a húst felszeletelve külön tálban adták az asztalra, és a levest zöldségesen-tésztásan tálalták. Arra is volt példa, hogy a feldarabolt főtt-húst visszatették a levesbe és azzal együtt tálalták. Sokfelé a főtt-húst valamilyen mártással vagy körítéssel: leves után főfogásként adták az asztalra. Amely húst esetenként még gyorsan át is süthettek tálalás előtt.

Aprólékos vagy vegyes hús-lé

A régies hús-lé módján készült, ízes leves. Az 1 kg színhús helyett közel ugyanannyi mennyiségű, sültnek nem alkalmas aprólékból. Ami lehetett vagdalék, nyesedék, láb, tört csont, porcogó. De készülhetett akár különböző „állat-félék” (marha, disznó, birka, kecske, öreg tyúk vagy vén kakas) darabjaiból is. Színezője: régebben kevés sáfrányos szeklice, később már őrölt kevés piros fűszer-paprika, hogy a „víz-színét elvegye”. Készítésekor fontos volt a hosszan tartó abálás, amíg a „bőrke le nem foszolós, csontja ki nem fordulós”. Ez legalább 3-4 óra főzést igényelt. Ezután a levet ülepítették és leszűrték. A tiszta lében pedig befőzték a leves-betétet. Főleg tészta-metéltet, laska-tésztát, kenyér- vagy gríz-gombócot. Máj-gombóc vagy kása-betét is lehetett. Fontos sajátossága, hogy ezt a levest *a benne főtt hús-nemű nélkül*

⁵¹ Abálás = abárolás. Vagyis 90-95 °C körüli hosszan tartó főzés. Amikor a víz legfeljebb csak gyöngyözik.

tálalták. Legfeljebb a főtt és leöblített zöldségekre tálalták a forró levest. Megfelelően készítve az íze vetekedhetett a minőségi hús-levesekével. A tiszta-szűrt levét egyéb levesek, mártások és sülték készítéséhez is használták, de kocsonyának is megfelelt. Olyankor készítették, amikor következő fogásként nem „levesben főtt hús” került az asztalra.

Ízes csont-lé

Az aprólékos hús-lé mintájára készült, de nagyon „szegényes” alapanyagból. Ugyanis, 1 kg hús-aprólék helyett 1,5-2 kg lefejtett húsú csontból és porcogóból. Amelyet főzés előtt kőmozsárban kis darabokra törtek. A főző-léhez a levesnél leírtakhoz képest 2-3-szor annyi bor-ecetet öntöttek, hogy a csontokat jól kioldhassa. Az aprólékos hús-levesnél leírtak szerint készítették, de igen hosszú-lassú (fél-egy napos) abálást igényelt. Ezért, időnként pótolni kellett az elfőtt vizet. Az abálás befejeztével a lét hagyták kissé ülepedni, majd leszűrték. leszűrték, kóstolás után sózták, és abban kifőzték a leves-betétet. Ezt a tiszta-szűrt csont-levet egykor szívesen használták leves-mártás ízesítéshez, levesek felöntéséhez, leves-alapok készítéséhez, vagy ízesítőnek, de kocsonyához is megfelelt.

Sódaros füstös-lé

Néhol a füstölt húsok csontjaiból porcogóiból és bőrkéiből is készítettek ízes csontlét vagy aprólékos hús-lét. Különösen a pácolt-füstölt disznóláb, fatok és fül adott tartalmas főtt levet. Amely különösen jól megfelelt a karácsonyi bab-, borsó- vagy lencse-leves elkészítéséhez.

Alföldi hús-lé

A XVIII. században kialakult hús-leves változat. A régies hús-lénél leírtak szerint készült, de kissé eltérő összetétellel. Ugyan is bors és gyömbér keveréke helyett 1-2 cső csípős zöld- vagy fűszer-paprikával fűszerezték. A sáfrányos szeklicés színezés is elmaradt, vagy azt kevés örölt piros fűszer-paprika helyettesítette. A leves-betétje pedig többnyire a leves-lében kifőzött tarhonya vagy lebbencs, esetleg burgonya. A szűrt levest, a betéttel együtt egy tálban tálalták. A zöldséget és húst pedig külön tálból rakták hozzá a kimert leveshez.

Polgári hús-leves

A régies hús-lé XVIII-XIX. századi változata. Azzal a sajátos eltéréssel készült, hogy az 1 kg hús mellé még ¼-½ kg csontot is adtak (hogy a levest erősebben ízesítse). Ezzel egyidejűleg a felöntő-vizét is megnövelték (0,5-1 literrel). Valamint, jóval zöldségesebben készítették. Az eredeti zöldség-alapot gazdagíthatta: egy félbevágott karalábé vagy kisebb szelet kelkáposzta, néhol póréhagyma, de paradicsom és zöld-paprika is. Az idők során a gyömbéres ízesítés is háttérbe szorult. Főleg burgonyás vagy árpa-gyöngyös levesbetéttel készítették. Ez a leves már közel sem népies, sokkal inkább városi-vendéglői ízesítésű. Igaz, a népi konyhákban is készültek hasonló szükség hús-levesek, mert a zöldség „pótolta” a drágább húst, a burgonya és az árpa-gyöngy (néhol a köles vagy a hajdina) pedig az igényesebb betétet.

Szász hús-leves

A XVI-XVII. századi régies hús-lé sajátos felvidéki és erdélyi szász-változata. Az előbbi leírás szerint készült annyi eltéréssel, hogy csak a vöröshagyma felét adták hozzá a főzőléhez. A hagyma másik felét felhasogatott petrezselyem-gyökérrel kb. 1 evőkanálnyi zsíron megdinsztelték, majd kb. 1 evőkanálnyi liszttel megszórva fehér rántást készítettek. Néhol majoránnával vagy korianderrel is ízesítették. Amivel aztán a kész-szűrt levest kissé besűrítették. Ezt követően pedig a levest ecettel vagy borral kissé megsavanyították. A petrezselyem-gyökeret mindig hosszára metélték vékony csíkokra (míg az akkori „lengyel levesekben” keresztben és vékony karikákra). Az ilyen fehér-rántásos levest azért nevezték német lénnek, mivel a magyarok „a régi időkben” még többnyire pirított zsemle-vagy kenyérkockákkal sűrítették, és még nem volt divat a hús-leves lisztes berántása.

Székely húsos-csorba (savanyú hús-leves)

A XVI-XVII. századi erdélyi és székelyföldi hús-leves változat. A régies hús-lé mintájára készült néhány sajátos eltéréssel. Legfontosabb ezek közül, hogy ecet vagy bor helyett szűrt-ülepített, erjesztett korpalelével savanyították. Valamint, hogy többfelé a levest (a szász húsleves mintájára) némileg sűrítették. De nem lisztes fehér-rántással, hanem lisztes habarással.

Palóc húsos-kiszice

A székely húsos-csorba felvidéki változata, a régies hús-leves módján készül ez is. Viszont, savanyítására erjesztett korpalelé helyett többnyire a savanyú káposzta szűrt levét használták. Gyakran némi savanyú káposztát is hozzáadva, és együtt főzve a zöldségekkel. Rántás nélkül készült, többnyire lisztes-tejfölös habarással.

Édes húsos-cibere

A XVI. században már ismert leves-változat. Az észak-keleti Kárpátok karéján közismert ételnek számított. sok helyen „keszölcze” vagy „keszőce” néven volt ismert. A korabeli szakácskönyvek „lengyel módra” készített ételként említették. Ami arra utalt, hogy a leves édes-savanyú ízű volt és rántás nélkül készítették. Édeskés ízt az adta, hogy ízlés szerint kevés mézet vagy aszalt gyümölcsöt is belefőztek. Sajátossága, hogy lisztes rántás vagy habarás helyett: borban szétfőzött és szitán áttört rozs- vagy árpa-kenyér pépjével sűrítették. Ami viszont egyértelműen felvidéki magyar főzési szokásra utal. A bort alma- vagy bor-ecet és méz keverékével is pótolhatták. Pirított kenyér-kockákra merve tálalták.

Savanyú húsos-cibere

A székely csorbához hasonlóan készült, csak kissé eltérő módon sűrítve. Savanyú káposzta szűrt levébe kevés lisztet vegyítettek, és azzal habarták be a húslevest. Igen népszerű volt az Ormánságban, mert paprikás ízesítéssel eléggé hasonlított a híg húsos káposztára.

Savós hús-leves

Az előbbi savanyú levesek sajátos változata, amelyeknél a leves savanyításához tej-savót⁵² használtak. Amely lehetett: érett aludt-tej (szerdék) szűrt savója, vagy aludt-tejből készült túró (szerdék-túró) kicsepegtetett savója. Dunántúlon volt ismertebb az efféle leves-savanyítás, amely különösen jól illett a disznó- vagy csirke-húsból készült levesekhez.

Bozás hús-leves

Valójában egy olyan régies alföldi hús-lé, amelyet érett boza-kiszóval⁵³ savanyítottak. Főleg birka húsból főzött leves ízesítésére használták. A XIX. század végére ez az étel (a kölessel együtt) szinte elfelejtődött. Bár néhány helyen (Sárbó és Kiskunság egyes vidékein) rövid ideig még fennmaradt az efféle leves.... liszttel habart változata.

Orja-leves

Valójában, húsos csontból (a disznó nyúlványos gerinc-csigolyáiból) főzött hús-, vagy inkább csont-leves. A régies hús-lé mintájára készült, de nagyon „szegényes” alap-anyagból. Azzal az eltéréssel, hogy 1 kg hús helyett 1,5-2 kg lefejtett húsu csontból és porcogókból főzték. És, 2-3-szor annyi bor-ecetet vagy bort öntöttek a főzővízhez. Ennek ellenére a leves nem lett túl savanykás, mert a csontok kioldódása a savanyú ízt tompította.

A hagyományos hús-levesnél leírtak szerint készítették, de a csontok alapos kifőzése több időt igényelt. Egyes leírások akár 1 napos lassú abálásról is írtak, de azok feltehetően marha-csontokra értendők. Természetesen, időnként pótolni kellett az elfőtt vizet. Hogy a zöldség közben ne főljön szét, ezért azt csak az csont-kifőzésének utolsó órájában adták a főzőléhez. Vagy hagyták szétfőni. A főzést követően a lét alaposan leszűrték és hagyták kiüledni. A leöntött tiszta lét más edénybe téve kóstolás után sózták, majd abban kifőzték a leves-tésztát. Amely lehetett, kocka-, metélt- vagy csiga-tészta. A tészta megfőlése után a levest tálalták.

Tyúk-hús leves

Sokfelé ismert és kedvelt karácsonyi ünnepi leves. A hús-levesnél leírtak szerint készült, öreg tyúk vagy kakas húsból. Annyi eltéréssel, hogy főzéskor (a XVIII. század végétől) a bort vagy savanyító ecetet a sokfelé kezdték elhagyni. Volt, ahol csak a szárnyas aprólékából főzték, amit aztán a levessel együtt tálalták. Más máshol az egész szárnyast egyben főzték a levesben. Amely húst onnan kivéve még tovább sütöttek, és második fogásként körítéssel tálalták. A tyúk-hús leveshez leginkább csiga-tészta vagy vékony metélt illetet betétként.

⁵² Savó, csóré (Felföld). Magyar Néprajzi Lexikon. Kunok. Akadémiai Kiadó, Budapest 1977-1982

⁵³ Boza-kiszó = enyhén pirított és összetört köles vizes főzete, amelyet kihülés után mézestek vagy mustoztak. Ezt savanykásra erjesztették és majd használat előtt leszűrték. A bor- és gyümölcs-ecetnél gyengébb, ízesebb.

Gombócos hús-leves

Olyan hús-leves, amelybe tészta helyett kisebb, kézzel formált gombóckákat főztek leves-betétként. A XVII. században a kenyér-alapú szömöröcsög⁵⁴-gombóc számított előkelőnek. Ezt később felváltották a ma is népszerű változatok. Vagyis, a tojásos darával és fűszerekkel készített máj- vagy hús-gombócok (ezekről később lesz szó). Többnyire ott készítettek ilyen hús-levest, ahol a levesben főtt hús külön fogásként elkészítve tálalták az ünnepi asztalra.

Táskás hús-leves

Egyes középkori leírások fül-tésztás hús-levesként is említenek. Olyan hús-leves, amelyet nem főtt tészta, hanem tészta-táska⁵⁵ gazdagított. Amely kicsi töltött batyura, tarisznyára vagy barát-fülére volt hasonlatos. Az efféle töltött tészta a régi ugor és türk népeknél is ismert volt.

Babos hús-leves

Olyan hús-leves változat, amely leves-betétjét tészta-féleség helyett, leves-lében főtt bab adta. Az előzőleg beáztatott száraz-babot kevés hideg vízben (ami éppen ellepte) feltették főni. Amikor megpuhult, lassan hagyták kihűlni (hogy a babok szét ne repedezzenek). Tálaláskor erre merték a meleg levest. Néhol a babot együtt főzték a hússal, de az ilyen leves már zavarosabb volt, a babok is könnyebben szétfőhettek (ami nem dicsérte a háziasszonyt). Őrségben az ilyen babos hús-leveseket kedvelték, mert a sódaros hússal is „jól összeillett”).

Sódaros hús-leves

Olyan hús-leves változat, amelyet nem nyers húsból, hanem tartósított (sózott, pácolt, füstölt vagy sósan savanyított) húsból készítettek. Ezeket felkészítés előtt alaposan megtisztították, majd kiáztatták. Az ebből készített leves főzéskor sokkal kevesebb sót igényelt. Többfelé kedvelték (főleg a babos vagy lencses hús-levesnél). Néhol viszont idegenkedtek a füstös hús-levestől, nem tartva azt méltónak a karácsonyi asztalra. Máshol csak arra ügyeltek, hogy az ilyen tartósított húst ne főzzenek együtt friss hússal.

Gazdag hurka-leves

A leleményesség és takarékoság minta-példája. A karácsony előtti napok disznó-vágása idején, a hurka, gömböc és „kövesztettek” abáló-levét összegyűjtötték. Amelyet hidegre téve hagytak kihűlni, hogy a tetején összegyűlt zsír megmerevedjen és a leve is kiüledjen. Ezt követően a felesleges zsírt a tetejéről lemeregették, és a levet tisztára szűrték. Majd leves-alapként használva ízlés szerint fűszerezték és színezték, sózták és savanyították. Ezután közepes tűzön zöldségekkel és tésztával (esetleg kásával vagy krumplival) levessé főzték.

*

⁵⁴ Szömöröcsök = hús, máj, főtt-tojás, zöldség vagy gomba vagdalékával kevert kenyér-gombóc.

⁵⁵ Táska = tésztába csomagolt töltelék (apróra vagdalt hús, tüdő, máj, gomba, túró vagy tojás fűszeres keveréke).

Kocsonya-féleségek receptjei

Kárpát-medencében a kocsonya is ünnepi karácsonyi ételnek számított. Annak ellenére, hogy ezt többnyire nem az ünnepi főételkor fogyasztották. Hanem Karácsony reggelén, sokfelé mintegy ezzel köszöntve a böjtös időszak befejeződését. A hagyományos kocsonya lényegében „olyan hús-leves”, amely alacsony hőmérsékleten képes rugalmassá dermedni. Átalakulása, a kocsonyában abált hús-nemű zselatin-tartalmának volt köszönhető. Amely kioldódva a kocsonya levét gazdagította. A korabeli kocsonyákat olyan hús-neműekből főzték, mint például: tehén- lába vagy toka bőre, disznó lába vagy füle, orra. Esetleg kakas- vagy tyúk-láb, egyes halak (csuka, ponty, compó viza, stb.) némely része (fej, farok, uszony, hólyag). Sőt még tisztított disznó-, szárnyas-, vagy nyúl-bőrke is megfeleltethet e célra. De főzhetek kocsonyát apróra tört csontokból is, amit előzetesen savanyú lében sokáig áztattak. Hasonlóan a kecske, birka, őz és szarvas egyes részei is kocsonyásíthatták a levet.

A karácsonyi leveseket és kocsonyákat többnyire friss húsból illett készíteni. De néhol, az e célra tartósított (sózott, pácolt vagy füstölt) húst kedvelték. Régi leírásokból úgy tűnik, hogy nyers és tartósított húst általában nemigen „főztek össze”.

Régies kocsonya, vagyis a „hidegge”

Már a XVI. században is ismert kocsonya-változat. Akkoriban főleg tehén- vagy disznó-lábból, körömből és toka-bőrkeből, fülből és farok-töből főzték. Hagyományos vagy az éppen divatos ízlés szerint fűszerezve. Íme, egy régi hagyományos kocsonya-recept:

1. Úgy 1-1,5 kg-nyi kocsonya-húst alaposan megtisztítottak (mosták, szőrét eltávolították).
2. Egy nagyobb edényben téve 2-3 szoros mennyiségű vízzel feltöltötték.
3. A főzővízhez hozzáadtak:
 - 1-2 dl borecetet és ízlés szerint sót;
 - 2-3 megtisztított petrezselyem-gyökeret;
 - a XVII. századtól: 1 közepes sárga-répa gyökeret vagy zeller-gumót (tisztítva).
4. Az edényt tűzhelyre tették és forralni kezdték.
5. Miután a forralás során keletkezett habot lemerték, abálásra váltottak.
6. Ekkor hozzáadták az ízesítőket:
 - egy nagyobb fej megtisztított vöröshagymát;
 - 3-5 gerezd fokhagymát és 10-15 szem borsot vagy boróka-bogyót;
 - a XVII. századig gyömbért és zsályát is, ízlés szerint;
 - a XVIII. században inkább a zöld-petrezselyem és kakukkfű volt divatban;
7. A lassú abálást a „csontok kifordulásáig” folytatták, pótolva az elfőtt vizet.
8. Ekkor újra kóstolták, igény szerint sózták. Néhol aprított fokhagymát is adva hozzá.
9. A puhára főtt húsokat és zöldségeket kiemelték. Csontoztak, daraboltak.
10. A levet ülepítették, tetejéről a zsírt lemerték, majd tiszta-sűrű szöveten átszűrték.
11. Tálaló edényekben a hús- és zöldség-darabokat elhelyezték.
12. Ezekre szűrt kocsonya-levet öntöttek, és az edényeket hűvös helyre tették.
13. A lé megdermedése után a kocsonya tálalható volt.

Régen, egyes vidékeken kevés sáfrányos szeklicét is adtak hozzá, hogy a lé színe aransárga legyen. Alföldön inkább némi örölt piros-paprikával színesítették. A délebbi vidékeken a borsot csípős paprikával helyettesítették. Egyes sváb és tót vidéken nemritkán fűszer- vagy romai kömény magját is belefőztek, néhol majoránnával vagy koriander-maggal fűszerezték. A borsot Palócföldön és Kárpátalján gyakran boróka-bogyó, Székelyföldön a borsfű is helyettesítette. A kakukkfű helyett tárkony, szurokfű vagy bazsalikom is fűszerezhette.

Újkori kocsonya

A régies kocsonya leírása szerint készítették de egynémely alapvető eltérésekkel. Például, a XIX. századtól már szinte csak a disznó-köröm, bőrke, fül, orr, toka, és fark számított hagyományos kocsonya-alapanyagoknak. Valamit, a főzőlé ecetes savanyítása is elmaradt. Az egykor kihagyhatatlan gyömbér és más fűszerek is többnyire elmaradtak. Sáfrányos szeklice helyett már a sárgarépa színező hatása is éppen megfelelt. Többfelé a vöröshagymát és a zellert is elhagyták. Ugyanakkor, a kocsonyába több színhús is kerülhetett, amelyet éppen csak puhára főztek a lében, nehogy nagyon szétfőljön. Valójában csak a só, a fokhagyma, a bors és a boróka-bogyó volt az, amely a régi ízesítőkből változatlanul megmaradt.

Magyaros kocsonya

Az újkori kocsonya sajátos változata. Amely nem tartalmaz semmilyen zöldséget, ugyanakkor vöröshagymát és piros édes-nemes fűszer-paprikát feltétlenül. A só és fokhagyma ennél is elengedhetetlen. A borsot helyettesíthette a kocsonya-lébe belefőzött csípős paprika. Enyhén pörkölt íze egyértelműen magyaros jelleget mutat.

Erdélyi kocsonya

Az újkori kocsonya módján készült, de sajátos eltérésekkel. Hasonló disznó-hús anyagból készült, de a csülök- és fejrészt is szívesen hozzáadták. Íme, a sajátos főzési módja:

1. A köze 1 kg-nyi kocsonya-húst alaposan megtisztítottak (szórét lepörkölték, mosták).
2. Egy nagyobb edénybe téve 2-3 szoros mennyiségű vízzel feltöltötték.
3. Az edényt tűzhelyre tették és forralni kezdték.
4. Miután a hús „leadta a habját”, ezt a vizet leöntötték, a húsok habját vízzel lemosták.
5. A tiszta húsokat egy tiszta edénybe rakták, és 3-3,5 l vízzel felöntötték.
6. Hozzáadták az ízesítőket, fűszereket:
 - 5-10 szem borsot vagy boróka-bogyót (esetleg 1,5-2 g/l borsfüvet).
 - 4-6 gerezd fokhagymát, esetleg 0,5-1,5 g/l szárított tárkonyt vagy kakukkfüvet;
7. A lassú abálást a „csontok kifordulásáig” folytatták, pótolva az elfőtt vizet.
8. Amikor a húsok már puhultak, hozzáadták az ízesítő zöldséget:
 - 1 kis fej vöröshagymát;
 - 1-2 közepes petrezselyem-gyökeret és zöldjét,
 - 1 szál sárgarépát (murok is lehet).

9. Újra kóstolták és igény szerint sózták.
10. Ha a húsok leváltak a csontról, akkor a főző-léből kivették, csontozták, darabolták.
11. A zöldségeket is kivették, mielőtt szétfőnének. Azokat is tetszetősre darabolták.
12. A levet ülepítették, tetejéről a zsírt lemerték, majd tiszta-sűrű szöveten átszűrték.
13. Tálaló edényekben a hús- és zöldség-darabokat díszesen elhelyezték.
14. Ezekre szűrt kocsonya-levet öntöttek, és az edényeket hűvös helyre tették.
15. A lé megdermedése után a kocsonya tálalható volt.

Néhol kevés bor- vagy alma-ecettel ízesítették. Volt, ahol ezt a második főző-lébe öntötték, de volt, ahol a már megdermedt kocsonyára lötyintettek egy keveset, ízesítőként. Egyes „szász vidékeken” koriander vagy majoránna is fűszerezhetette (1-3 g/l).

Felföldi kocsonya

A régies kocsonya mintájára készült, de eltérő ízesítéssel. A 3 liternyi *főző-vízhez*: 3-5 dl alma- vagy bor-ecetet adtak. *Fűszerezése*: 5-10 szem bors (vagy boróka-bogyó), 3-5 dkg frissen reszelt torma és 4-6 gerezd fokhagyma. *Zöldség*: csak 1-2 közepes petrezselyem-gyökér, esetleg egy sárgarépa (ha sárgás színű levet akartak készíteni). Az efféle kocsonya sajátossága, hogy a főző-levet 2-3 évőkanál mézzel vagy must-mézzel megédesítették. Néhol egy kisebb hámozott almát, vagy néhány szem aszalt-gyümölcsöt is belefőztek. A tányérokba csak főtt húst helyeztek, arra öntötték a kocsonya-levet. Felföld északi és észak-keleti vidékein volt ismert ez az édeskés-savanykás kocsonya.

Füstölt-sódaros kocsonya

Ezt az étel-féleséget sózással (pácolással) és füstöléssel tartósított hús-neműből készítették. Többnyire füstölt disznó-köröm, fark és fül, szalonna-bőrke volt a kocsonya alap-anyaga. Az efféle kocsonyát az eddigiekben leírtak szerint, bármely változatban készíthették. Ezeknél csak annyi volt az eltérés, hogy a főzés előtt a körmököt alaposan le kellett mosni és hideg vízben legalább fél napot áztatni. Valamint, jóval hosszabb idejű főzést igényeltek.

Hideg-lé vagy leves-kocsonya

A kocsonya egy sajátos népi változata. Egyfajta bekocsonyásodó hús-lével készült zöldség-leves. Amely, szintén csak kocsonyának való hús- vagy csont-neművel készül és kocsonya módjára, de *levesnek megfelelő* fűszerezéssel és zöldség-neműkkel. *Fűszerezése*: többnyire csak bors (vagy csípős paprika), esetleg fokhagyma. A hozzá adott zöldség leginkább csak petrezselyem (paszternák), zeller, sárgarépa. A zöldséget rövidebb ideig főzték, hogy csak puha legyen, de szét ne essen. (nehogy szétfőjön) A puhára főtt zöldségeket időben kivették, és csinosra darabolták. Csak kevés kicsontozott húst raktak mellé (néhol húst nem is rakva) a tányérra. A hideg-lé esetében a zöldség mennyisége jóval meghaladhatta a hús-neműjét. Egyes vidékeken még félbevágott kemény-tojással is gazdagították. Erre öntötték a kocsonya levét. Főleg a Kárpát-medence dél-nyugati és nyugati részén volt kedvelt. Az észak-nyugati változatában többfelé fokhagyma és pasztnák nélkül is készítették, vöröshagymát belefőzve.

Toros kocsonya-lé

A karácsonyi disznóvágáskor keletkezett abáló-lé hasznosításával készült kocsonya-lé. A húсок, szalonnák és hurkák, gömböcök abálása után visszamaradt főző-lé okos hasznosítása. Ezt a levet először ülepitették, zsírját lemerték, majd leszűrték. A disznó feldolgozásakor összegyűjtött csontokat és porcogókat egy kómoszárbán összetörték. Ezt a zúzalékot egy nagyobb főzőedényben 5-8 szoros mennyiségű abáló-lével felöntötték. Ecetet öntöttek hozzá, úgy 0,5 dl-nyit 1 literenként. Valamint reszelt fokhagymát, literenként 1-2 gerezdet. Az edényt tűzhelyre tették, és a keveréket majd egy napig lassú tűzön abálták. Ez idő alatt a csont-és porc-darabkák enyv-tartalma kioldódhatott. Közben hagyták, hogy a főzővíz fele is elforrhasson (de ennél több már ne, mert akkor vízzel rá kellett tölteni). Ezt követően a levet ülepitették, majd sűrű szöveten át leszűrték. Utólagos ízesítést és sózást igényelhetett. Ugyanakkor, jól megfelelt hamis vagy gyümölcsös kocsonya készítéséhez.

Hamis kocsonya

Amely olyan étel, ami kocsonyának néz ki, de nem kocsonya módjára készült. Már a XVII. században ismert módszer az úgynevezett a különféle divatos „hidegge” ételek készítésénél. Amikor az abált vagy levesben főtt vagy sült húсоkat, zöldségeket helyeztek a tányérra. Majd azt szűrt-ülepitett, átlátszóan tiszta kocsonya-lével felöntötték. Amelyet előzőleg tetszés szerint ízesíthettek. Az ilyen „hamis-kocsonya” igen változatos lehetett, mert olyan húсоkat és halakat is tartalmazhatott, amelyekből kocsonyát nem lehetett főzni. Sőt olyan zöldségeket is, amelyeket nem volt szokás kocsonyában főzni. Egyfajta korabeli „aszpikos” különlegesség.

Gyümölcsös kocsonya

Már a középkorban is ismert, egyfajta előkelő téli-asztali csemege. A készítése egyszerű volt, ha rendelkezésre állt frissen főtt és szűrt kocsonya-lé. Amellyel, a tányérokban elrendezett, gyümölcs-szeletekkel, borban áztatott aszalt gyümölcsökkel díszített tetszetős kocsonyahús-darabokat felöntötték. Miután ez a gyümölcsös kocsonya megszilárdult, önálló fogásként tálalhatták. A sülték vagy disznó-torosok után és a sütemények előtt.

*

Húсок sűrű levükben

Ide sorolhatók az olyan hús-ételek, amelyek a saját kifőtt és ízesített levükben kerültek az ünnepi asztalra. Szinte bármilyen hús-neműből készülhettek, különböző fűszerezéssel. Ezért az ilyen étel-féleségeket egyszerűbb a készítési sajátosságuk alapján bemutatni.

Vadas-félék

Már a XVI. századi szakács-könyvek is említenek efféle ételeket. Eredetileg nyárson sült húsból készítették hús-leves alappal és levesben főtt zöldségek felhasználásával. A sült húst égett részeitől megszabadították, majd vékonyabb darabokra vágták. Ezt annyi hús-levesrel felöntötték, hogy az éppen ellepje és puhábbra főzték. Ezután, leves-zöldséget pépesre törték, ecettel és mézzel ízesítették, hozzákeverték a főzött sült-húshoz és összefőzték. Egykor ezt kenyérral vagy kenyér-gombóccal tálalták, esetleg kifőzött tészta-metélttel. A mai vadas is többnyire így készül annyi eltéréssel, hogy a húst edényben és kevés zsíron pirítják.

Tokány-félék

A tokány-szerű fogások alapvető sajátossága, hogy a *csíkokra vágott húsokat vöröshagyma nélkül, zsíron párolták*. Már a XVI. században is készítettek tokány-féléket. Főleg marha, disznó vagy vaddisznó, birka, kecske, szarvas vagy őz húsból készítették. A régi készítési eljárás igen egyszerű. A húst rostjaira merőlegesen, gyermek-ujjnyi méretű (vékony, 4-6 cm hosszú) csíkokra (ragura) vagdalták. Amit aztán kevés zsíron és gyenge tűzön lassan puhára pároltak. Ha a levét már elfőtte, kevés vizet öntöttek alá, nehogy a hús megpiruljon vagy lesüljön. Amikor a hús már fehéredésig párolódott, csak akkor sózták és borsozták. Akkor lett kész, amikor a hús megpuhult és ismét pirosodni kezdett a párolástól. És, amikor már majdnem zsírjára sült, de még nem vált ropogóssá. Főtt kásával (köles, árpagyöngy, hajdina) vagy főtt krumplival, esetleg nokedlivel vagy párolt káposztával tálalták.

A XIX. századtól a borson kívül más ízesítőt is kezdtek belefőzni. Például: bors mellett még bors-füvet is, néhol fokhagyma vagy köménymag is került bele. Az őrölt borsot sokféle csípős piros-paprikával pótolták. Máshol még paradicsommal is ízesítették. Volt, ahol tárkonyt, kakukk-füvet vagy is használtak ízesítőként, esetleg füstölt szalonna adta a zsírt, a pároláshoz.

Ragu-félék

A ragu-szerű fogások lényeges sajátossága, hogy az apró *kockára vágott húsokat vöröshagymával együtt, zsíron párolták*. Már XVI századi leírások is említenek hasonló ételeket. A készítése is hasonló a tokány-félénél leírtakhoz, A húst hüvelyknyi kockákra vagdalták, és kevés zsíron apróra vagdalt vöröshagymával együtt párolták. Amikor a hús már kifehéredett és a hagyma is üvegesre (legfeljebb zsemle-színűre) párolódott, akkor sózták és borsozták. Ezután annyi vízzel felöntötték, hogy éppen ellepje, majd nem túl erős lángon lassan főzték. Amikor a hús már megpuhult, hagyták a levét „elfőni”. Egyes vidékeken, ha már alig volt leve, tejfölt adtak hozzá és néhány percig még összefőzték. Máshol kevés borral, vagy ecetes vízzel (savanyú korpa-lével) tették ugyanezt. A karácsonyi ünnepi ragu-ételeket főleg disznó- vagy szárnyas-húsokból készítették. Körítése: többnyire főtt tésztaféle (metélt, tarhonya, nokedli, gőz- vagy zsemle-gombóc), ritkábban főtt vagy sült burgonya, esetleg kásaféle.

A borsot csípős paprika vagy bors-fű helyettesíthette. Néhol fokhagymát vagy köménymagot is belefőztek. Ízesíthették még bazsalikommal, rozmaringgal, szurok- vagy kakukk-fűvel is. Színezhették sáfrányos szeklicével vagy őrölt piros-paprikával.

Becsinyált-félék

Ez is egy igen régi étel-féleség. Lényeges sajátossága, hogy az apró *kockákra vágott fehér húsokat, eredetileg hagyma nélkül, zsíron párolták*. Valamint, sohasem savanyították és végső főzés előtt (a lé sűrítése érdekében) lisztezhették, behabarták, esetleg beránthatták. Az eredeti XVI. századi készítési módja is egyszerű. A fehér húst hüvelyk-ujjnyi nagyságúra darabolták, majd egy nagyobb edényben kevés zsíron vagy vajon félpuhára párolták. Ezt követően vízzel felöntötték (hogy éppen ellepje) és sózták. Valamint, ízlés szerint fűszerezték örölt borssal, gyömbérrel, pépesre zúzott fokhagymával (vagy vöröshagymával). Lassú tűzön főzték a hús teljes puhulásáig. A levét a XVII. századig kenyér–morzsával sűrítették. Később divatosabb lett tejes-lisztes vagy tejfölös-lisztes behabaras, ahogy a fehér-rántásos sűrítés is. Ekkortól már petrezselyem- vagy zeller-levél aprítékával is sokféle megszórták. Majoránnával, szurok- vagy kakukkfűvel, esetleg tárkonnyal vagy bazsalikkommal is ízesíthették. Karácsonyi ételként csak csirke- és hal-húsból készítettek ilyen fogást. Főleg apró nokedlival, hosszú metélttel, esetleg kenyér- vagy gőz-gombóccal tálalták. Kása vagy krumpli nem illett hozzá.

Vetrece-félék

A vetrece-szerű fogások alapvető sajátossága, hogy előzőleg rostos *félíg megsült*, majd *csíkokra vágott húsokból* készült, *savanykás szafttal*. Már a XVI századi leírások említik ezt a tokányhoz képest bonyolult készítésű ételt. A hús-szeleteket sózták, gyakran pépesre vert fokhagymával is megkenték (vagy páclébe rakták) és néhány órán át hagyták érlelődni. Ezt követően a húst szárazra törülték és parázs felett lassan „félíg megsütötték” (ekkor a felülete piruló, de a közepe még levet adó). Ezt a húst aztán vékony csíkokra vagdalták (mint a tokánynál). Egy serpenyőben apróra vágott szalonnával és vöröshagymával keverve a hús-csíkokat puhára dinsztelték. Ekkor borssal és gyömbérrel fűszerezték, majd kevés vízzel összeforralták, hogy több ízletes szaftja legyen. Néhol víz helyett bor-ecetes vízzel (vagy tiszta borral) savanykásra készítették. Míg máshol, a savanyú levet kevés mézzel édesítették. Savanyíthatták káposzta-lével, tejsavóval vagy erjesztett korpa-lével (ciberével) is. Akkoriban főleg marha- és birka-húsból, ritkábban disznó-húsból készítettek ilyen ételeket.

Pörkölt-félék

A pörkölt-szerű fogások alapvető sajátossága, hogy *zsíron pirított* (pörkölt) *hús-darabokból* készültek, sűrű vöröshagymás-paprikás „szafttal”. Pirítás hatására a hús rostjai a készítés kezdetén lezáródtak, így a hús megőrizte aromáját. A hús felületén kialakuló barnás-pörkös réteg pedig enyhén húsos-karamelles ízével a pörkölt levét tette jellegzetessé. Pörköltet elvileg bármilyen húsból készíthettek, de a karácsonyi asztalra többnyire csak disznó- és csirke- vagy tyúk- (kakas-) pörköltet készítettek, néhol és ritkán hal-pörköltet. De egyes vidékeken Karácsonyra vad-pörköltet is készíthettek (vaddisznó, szarvas vagy őz húsából)

Régen, a XVIII. század vége felé, a pörköltet még igen egyszerű módon készítették. Kevés apróra vágott szalonnát kiolvasztottak. Annak zsírjában a felaprított húst: erős lángon gyorsan

megpirították. Enyhe barnulásig, de ne megégetve. Mindezt állandó kevergetés mellett és ügyelve arra, hogy a kiszűró húslé se égessen az edény falára. Ezért időnként kevés vizet öntöttek hozzá, hogy ez a pörk leoldódhasson, és a húsdarabok felületén megtapadhasson. Amikor a hozzáadott víz elpárolgott, folytatták a hús pörkölését. Amikor pedig a hús felülete már kezdett pirulni, hozzákeverték az apróra vagdalt vöröshagymát és azzal pirították. Vigyázva, nehogy a hagyma odaégjen. Amikor már a hagyma is zsemle-színűre pirult, az edényt levették a tűzről, örölt piros-paprikával meghintették és alaposan átkeverték. Mihelyt a zsír pirosra színeződött, annyi vízzel felöntötték, hogy a húst egy ujjnyival ellepje, majd ízlés szerint sózták. Ezután már gyenge tűzön főzték, időnként kevergetve. Közben a leve is kissé megsűrűsödött a vöröshagymától. Amikor a hús megpuhult, tálalták, eredetileg kenyérral vagy főtt tarhonyával. Később már nokedlivel vagy főtt krumplival.

A XIX. századtól a paprikán és a vöröshagymán kívül más ízesítőt is kezdtek belefőzni. Például: csípős paprika helyett borsot, boróka-bogyót. Néhol fokhagymával vagy kömény-maggal változtattak az ízén. Volt, ahol kakukk-füvet vagy tárkonyt is használtak ízesítőként.

Paprikás-félék

A paprikás-szerű fogások sajátossága, hogy *vöröshagymás-paprikás zsíron „fehérített” húsdarabokból* készültek, sűrű szafttal. A forró zsiradék hatására a hús rostjai a készítés kezdetén részben lezáródtak, így a hús nagyrészt megőrizte aromáját. Ugyanakkor, a részben kifőtt húslé a „szaftot” ízesítette. Paprikást elvileg bármilyen húsból készíthettek, de a karácsonyi asztalra többnyire csak disznó- és csirke-paprikás került. Néhol és ritkábban hal-paprikás. Vadhúsból is készülhetett efféle étel, de többnyire csak apró-vadakból (nyúl, fácán, galamb).

Régen, a XVIII. század vége felé, a paprikást is igen egyszerűen és csak kevés fűszerrel készítették. Egy nagyobb edényben a megtisztított és felaprított vöröshagymát forró zsírban üvegesre fonnyasztották. Majd az edényt levébe a tűzről, hozzáadták az örölt piros-paprikát és alaposan összekeverték a hagymás zsírral. Amikor a zsír pirosra színeződött, a feldarabolt húst is hozzá-keverték. Az edényt közepes tűzre téve, állandó kavarással mellett hagyták a húst... a hagymás-paprikás zsírban „kifehéredni”. De óvatosan melegítve, nehogy a paprika és a hagyma keserűre pörköljön. Közben ízlés szerint meg is sózták. Amikor a hús eredeti színe már kifakult, vízzel felöntötték és lassú tűzön puhulásig főzték. Ez idő alatt a paprika és a hagyma íze is belefőtt a húsba, a hagymától sűrűsödő főzőlé pedig átvette a hús ízét.

A XIX. századtól a paprikán és a vöröshagymán kívül más ízesítő is divatba jött. Például: a csípős paprika helyett bors, a boróka-bogyó vagy a borsfű. Néhol fokhagymát vagy kömény-magot is belefőztek. De kakukk- vagy szurok-füvet, esetleg tárkonyt is használtak ízesítőként.

Gulyás-félék

A gulyás-szerű fogások alapvető sajátossága, hogy ez efféle ételekhez a feldarabolt *nyers húst aprított vöröshagymával, örölt piros-paprikával, de zsír nélkül főzték*. Ahogy a népi mondás tartja: „a gulyás, az gulyás; nem pörkölt és nem paprikás”. És nem tévesztendő össze, a

gulyás-levesekkel sem. Készítésük kezdete is a XVIII. századra tehető. Egy nagyobb edényben, annyi vízzel, hogy jól ellepje, a hús, vöröshagyma és víz keveréket erős tűzön forralták. Amikor a hús színe már fehéredett, sózták és hozzáadtak némi őrölt piros-paprikát (többnyire a csípőset). Majd amikor a hús már megpuhult (zsírjának egy része is kifőtt) hozzákeverték a többi piros-paprikát is. Ezáltal a gulyás élénk-piros színe jól megőrződött. A benne főtt hagyma pedig a levét sűrítette. Mivel zsír nélkül főzték, ezért igazán jó gulyás csak a zsírosabb, faggyúsabb (disznó, marha, birka) húsokból készülhetett. Legtöbb helyen kenyérral vagy főtt krumplival fogyasztották.

Némely halász-lé akár „hosszú lére engedett” hal-gulyásnak is tekinthető. A gulyás-leves sem nem több, mint leves-zöldséggel együtt híg lére főzött gulyás. A XIX. századtól a gulyás ízesítésénél is érzékelhető változás. Például a bors, fokhagyma és köménymag használata.

*

Húsos káposzták régi receptjei

Kárpát-medencében sokfelé, a karácsonyi ünnepi húsos étkezés elképzelhetetlen lett volna valamilyen „káposztás-húsos fogás” nélkül. Ugyanakkor, igencsak meglepő az ilyen ételfélék hasonlósága. Nemcsak az, hogy szinte csak savanyított káposztából, közel azonos fűszerekkel készültek. Hanem az is, hogy még készítésük módjában és kinézetre is hasonlóknak tűnnek.

Közönséges bő-káposzta

Már a XVI. században is ismert Kárpát-medencei étel, készítése is rendkívül egyszerű. A savanyított fejes káposztát szétbontották. Leveleiről a kemény torzsás-eres részt levagdosták, és a leveleket vékony csíkokra metélték. Ha túlságosan savanyú vagy sós volt, akkor kevés hideg vízben áztatták, majd gyengén kinyomkodták. Egy edényben vizet forraltak, amiben a káposztába kerülő hús-neműt (többnyire szalonnát, tehén-, disznó-, birka- vagy szárnyas-húst) kissé megforrázták. Ezután nagyobb edény aljára egy sor káposztát rétegeztek, arra elrendezték a kissé elfőzött és eldarabolt hús-neműt, majd azt újabb káposzta-réteggel lefedték. Ezt felöntötték annyi vízzel és savanykás lével (borral, szűrt savanyú káposzta-lével, bor- vagy gyümölcs-ecettel, erjesztett korpa-lével), hogy éppen ellepje. Ízlés szerint só és literenként 2-5 szem borsot vagy boróka-bogyót adtak hozzá (alaposan összetörve). Mindezt lassú tűzön addig abáltak, amíg a káposzta és a hús teljesen megpuhult. Ezután hagyták kihűlni és csak másnap tálalták újramelegítve, hogy az ízek jól összeérjenek. A XVIII. századig a felvidéki és erdélyi magyar vidékeken gyömbérrel is ízesítették. A déli vidékeken a borsot csípős paprika váltotta, míg Székelyföldön a borsot főleg borsfűvel helyettesíthették.

Székelyes bő-káposzta

Az előbbi leírás alapján készült, de egy fontos eltéréssel. Mégpedig, hogy a káposztába szánt szalonnát előbb zsírjára sütötték. Ennek zsírjában, apróra vagdalt vöröshagymát üvegesre

pároltak. Amiben aztán hús-darabokat fehéredésig sütötték, a hozzá adott törött borssal. Ez került aztán a káposzta-rétegek közé, amit puhulásig főztek. Vagyis, egyfajta borsos tokányos bő káposzta, ami egykor igencsak ünnepi ételnek számított.

Magyaros bő-káposzta

A székelyes bő-káposztához hasonlóan készült, de egy igen jellegzetes eltéréssel. Mégpedig, hogy a káposzta-rétegek közé kerülő hús-nemű nem „tokányosnak” készült. Hanem magyarosan „paprikásnak”, vagy „pörköltesnek. Vagyis, a kisütött szalonna zsírján a hús-aprólékok és a hagymát kissé megpirították, majd örölt piros fűszer-paprikával színezték. A csípős ízt többnyire bors helyett szárított erős-paprika adta. Ezt a pörköltes ízű keveréket elegyítették a savanyú káposztával, amit aztán puhára főztek. Volt, ahol az erős paprika mellett még borssal is ízesítették. Dunántúl egyes vidékein némi köménymagot is adhattak hozzá. Kiskunság egyes vidékein fokhagyma is került bele, hogy az íze kolbászos legyen.

Hajdú káposzta

Talán a legegyszerűbben elkészíthető, régi káposztás étel. Közel negyed kiló húsos szalonnát ujjnyi darabokra vagdaltak. Egy nagy lábosban kissé kiolvasztották (csak üvegesre pirították). Hozzáadtak 1,5 kg-nyi csíkokra vágott savanyú káposztát, előzőleg alaposan kifacsarva annak levét. Fedő alatt gyakori kevergetés mellett, lassú tűzön hagyták a káposztát megpuhulni. Ezt követően, már előzőleg megfőzött vagy sült húst vagy kolbászt raktak közé. Mindezt addig melegítették, hogy a hozzá adott hús-nemű is jól átforrósodhasson, némi levet ereszhessen. Ezt követően tálalhatták. Néhol az volt szokásban, hogy az edényben megpuhított káposztát egy sütő-tálba átrakták, közéje elrendezték a húst vagy kolbászt. Ezt egy vékony réteg káposztával lefedték, amelyre tejfölt öntöttek. Majd kemencében pirulósra sütötték.

Kolbászos bő-káposzta

Az előbbi közönséges káposzta több száz éve ismert és kedvelt módosított változata. Annyi eltéréssel készült, hogy a két káposzta-réteg közé: előfőzés nélküli szalonnát és disznótoros (nem füstölt, nyers) kolbászt tettek. Mindezt, a káposzta megpuhulásáig gyengéden főzték. A Kárpát-medencében egykor közismert és kedvelt, könnyen lekészíthető karácsonyi étel. Egyes vidékeken köménymaggal, máshol korianderrel vagy mustármaggal is ízesítették.

Pecsenyés bő-káposzta

A kolbászos bő-káposzta mintájára készült, igen ötletes és takarékos étel-féleség. Ugyanis jól hasznosíthatta a disznó-toros abált vagy sült maradékokat. De hasznosnak bizonyult a levesben főtt hús-félék hasznosítására is. Ugyanis az ilyen hús-neműk, kissé megdarabolva és zsírban kissé megpirítva jól „átízesedtek” a káposzta-rétegek között. Többnyire még ízesítést sem nagyon igényeltek, de a helyi íz-hagyományokat illetve téren is kielégíteni.

Tyúk, káposzta-lében

A XVI. században már ismert, igen egyszerű étel. Amely gyakran még fűszerezést sem igényelt. A tyúkot alaposan megtisztították, majd egy edényben kevés savanyú-káposztára helyezték. Annyi savanyú káposzta-levet öntöttek rá, hogy ellepje. Gyenge tűzön addig főzték, amíg a tyúk megpuhult. Ekkor kiemelték és feldarabolták. Tálaláskor a tányérba helyezett hús-darabokat reszelt tormával meghintették, amire rámerték a káposztás főzőlevet.

Savanyú káposzta tejeles hússal

Szintén egy régi közismert étel, még a XVII. század elejéről. Amely, levesben előzőleg már puhára főzött marha- vagy disznó-hússal készült. A savanyú káposztát hús-leves szűrt levében puhára párolták, majd némi tejföllel összekeverték. Egy edénybe a káposztát és a főtt húsokat több soron egymásra rétegezték. Az edényt gyenge tűzre tették, és rövid időre összeforralták. Volt, ahol tálban rendezték el a rétegeket és a tálalás előtt rövid időre forró kemencébe tették, hogy a tejeles káposzta teteje megpirulhasson. Egyes vidékeken kevés bort is öntöttek hozzá. De arra is volt példa, hogy némi aszalt gyümölcs is került bele, hogy édeskeesebb legyen az íze.

Savanyú káposzta kolozsvári módon

Az előbbi étel változata egy XVII. század eleji leírás szerint. A megtisztított szárnyast (tyúkot, fácánt vagy fél ludat, kacsát) némi szalonnával (a XIX századtól kevés kolbásszal is) egy edényben kevés vízben félig puhára megabáltak. Másik edény aljára egy sor káposztát raktak, amit megborsoztak. Erre rétegezték az abált húst, amit egy újabb megborsozott káposzta-réteg fedett. Némi bort is öntöttek rá, majd lassú tűzön a káposztát puhára főzték. Ismert volt tejföllel felöntött-főzött változata is.

Rakott savanyú káposzta

Igen régi étel, amely manapság is sokfelé ismert. Az általános összetétele: 3 résznyi savanyú-káposzta. 1 rész mosott és beáztatott kása (árpa-gyöngy, hajdina, köles, hántolt búza, durva kukorica-dara vagy rizs). Valamint, 1 rész feldarabolt zsírosabb hús-nemű (húsos szalonna, dagadó. *Fűszerezése a középkorban:* só, bors vagy boróka-bogyó és gyömbér. *Az újkori fűszerezés:* só, bors vagy boróka-bogyó, őrölt piros-paprika, esetleg köménymag is. Az alapfűszerezést helyi szokás szerint kiegészíthette még némi aprított vörös- vagy fokhagyma. Többnyire cserép sütő-edényben készítették. Ennek alján elterítették a savanyú káposzta egyharmadát. Ezt követte a fele mennyiségű kása alkotta réteg, majd azon a fele hús-nemű rétege. Ezt meghintették a fűszerek felével és majd arra elterítették egy újabb harmadrésznyi káposzta-réteget. Amelyen ismét egy kása és egy hús-nemű réteg következett, amelyre a maradék fűszert hintették. Mindezt lezárta a legfelső káposztás réteg. Annyi vizet öntöttek rá, hogy az épphogy ellepje. Az edényt forró kemencébe téve, közel két órán át hagyták saját levében párolódni. Majd a fedelét levéve a tetejét engedték kissé megpirulni. Tálaláskor néhány kanál tejfölt is tettek rá. Néhol alma, aszalt gyümölcs is kerülhetett a káposzta közé.

Savanyú káposzta sódarral

Közismert étel-féleség a XVIII. század végéről. Egy edényben 3-4 evőkanál zsírt olvasztottak, abban 2-3 közepes fejnyi tisztított vöröshagymát kissé megpirítottak. Ehhez hozzáadtak 3-4 maréknyi savanyú káposztát és zsemle-színűre párolták. Egy másik edényben a kiáztatott sódar (sózott-füstölt hús) szeleteket kevés vízen puhára főztek. A megpárolt savanyú káposztát 2 evőkanál liszttel meghintették és elkeverték. Közben borssal és köménymaggal fűszereztek ízlés szerint. Úgy negyed-fél kg-nyi krumplit alaposan megtisztították és karikákra vágta. Egy tál alját kizsírozták, arra egy réteg krumpli-karikát tettek. Ezt letakarták egy vékony réteg párolt káposztával, arra pedig a főtt sódarból raktak egy rétegnyit. Ezt újabb káposzta, majd krumpli réteg követte (és így tovább). Némi főtt sódarlevet is önthettek rá. Ez a tálát kemencébe helyezték és a rakottat addig sütötték, amíg a krumpli megpuhult. Egyes vidékeken a krumpli- és sódar-rétegeket meg is tejfölözték, mielőtt a káposzta-réteg rákerült volna. Máshol, krumpli helyett árpa-gyöngyöt vagy kölest rétegeztek a káposzta közé.

Húsos-babos káposzta

A böjti babos étel maradékát hasznosító ünnepi étel. Ha előző nap „egész babszemes” böjtös ételt készítettek (főtt babot, egész szemű főzeléket), akkor annak maradékát hideg vízzel felöntötték, a főtt bab-szemeket lemosták és a húsos káposzta főzésének befejezése előtt ahhoz hozzáöntötték. Az ilyen bab gyorsan átvette a káposztás ízt, helyettesítette a kását.

Húsos káposzta-leves

Többféle változata ismert. Közös vonásuk, hogy az állaguk leginkább egy híg húsos savanyú-káposztáéhoz hasonlítható. Vagyis, akár az előbbi leírások bármelyike alapján készülhetett. Leveses jellegét sajátos összetétele adta. Az, hogy közel másfélszer-kétszer annyi lével (tisztá vízzel vagy vízzel hígított ecetes-, boros-, káposzta- vagy erjesztett korpa-lével) főztek. Valamint, hogy feltétlenül belefőztek levesbe illő méretre vagdalt leves-zöldséget (sárgarépát, petrezselymet, zellert esetleg karalábét, póréhagymást stb.) is. Természetesen csak akkor adva hozzá ezeket, amikor a savanyú káposzta már félig megfőtt. Fűszerezése a helyileg szokásos savanykás levesekéhez igazodott. Volt ahol berántották, volt ahol csak habarták. Leves-betétet is belefőzhettek, főleg tésztát (kockát, metéltet vagy tarhonyát), kását (kölest, hajdinát, árpa-gyöngyöt) vagy krumplit. „Ahány ház, annyi szokás” leves-féleség.

Régies töltött sós-káposzta

A XVI. század végén már leírt étel-féleség. Ez lehetett a mai töltött káposzta őse. Savanyított (régiesen: sós) káposzta-levelek kemény erét és torzsa-tövét kivágták. Tehén-húst és szalonnát apró darabokra vagdaltak. Amit borssal és gyömbérrel fűszereztek és ízlés szerint sóztak. Ezt a keveréket káposzta-levelekbe göngyölték. A vékony csíkokra vagdalt savanyú káposztát egy edénybe rétegezték, közéjük elhelyezve a töltött káposzta-leveleket, némi lével felöntve. Lassú tűzön párolták, mígnem a káposzta megpuhult. Nem keverték, hanem az edényt néha

forgatták-rázogatták, hogy a káposzta le ne égessen. Néhol disznó-húsos, máshol birka-húsos töltelékkel készítették. Volt, ahol főzéskor kevés bort vagy tejfölt is öntöttek hozzá.

A szárma

A XVII. századtól a Kárpát-medencében egyre szélesebb körben elterjedt a törökös „szárma”. Amely, a mai *töltött káposzta* formálódást is elősegítette. A *szárma* készülhetett akár nyers káposztával is. És, amelynek levélbe takart töltelke, a régies *töltött sós-káposzta* töltelékéhez képest jóval szegényesebb volt, ugyanis a hús-vagdalék egy részét fűszerezett kásával helyettesítették. Ez a változat honosodott meg egykor, „takart” néven a Kárpát-medencében. Később, az ilyen kásás-töltelékes sós-káposztából lett a *töltött savanyú-káposzta*. Ahogy, a nyers káposztájú *szármából* eredeztethető az édes-káposztás paradicsomos töltött káposzta is.

Újkori töltött káposzta

Az előbbi készítési mód, a XVIII. század végére már alaposan megváltozott. A káposzta-levél töltelke lényegesen módosult. Fél kg-nyi apróra vágott disznó-húst és szalonnát sóztak és borsoztak, majd egy marék mosott kását (árpa-gyöngyöt, kölest, hajdinát) adtak hozzá. Ezt két tojással alaposan elkeverték és azokból gombócokat gyúrtak. Amiket aztán a torzsás-eres résztől megszabadított savanyú káposzta-levelekbe göngyöltek. Egy edényben a töltelékemet metélt savanyú káposzta közé helyezték, és vízzel fedésig felöntötték. Az edényt tűzre téve lassan rotyogtatták a káposzta megpuhulásáig (közel egy óráig). Ezután 1-2 evőkanál zsírban apróra vagdalt vöröshagymát pirítottak, és azon 1-2 evőkanálnyi liszttel világos rántást készítettek. Ezzel a levét besűrítették. Összeforralás után az étel fogyasztható volt. Egyes vidékeken tejfőllel is ízesítették. A XIX. század vége felé kásaként már rizst is használtak.

Svábos töltött káposzta

Az újkori töltött káposzta szerint készült, és attól szinte csak a fűszerezésében különbözött. A káposzta-levél töltelke ennek is aprított disznó-hússal és szalonnával készült. De a bele való árpa-gyöngy kását előzőleg félig megfőzték. A bors és só mellett kevés zsírban dinsztelt vöröshagyma aprítékot is adtak hozzá. Néhol, apróra vágott zöld-petrezselymet vagy szárított majoránnát is belekeverték a töltelékbe. Mindezeket tojás nélkül összekeverték (mivel a félig főtt kása eléggé tapadós), és kisebb adagokban savanyított káposzta-levelekbe göngyölték. Savanyú káposzta vagdalék és lé között puhulásig rotyogtatták. Majd levét az utolsó néhány percben, lisztes-fokhagymás rátással besűrítették. Gyakran tejfőllel meglocsolva tálalták.

Magyaros töltött káposzta

Az újkori töltött káposzta sajátos fűszerezéssel. A káposzta-levél töltelke: magyaros kolbász-hús, kásával keverve, Vagyis, aprított disznó-hús és szalonna (vagy zsírosabb hús-rész), só, zúzott fokhagyma és piros fűszer-paprika őrlménye (édes-nemes és csípős keveréke). Néhol borsot vagy köménymagot is adtak hozzá. A kása többnyire köles vagy árpa-gyöngy volt.

Úgy főzték, mint az újkori töltött káposztát, de paprikás piros-rántással. Néhol, rántás helyett tejfölös liszttel habarták. Esetleg középkori módon, a híg levét tálaláskor hozzá-adott pirított kenyér-kockákkal sűrítették. 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.

Őrségi töltött káposzta

A magyaros töltött káposzta mintájára készült. Azzal a lényeges eltéréssel, hogy a töltelékét fűszerezett hús-apríték és hántolt hajdina keveréke alkotta. Amelyhez néhol még felvert tojást is keverték, hogy főzéskor a puha hajdinás tölteléke egyben maradjon.

Szatmári töltött káposzta

A magyaros töltött káposzta mintájára készült, két alapvető eltéréssel. Első: hogy a töltelékét apróra vagdalt (darált) füstölt hús adta. Második: hogy a töltelék kását durva (nagy szemű) kukoricadara adta. Egyes vidékeken ezt még annyival kibővíthették, hogy a káposzta-leveles töltelékeket paradicsomos káposztás lében főzték.

Bácskai töltött káposzta

A svábos vagy „magyaros töltött káposzta” és az „egyszerű húsos káposzta” sajátos és ötletes egyvelege. A főzőedény aljára kocsonya-húsnak való (darabolt disznó-láb, farok, toka-szalonna) került. Arra egy réteg savanyú káposzta, amit aztán a töltelékek követtek. Kevés káposztával letakarták, vízzel felöltötték, amibe némi só és csípős paprika is került. Mindezt lassú tűzön, keverés nélkül és abálósan főzték. Addig, amíg a hús meg nem puhult (csontjáról levált). Sűrű-kocsonyás leve volt, ezért nem igényelt se rántást, se habarást.

Kiskunsági töltött káposzta

Magyaros töltött káposzta bácskai-módra készítve, de nem kocsonya-hússal. Abban tért el az előbbi leírástól, hogy az edény aljára másféle hús-neműt tettek. Füstölt disznó-körmöt, farkat, szalonnát vagy csontos oldalast. Esetleg nyers vagy sózott birka-húst. Valamint, a töltelékét egykor köles-kásával készítették.

Barcsi töltött káposzta

A bácskai töltött káposzta egyik helyi változata. Amikor is, az edény aljára nem kocsonya-húst, hanem öreg tyúk vagy kakas (esetleg kacska) húsát rétegeztek. A tölteléke pedig mindig bors és köménymag nélkül készült, és csak kevés csípős paprikával.

Szabolcsi töltött paradicsomos káposzta

A magyaros töltött káposzta különös változata, amely a XIX század közepétől vált sokfelé népszerűvé. Az egyik fontos ismérve, hogy a töltelék nem savanyított káposzta leveleibe göngyölték. Hanem vastag ereitől megtisztított, forró vízben abált nyers káposzta-levelekbe. A magyaros-paprikás hús-töltelékbe a fokhagyma helyett „svábosan” dinsztelt vöröshagymát kevertek. Valamint őrölt borsot, a csípős paprika helyett. A töltelégeket egy nagyobb edényben vékony csíkokra felvagdalt savanyú káposzta közé helyezték. Erre házilag eltett paradicsom-szószt öntöttek, és a gyenge tűzön főzték, a savanyú káposzta puhulásáig. Vagy, ahogy egyes vidékeken, edény helyett tálban elrendezve, kemencében párolták-sütötték. Ezt a káposztát kukorica-darás töltelékkel is készíthették.

Töltike

Igen sokféle változatban elkészíthető étel-féleség. Lényegét tekintve olyan káposzta-töltelék, amelyet kevés savanykás lével és aprított savanyú káposzta nélkül főztek puhára. A töltelék alapanyaga: hús, só és fűszerek, hagymás ízesítők, esetleg kása és tojás (az összetartáshoz). A töltelék megtisztított és durva részzeitől eltávolított káposzta-levelebe göngyölték. Ez többnyire savanyított káposzta levele, ritkábban nyers káposzta (esetleg kelkáposzta) forró vízben megabált levele. A töltelégeket egy edényben szorosan egymás mellé helyezték némi levet öntve hozzá. Ez lehetett bor, savanyú káposzta leve, húsleves, paradicsom-lé vagy tejföl stb. Fedő alatt a töltelégeket puhára megpárolták. Ezt követően fedő nélkül a tetejét kissé meg is pirították (gyakran előzőleg a tetejüket tejföllel is meglocsolgatva).

Galamb vagy golabki

A töltike sajátos változata. Annyiban tér el a töltikétől, hogy a töltelékébe akár aprított gomba vagy zöldség, főtt hal vagy máj is belekerülhetett. Sőt még aszalt gyümölcs is. A töltelék kásája lehetett akár hajdina is vagy kukorica-dara, esetleg kenyér-morzsa. Ez az ünnepi étel-féleség a Kárpátok észak-keleti és keleti karéján volt ismert. De kedvelték Erdélyben, sőt egyes déli szláv vidékeken is.

*

Főttek és sülte

A Karácsony napi ünnepi ételek egyik legfontosabb fogásai. Amelyek többnyire a leves-szerű vagy a káposztás ételek után következtek. A húsokat többnyire levesben vagy kocsonyában főzték. Míg a sülteket külön készítették, esetleg körettel együtt sütötték. Arra is volt példa, hogy a főtt húst utólag még átsütötték. De arra is, hogy a süttött húst ízesített lében újrafőzték.

A XIV. században, a főzött húsokat többnyire csak fűszeres-sós lében főzték. A léből mártást vagy öntetet készítettek (akkoriban a „mai értelemben vett leves” ritkaságnak számított). A hús főzése akkortájt leginkább a lassú abáláshoz hasonlítható. A húst nyárson vagy roston

sütötték, ritkább esetben fedő alatt fűszerezve-sózva párolták. Megfigyelhető, hogy a húsokat (főleg a vadakét) sütés előtt forrásban lévő vízben kissé megfőzték. Ekkor már készítettek vagdaltakat, de azokat inkább csak ízesített nyeselek-hasznosításnak, tölteléknek tekintették.

A XVIII. századra a hús-készítési mód némileg módosult. A hús főző-levéből zöldséges és leves-betétekkel gazdagított tartalmas levest készítettek, A levesben főtt húst gyakran külön fogásként tálalták körítéssel, öntetekkel. A hús-sütésnél a kemencés vagy tűzhelyes párolás-sütés terjedt el. Akárcsak a megsütendő hús előzetes pácolása, érlelése vagy előfőzése is. Viszont, a „vagdaltak” ekkoriban már előkelő ételnek számíthattak, a változatos ízesítésüknek köszönhetően. Ahogy az öntetek és a körítések is gyakran elszakadtak a hús-főző levektől.

E fejezet-részben, az ilyesféle készítésű húsos karácsonyi ünnepi ételekkel ismerkedhetünk meg. Természetesen nem a teljesség igényével, csak a leginkább ismerteket bemutatva.

Főtt csirke, felvidéki módra

Recept a XVI. századból. A csirkét (úgy 0,5-1 kg körülit) alaposan megtisztítottak, kibelegtek és megmostak. Ezután annyi sós vízben (negyed-fél kiskanálnyi sóval literenként) feltették főni, hogy azt két-három ujjnyira ellepje. Lassan abálósan főzték puhulásig. Majd, a főző-vízből kivették és még melegen tetszetős szeletekre vágják. Egy kis tálban apróra vágott zöld-petrezselyemből, borsból kevés ecettel (esetleg sót is adva hozzá) fűszeres lét készítettek (ízlés szerint). Néhol kevés mézet vagy pépesre zúzott fokhagymát is hozzáadva. Ebben a keverékben a főtt csirke-hús darabjait megforgatták. Hidegen is fogyaszthatták, de többnyire rövid időre forró kemencébe (sütőbe) tették, hogy a csirke külseje kissé megpiruljon.

Főtt tyúk, erdélyi úri módra

Készítési módjáról már egy XVI. századi szakácskönyv is megemlékezett ilyen hasonlóról, „Magyar Balás⁵⁶ lében tyúk” névvel illetett ételként. Vagyis készítése, már a XV. században is ismert lehetett. A megtisztított tyúkot kissé sós vízben majdnem puhára abálták. Ezután a főzővizet korabeli leves módjára fűszerezték. Vagyis, került bele: tört bors vagy boróka-bogyó (borsfű), petrezselyem gyökér és zöldje, vöröshagyma, gyömbér, kevés ecet vagy bor). Ezután még addig főzték, hogy a petrezselyem gyökere is megpuhuljon. Majd a tyúkot a léből kiemelték és formás darabokra vágják. Főző-levéből kenyeres mártást készítettek hozzá.

Főtt hús, régies magyarosan

Étel a XVI. századból. A tyúkot alaposan megtisztították és egészben egy nagyobb edénybe tették. Vízzel felöntötték, amit ízlés szerint sóztak. Hozzáadtak néhány szem borsot vagy boróka-bogyót, valamint egy közepes méretű megtisztított és csíkokra vágott petrezselyem-gyökeret. Mindezt lassú tűzön abálták, amíg a tyúk-hús megpuhult. Ekkor a tyúkot kivették a léből, és bedörzsölték apróra vagdalt petrezselyem-zöldje, reszelt gyömbér és némi örölt bors

⁵⁶ Mérai Magyar Balázs (? - 1490), magyar hadvezér. Mátyás király fekete seregének egyik hadvezére.

(vagy morzsolt borsfű) keverékével. Ezután már tálalhatták. A főző-levet többnyire kissé besavanyították és pirított kenyér-kockákkal levesként vagy mártásként fogyasztották. Készíthették más hússal is, úgymint: tehén-, borjú-, disznó-, bány- vagy kacsahúsból.

Sült hús régiesen

Úgy fél évszázaddal ezelőtt, a Kárpát-medencében sokfelé így készítették. A tűzhelyen egy edénybe vizet forraltak. A megtisztított, alaposan kimosott és méretre vágott húst beledobták a lobogó vízbe és addig benne tartották, amíg a felszíne „ki nem fehéredett”. Ekkor a vízből kiemelték, majd hagyták hűlni, felesleges levét kicsorogni. Törő-kendővel szárazra törölték, és a húst nyárson vagy rostoson félig megsütötték. Ezt követően megszurkálták, sóval, tört borssal (sokfelé fokhagymával, gyömbérrel vagy tört köménymaggal is) bedörzsölték. Ezután tovább sütötték. Közben a húst időnként szalonnával átdörzsölték, borral locsolták. Erdélyben zsályával vagy bors-fűvel, míg délidéken inkább kakukk- vagy szurok-fűvel ízesítették.

Vadhús sütve

Régi karácsonyi vad-sült, amely mintául szolgált sovány házi-állat húskészítéséhez. Az előbbi sült húshoz hasonlóan készítették. Annyi eltéréssel, hogy a megtisztított, kiáztatott és forró vízben „megkapatott” húst a sütés előtt „lekezelték”. Vagyis megszurkálták, szalonnával meg is tűzdeltek, és így sütötték parázs fölött rostoson vagy nyárson; esetleg kemencében vagy forró sütőben, tepsibe rakva. Időnként megforgatták, hogy a szalonna-darabokból kiolvadt sült zsír, a húst kellően átjárhassa.

Füstölt pecsenye régiesen

Egy nagyon régi hús-sütési eljárás. A megtisztított húst néhány órára meleg füstre tették. Nem túl forróra, nehogy a zsírja kifolyhasson. Ezután a húst megmosták és szárazra törölték. Majd megszurkálták, ízlés szerint sózták-fűszereztek, és rostoson vagy nyárson puhára sütötték.

Pácolt pecsenye régiesen

Manapság is közzismert, sok száz éve népszerű sütési eljárás. Az elkészítendő húst alaposan megtisztították, sóval és fűszerekkel (többnyire csak tört-borssal vagy fokhagymával) átdörzsölték és egy edénybe helyezték. Helyi szokás szerint kakukk- vagy bors-fűvet, bazsalikomot vagy tárkonyt, koriandert vagy majoránát, petrezselymet is stb. adva hozzá. Néhol a só és a fűszereket kevés ecetes vízzel, borral vagy aludt-tej savóval, 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 törő-kendővel letörölgették és kiakasztva hagyták megszáradni. Rostoson, nyárson, vagy tepsiben pirulósra sütötték. Volt, ahol a húst először lefedve puhára párolták, majd ezt követően hirtelen átsütötték. De arra is volt példa, hogy a húst párolás után már tálalták.

Sült házi-szárnyas egyszerűen

Egykor csirkét, fiatal tyúkot, kacsát és libát sütöttek efféle régiesen. A szárnyast leforrázták és alaposan megkopasztották, majd kibelettek és a belsejét is alaposan kimosták, Ezután langyos vízben kiáztatták, majd 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 rozmaring). 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.

Almával töltött, sült szárnyas

Az előbbi leírás szerint készült, de igen lényeges változtatással. Mégpedig, hogy sütés előtt a szárnyas belsejét „almával” töltötték. Pontosabban: tisztított és hámozott alma-darabkák, szárított kenyér-morzsa, méz és csípős-aromás fűszerek keverékével. Ezek összetételét a helyi hagyományok és az alma íze nagyban meghatározta. Ezzel töltötték meg a szárnyas belsejét, a bőrtét pedig összetűzték, nehogy a töltelék kifakadhasson. Egykor, sokféle ismert Karácsony-napi ünnepi fogásnak számított. Az almás töltelék nemigen fogyasztották, hanem azt inkább a tyúkoknak és disznóknak adták, mert „gyógyító, termékenyítőnek” tartották.

Töltve sült szárnyas, régiesen

Az előbbi leírás szerint készült, de egy fontos kiegészítéssel. Mégpedig, hogy sütés előtt a szárnyas belsejét „vagdaltos töltelékkel” bélelték. Ezt a tölteteket többnyire a szárnyas tiszta belsősegeinek (szív, máj, lép, zúza, háj és hús-nyesedék) vagdalékaik alkották. Amit aztán fűszereztek. Bors, só, gyakran fok- ritkábban vöröshagyma, esetleg petrezselyem- vagy zeller-zöldje, majoránna vagy köménymag került bele. Mindezt kisebb kenyérkockákkal jó alaposan elkeverték. Betöltés után a szárnyas bőrét összetűzték (varrták), nehogy a töltelék onnan „kifakadjon”. Tálaláskor ezt a kellemes ízű töltelék is szétoztották.

Töltött tyúk másképpen

A XVIII. században már ismert és kedvelt ünnepi étel. A tyúkot (nagyobb csirkét, vagy más szárnyast) alaposan megtisztították (kopasztották), kibelettek, majd meleg vízben alaposan kiáztatták. Ezután a fejet nyakrészrel levágták, a szárnyait és a combját is kikanyarították. A tyúk belsejébe töltelék gyömszöltek. Amely úgy készült, hogy egy nagy maréknyi (kb. 25 dkg) inaktól és bőrkétől mentes borjú- vagy disznó-húst és kevés szalonnát apróra vagdaltak és mozsárban pépesre törtek. Ezt ugyanannyi tejben áztatott és kinyomkodott kenyérral (vagy zsemlével). valamint 1-2 tojással összekeverték. Közben ízesítették sóval, törött borssal (bors-fűvel) vagy majoránnával. Az így töltött tyúk bőrét bevarrták és egy fedeles agyag-tálba helyezték. A tyúkot kívülről sóval megszórták, vékony szalonna-csíkokkal betakarták. Köréje tisztított sárgarépát, fehérrépát, almát és petrezselymet raktak. Egy kevés vizet, húsleveset vagy bort öntöttek alája, majd lefedve a tyúkot puhára párolták. Ezt követően az edény fedelét

levéve a tyúkot kissé megpirították. Egyes vidékeken a töltelékhez hozzákeverték a pépesre vert tyúk-májat is. Másol, a tyúk köré savanyú káposztát (vagy hámozott krumplit) is tettek, amely a tyúkkal együtt puhára párolódott. Volt, ahol pirítás előtt a tyúk tetejét tejjel megkenték. A töltelékét ízesíthette bazsalikom, kakukk- vagy szurokfű, de tárkony is.

Szárnyas, tojásosan töltve

Régóta ismert egyszerű étel-féleség. Először a megtisztított és kibelezett, „fejétől és lábaitól megszabadított” szárnyast fél-puhára abálták. Néhány tojásból hagymás-szalonnás rántottát készítettek. Ezt tejben áztatott és kinyomkodott kenyérbéllel elkeverték, sózták és fűszerezték. Leginkább a bors, gyömbér, majoránna, zsálya vagy őrölt piros-paprika illett hozzá. Ezzel megtöltötték a fél-puha szárnyast, összevarrták vagy bekötötték, és pirulósra sütötték. Néhol tojás-rántotta helyett apróra vagdalt savanyú káposztával töltötték, amelyet szalonnával és hagymával előzőleg megdinszteltek Ilyenkor nyers tojást is belekeverték a töltelékbe.

Töltött hús egyszerűen

Hasonlóan régóta ismert és kedvelt ünnepi fogás. A készítése egyszerű. Egy nagy és vékony szelet bőrös szalonnás disznó-hús darabot alaposan megtisztítottak és a széleit zsák-szerűen összevarrták. Úgy, hogy a bőrös része kívül legyen, amelyet előzőleg rácsosra bevagdaltak. A belsejét pedig kitömködték töltelékkel, Olyasfélével, mint amilyen a „töltött tyúk másképpen” leírásban már említésre került. Ezt is fedett tálban párolták (többnyire savanyú káposztával és krumplival), majd fedél nélkül pirították.

Kolbászok

A karácsony napi ünnepi asztalok egyik leggyakoribb fogása. Tisztára mosott disznó-bélbe töltött, apróra vagdalt (esetleg darált) húsból és szalonnából készült. Sóval, fűszerekkel és tartósító ízesítőkkal készült disznó-toros. A karácsonyi fogyasztásra szánt kolbászokat sütötték ezért azokat előzőleg nem füstölték. A Kárpát-medencében számtalan kolbász-változat ismert. Ezekről, készítésük módjukról és receptjeikről, a Kárpát-medencei magyaros konyha-sorozat I.⁵⁷ és II.⁵⁸. kötete részletesen tudósít.

Hurkák

A karácsony napi ünnepi asztalok talán második leggyakoribb fogása. Tisztára mosott disznó-bélbe töltött, apróra vagdalt (esetleg darált) húsból és belsőségekből, bőrkéből és szalonnából készült. Sóval, fűszerekkel és kásafélével keverve. Amelyeket a töltésük után abáltak, majd néhány napon belül megsütötték. A Kárpát-medencében számtalan hurka-féleség ismeretes. Ezekről, készítésük módjukról és receptjeikről, a Kárpát-medencei magyaros konyha-sorozat V.⁵⁹ kötete részletesen beszámol.

⁵⁷ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű hagyományos kolbászok. Budapest, 2016.

⁵⁸ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű különleges kolbászok. Budapest, 2016.

⁵⁹ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű hurka- és kásafélék. Budapest, 2016.

Kolbászos vagy hurkás hús egyszerűen

Régi disznótoros étel. Amely, az előző leírás szerint készült, de másféle töltelékkel. A bőrös „kolbászos húst” értelemszerűen kolbász-keverékkel, míg a „hurkás húst” valamilyen hurka-keverékkel töltötték. Ezeket is többnyire savanyú káposztával körbefogva párolták.

Vagdalt régiesen

Régi étel, amely csak a XIX. század elején vált önálló ünnepi fogássá. Valójában egy olyan „tölték”, amelyet önálló ételnek készítettek. A „töltött tyúk másképpen” leírásában szereplő nyers-húsos töltéket kenyér-formájúra (hús-kenyérnek) alakították, és egy tálba rakva forró kemencében kisütötték. Só és bors (vagy bors-fű, csípős paprika) szinte általános ízesítőnek számított. Ezen felül a felvidéki magyar fűszerezése kiegészült fokhagymával és gyömbérrel. A tót vidékeken a majoránna és köménymag volt inkább a jellemző. Szászok körében a vöröshagyma, koriander és a majoránna volt divatosabb, míg a lengyel és ruszin részeken a fokhagymának, petrezselyemnek és a majoránának volt tekintélye. Székelyek körében a fokhagyma és tárkony, szerbeknél inkább a vöröshagyma és a fűszerpaprika. A délvidéken a fokhagyma és a csípős zöld-paprika, míg a nyugati végeken a fokhagyma és vöröshagyma mellett a köménymagos ízesítést kedvelték. Az alföldi részeken a fokhagyma és piros-paprika adta az ízeket, de a felső tiszai részeken a vöröshagyma és kapor is kedvelt volt. A vagdaltak népi változatai a Kárpát-medencei magyaros konyha-sorozat III.⁶⁰ kötetéből megismerhetők.

Főttes vagdalt, egyszerűen

Az ünnepi ételek készítésénél gyakran felvetődött egyes főtt hús-neműek (leves- vagy abált-húsok) ésszerű hasznosítása. Olyanoké, amelyek kinézetük alapján nem illettek a karácsonyi ünnepi asztalra. Mint például a főzött csontokról lefejtett húsok és a főtt húsok szeleteléskor keletkező nyesedékek. Valamint, az abáláskor leváló darabok, hurkákból kifakadt vagy kimarad töltelék. Ezeket a csontoktól, porcogóktól és a rágós inaktól megszabadították. Némi szalonnát is hozzáadva ezeket aprították, majd elkeverték fűszeres, tejszínes és tojásban áztatott kenyérral. Vagyis, nyers hús helyett ilyenből sütöttek vagdaltat, a „vagdalt régiesen” leírás szerint. Annyi kiegészítéssel, hogy néhol még a levesben főtt zöldség egy részét is apró kockákra vágva hozzá-keverték. Sütés előtt a tetejét vékony csíkokra vágott szalonnával megszórhatták, vagy a sütés vége előtt tejföllel megkengethették.

Sültes vagdalt, egyszerűen

A főttes vagdalthoz hasonlóan készített étel. Azzal az eltéréssel, hogy ez a sülték nyesedékeit, csontjaikról lefejtett hús-részeit és kaparékait hasznosította. Ezek erőteljesebb íze miatt kevesebb fűszeretést igényeltek, és több (tejszínes áztatott) kenyérral is készülhettek. Ehhez még

⁶⁰ Remete Farkas László: Magyaros és tájjellegű vagdaltak, ál-kolbászok. Budapest, 2016.

hozzákeverhették a sütéskor kifakadt (de nem odaégett) kolbászok és hurkák töltelégeit is. Ezt összekeverték a fűszeres, tejben áztatott és tojásos kenyérrel, majd cipót formálva kisütötték.

*

Bundázott húсок

Olyan sült-változatok, amikor a húst még sütés előtt liszt-alapú vékony réteggel bevonták. Annak érdekében, hogy sütéskor a hús leve és zsírja a húsba maradjon.

Lisztes-sült

Talán a legrégebbi „hús-bundázó” eljárás lehetett a Kárpát-medencében. A nem túl kemény és hamar átsülő húst ujjnyi vastag szeletekre vágják, szükség esetén ütögetéssel vagy felszínének bevagdolásával megpuhították. Ezután sózzák (és borsozzák), majd miután a hús felszíne levét eresztett, lisztben megforgatják és kissé pihentetik. Eredetileg száraz kenyér-bélből tört liszttel készítették. Ez a lisztes réteg megakadályozta, hogy a hús leve sütéskor kifolyhasson. Forró zsírban sütötték, vagy parázs felett rácson pirították. Főleg csirke- és hal-hús sütésekor volt szokásban, de karácsonyi ünnepi ételként ritkán kerül az asztalra. Néhol a húst sütés előtt pácolták (hagymás-fűszeres vagy savanykás lében).

Morzás-sült

Morzásban meghempergetett vagdalt-keverék rostélyon, kemencében vagy zsírban kisülve. Az előbbi fejezet-részben leírt vagdaltakból golyókat vagy lapos pogácsákat formáltak. Azokat kenyér- vagy zsemle-morzásban megforgatják. Mivel a vagdaltak nyers tojással készültek, ezért felületükre a morzsa feltapadt, így a golyók vagy pogácsák egyenesen bevonódtak. Ami megakadályozta, hogy egymáshoz érve összetapadjanak, vagy sütéskor a levük elfolyhasson. A Kárpát-medencei „fasírt” őse talán ez lehetett.

Paprikás sült-hal

Az előbbi étel-féleség sajátos változata. Amelynél a sózott és levét eresztő húst, liszt helyett liszt és őrölt piros-paprika keverékével bundázták. Főleg hal-, ritkábban csirke-hús sütésénél használták. Karácsonyi ünnepi fogásként régen is csak ritkán készítettek ilyet.

Tojásos-sült

Régi, főleg a szárazabb, zsírtalanabb húсок bundázásakor bevált eljárás terméke. Ugyanis, ez a réteg jelentős mennyiségű sütő-zsírt volt képes magába szívni. Az eljárás igen egyszerű. A lisztes-sülnél leírtak szerint bundázott húst, a sütés előtt még felvert tojásban merítették. Majd lecsöpögtették és zsírban kisütötték. A hús felületén kialakuló vékony tojás-rántotta réteg megakadályozta a lisztes réteg leválását, és a hús zamatának „kifolyását”. Mivel a tojás gyorsan megéghetett, ezért hal- és csirke-hús sütésénél alkalmazták ezt az eljárást.

Rántott hús

Már a XVI. században ismert volt a Kárpát-medencében az ilyesfajta étel. Ennek ellenére, csak a XVIII. századtól vált szélesebb körben ismertté. A készítése egyszerű, nem véletlen, hogy az régi eljárás egészen a máig igen népszerű. E célra a gyorsan átsülő, könnyen puhuló húsok voltak a legalkalmasabbak. Mint a fiatal disznó-, csirke- galamb- vagy hal-hús. Először is a húst legfeljebb ujjnyi (1,5-2,5 cm) vastag szeletekre vágják. Ha a hús kemény volt (disznó-hús), fakalapáccsal puhára veregették. A szeleteket sózták és hagyták pihenni, hogy levét eresszenek. Először búza- vagy kenyér-lisztben megforgatták, hogy mindenütt lisztes legyen. Ezután előzőleg felvert tojásban megmerítették, hogy a tojás mindenhol beborítsa. Ezt pecsenye-türe vagy villára tűzve kissé lecsepegtették, és kissé darabos kenyér-morzsában alaposan meghempergették. Kimorzásztott tálba helyezték, és hagyták a tojásos-morzás bundát megszikkadni. Forró zsírban kezdték a kisütést, hogy a bundát jól megfogassa, de utána már kevésbé forróban sütötték, nehogy „kívül megégjen, belül nyers maradjon”. Az olajban történő rántott-hús sütés csak a XX. században jött divatba. Karácsonyi fogásként főleg rántott-hal és rántott-csirke került az ünnepi asztalra.

Mártott hús

Ez a hús-étel már a XVI. század előtt ismert lehetett. De az eredeti kenyér-lisztes készítési mód ma már idegennek tűnne. A húst ujjnyi vastag szeletekre vágják, szükség esetén fakalapáccsal vagy kés fokával ütögetve (esetleg késsel rácsosra nyesegetve) megpuhították. Sózták, lisztben megforgatták és kissé pihentették. Ezután lisztből, tojásból (1 db/10 dkg liszt) és tejből (1 dl/10 dkg liszt) folyós, palacsinta-szerű tésztát készítettek, amiben a lisztes hús-szeleteket megmerítették (hogy a máz mindenhol befedhesse). Némi lecsepegtetés után a húst forró zsírban, a rántott húsnál leírtak szerint kisütötték. Mivel az ilyen bunda zsírosabbra süllhetett, ezért inkább a kevésbé zsíros csirke- és hal-hús bundázásánál terjedt el. Karácsonyi fogásként is ezek fordulhattak elő az ünnepi asztalon, de ritkábban, mint a rántott változat.

*

Húsos tészta-féleségek

A hús-neművel töltött tészta-félék a Kárpát-medence karácsonyi ételei között manapság nem túl gyakoriak. Ugyanakkor, a XV-XIX. század közötti időszokról több receptjük is fellelhető. Ezek többnyire gyúrt-tésztába, kelesztett kenyér- vagy kalács-tésztába csomagolt hús-vagdalékok. A tésztájuk liszt-víz, vagy liszt-kovász keverékéből készült amely ízlés szerint só is tartalmazott. Amihez keverhettek zsiradékot (főleg zsírt, vaját), édesíthették vagy fűszerezhatték. Az ilyen húsos tésztákat forrásban lévő vízben kifőzték vagy kemencében kenyér módjára megsütötték, esetleg forró zsiradékban kisütötték. Ügyes módszerek az étel-készítéskor keletkezett „nem asztalra való” nyesedékek díszes felhasználásra.

Abáltos zsemle

Igen régi, egykor kedvelt húsos sütemény. Vízzel vagy tejjel gyúrt kenyér-tésztába burkolt, fűszerrel meghintett, néhol fokhagymával is kent abált-hús. Amit kelesztés után kemencében

kisütöttek. A felhasznált fűszerek illeszkedtek a helyi szokásokhoz és hagyományokhoz. Különösen a bors, paprika, köménymag, majoránna volt a leginkább elterjedtebb.

Pecsenyés zsemle

Hasonlóan régóta ismert, egykor elterjedt húsos sütemény. Eredetileg lepény-tésztába burkolt, sült hús vagy máj vagdaléka. Amelyhez némi aprított vöröshagymát, savanyú- vagy párolt-káposztát is keverték. Többnyire egyszerű kenyér-tésztát használtak készítéséhez, amelyet kelesztés után zsemleként kisütöttek. Ünnepi ebéd és vacsora közötti egyszerű uzsonna-étel.

Pecsenyés pogácsa

Egykor közkedvelt kísérő étel, az ünnepi ebédekhez. A mai tepertős pogácsához hasonlítható. Készítése igen egyszerű. A sült hús nyeselekeit apróra vagdalták, kenyér-tésztához keverték. Ebből kisebb pogácsákat szaggattak, amiket némi kelesztés után (ha 1,5-2 szeresére dagadt) kemencében vagy sütőben kisütöttek. A pogácsa tésztáját fűszerezheték borssal, paprikával, köménymaggal, majoránnával, zöld-petrezselyemmel, gyömbérrel stb.

Vagdalttal töltött bukta

Valójában egy hasáb-formájú sütemény. Amely kelt tésztával készült, és amelyet húsos vagdalt keverékével töltöttek. Olyanokkal, amilyenekre az előző fejezet-részben ismertetett „főttes vagdalt” vagy a „sültés vagdalt” leírásai utalnak. A töltött, megformázott buktát némi kelesztés után kemencében kisütöttek.

Hurkás bukta

A vagdalttal töltött bukta módján készült, egyszerű hús-félés sütemény. Sajátossága, hogy a bukta-tésztát „hurkába való” keverékkel töltöttek. Egyfajta hasznosítása a töltés után kimaradt tölteléknek. Ezért, a bukta igen változatos lehetett: húsos, tüdős, májas, véres, bőrkés stb. Mivel a hurka-keverék eleve fűszeres volt, így nem igényelt kiegészítő fűszerezést. A töltött és megformált buktát hagyták kelni, majd forró kemencében édes-bukták módjára kisütöttek.

Hurkás táská

Egyszerű paraszti étel, a maradék- vagy kifakadt hurka-töltelékek felhasználására. Lisztből vízzel és tojással leves-tésztát gyúrtak, elnyújtották és úgy 3-4 hüvelyknyi oldalú négyzetesre vagdalták. A közepükre egy-egy kiskanálnyi hurka-töltelékkel tettek, majd a félbehajtották és a szélüket jól összenyomták, hogy a töltelék ki ne buggyanhasson. Majd legalább egy órán át pihentették, hogy a táskák „bezáródhassanak”. Ezt követően levesben vagy vízben főzték addig, mígnem a forró lé tetejére fel nem emelkedett. A levesben főttet mindig együtt tálalták a hús- vagy zöldség-levesrel. A vízben főtt pedig többnyire külön fogásként, tejföllel vagy valamilyen mártással (öntettel) leöntve került az asztalra. Hurkás fül-tészta néven is ismert.

Sódaros rétes

Egy érdekes húsos sütemény a XIX század elejéről. Főtt füstölt húst (kevés zsíros résszel), apróra összevagdaltak. Ha a sódar húsa kissé zsíros volt, akkor kevés kenyeret puhán lereszeltek, amivel a sódart összekeverték (hogy a kisülő zsírt, levet megfogja). Rétes-tésztát nyújtottak, amit vékonyan megkentek zsírral. Erre pedig újabb réteget kentek (1 tojáshoz 2 evőkanálnyi tejjel kikevert) habosra felvert tojásból. Az apróra vagdalt sódart egyenletesen szétszórták a tésztán. Ezt követően a megszórt tésztát (mint a rétest) gyengéden összetekerték. Tepsibe helyezve tetejét pecsenye-zsírral megkenték, rétes módjára kisütötték.

Kolbászos táska

Ez a töltött tészta-féleség a hurkás táska mintájára készült. Annyi eltéréssel, hogy méretre vagdalt leves-tésztába kolbász-töltelékot csomagoltak. Leves-betétként igencsak megfelelt bab-levesben vagy hamis gulyás-levesben. Külön fogásként tejfölösen és párolt káposztával bővítette az ünnepi fogások sorát. Kolbászos fül-tészta néven is ismert.

Húsos fül-tészta

A közép-korban is ismert tészta-féleség. Már a honfoglalás korában is ismert lehetett, mivel a régi ugor-vidékeken a középkorban népszerű ételnek számított (a komiktól és udmurtoktól vették át a keleti szlávok is). A kolbászos táskához hasonlóan készült, néhány alapvető eltéréssel. Az elnyújtott leves-tésztából pogácsa-szaggatóval kör alakú darabokat vagdaltak. A kör-tészták közepére egy-egy kanál húsos töltelékot tettek, A tésztát félbehajtották, széleit erősen összenyomogatták. Majd, a „töltött félhold” két csücskét egymás felé fordítva szintén összecsapították. Némi pihentetés után vízben vagy levesben megfőzték, ahogy a hurkás táskát. Húsos töltelékének összetétele többnyire: apróra vagdalt puha hús, némi aprított vöröshagyma, ízlés szerint só és bors (bors-fű). Ezt még fűszerezheték a helyi ízlés szerint.

Májjas fül-tészta

A húsos fül-tészta módján készült, de másféle töltelékkel. Ehhez, megtisztított nyers májat pépesre vertek, egyúttal eltávolítva az ereket és a hárttyákat. A máj-péphez közel ötöd-annyi apróra vagdalt (reszelt) vöröshagymát kevertek, kissé sózták, borsozták. Némi pihentetés után annyi kenyérbél-morzsálékot kevertek hozzá, hogy a keletkezett lé felszívódjék, de a keverék puha maradjon. Ezzel töltötték meg a kör-alakra kimetszett leves-tésztát. Amit pihentetés után az előbbieket szerint kifőzték. Egyes vidékeken, csiga- vagy metélt-tészta helyett ezt adták a tyúkhús-leveshez. Ismert önálló fogásként is, megfőzve és tejföllel leöntve, sütőben pirítva.

Húsos batyu

Vékonyra elnyújtott és négyzet-formájúra (fél-fél arasznyira) vágott kenyér-tésztába (vagy hájas tésztába), batyu-szerűen csomagol párolt-húsos töltelék. Amely zsíron (vagy vajon) pirított (vagy dinsztelt) vöröshagymán párolt, darált hússal készült. Kevés pépesre vert fokhagymával, őrölt borssal és sóval ízesítve. Mindez némi tejbe áztatott kenyérral összedolgozva. A négyzetek közepére egy-egy evőkanál töltelékkel raktak, majd a tészta négy sarkát felhajtották és a végüket összesodorták. Tepsibe rakva rövid pihentetés után a tetejüket pecsenye-zsírral megkenték, majd a tepsit forró kemencébe helyezve a batyukat kisütötték.

Leves-batyu

Vékony leves-tésztába csomagolt főtt húsos és zöldséges töltelékű, főzött batyu. Az elnyújtott leves-tésztát 3x3 hüvelyknyi kockákra vagdalták. Közepükre töltelékkel helyezve a négyzet sarkait felhajtották és a tészta egymással érintkező széléit batyu-szerűen összenyomkodták. Ügyelve arra, hogy a töltelék a tésztából ki ne főhessen. Némi pihentetés után a batyukat forrásban lévő vízben vagy levesben kifőzték. Tálalhatták önálló ételként (tormás, tejfölös öntettel) vagy leves-betétként. A töltelék: többnyire a levesben főtt hús és zöldség aprítéka. Ezzel ügyesen és díszesen felhasználva a leves tálalásra nem eléggé tetszetős alkotóit.

Gombás-húsos tészta-töltike

Négyzet-formájú és közel kis-arasznyi (12-14 cm) szélességű, vékony leves-tésztába tekert, henger (káposztás töltike) formájú gombás-húsos töltött-tészta. A tölteléke zsíron üvegesre dinsztelt vöröshagymán párolt, darált hússal és igen apróra vagdalt gombával készült. Amit fűszerezhetek-ízesítettek kevés pépesre vert fokhagymával, őrölt borssal vagy kömény-maggal, esetleg zöld-petrezselyemmel, valamint sóval. Mindez kevés tejbe áztatott kenyérral (vagy a levét éppen felszívó némi kenyérmorzsával összedolgozva. A négyzetek közepére „egy csíkban” töltelékkel raktak, és azt a tésztába göngyölték. Eldolgozva a két szélüket is, hogy a töltelék ki ne „jöhessen”. Ezután, a „töltikéket” egy edénybe szorosan egymás mellé elhelyezték (hogy a tésztájuk „ki ne nyílhasson”). Annyi szűrt levest (vagy más savanyított vagy savanyú-édes levet), öntöttek rá, hogy ellepje. Sokfelé inkább aludt-tejjel öntötték fel. De arra is volt példa, hogy párolt káposztával leborítva készítették. Közepes tűzön úgy negyed (fertály) óráig abálták, hogy a tészta alaposan megpuhuljon. Egyes vidékeken kemencében készítették, ahol a levét hagyták elfőni, és a tetejét (fedő nélkül) engedték kissé megpirulni.

Másfajta tészta-töltikék

Az előbbi tészta-töltike a Kárpát-medencében igen sokféle töltelékkel készülhetett. Fontos megjegyezni, hogy az efféle töltikék tölteléke, többnyire a főzés során keletkezett „nem tállás-képes” eredményekből készültek. Leggyakoribb volt, amikor a levesben főtt (többnyire csontokról lefejtett) hús és főtt-zöldség vagdalkából készült. Ahogyan a sült vagy abált hús nyesedéke is ízes töltelék, reszelt tormával és aprított-párolt vöröshagymával keverve. Mint

ahogy a főtt sódar aprítéka is, párolt édes- vagy savanyú-káposztával keverve. Aprított hús-pörkölt vagy paprikás is ízes töltelékkel adott, kenyér-morzsaival „felitva saftját.

Húsos, májas lepények vagy bélesek

Egykor igen népszerű, leginkább fő étkezések közötti falatoknak számítottak. Kenyér-tésztát (0,5-1 cm) vékonyra elnyújtottak, amit vékonyan kiszírozott-kilisztezett tepsibe helyeztek. Erre egy közel hüvelyknyi húsos vagy májas töltelékkel terítették (az e fejezet-részben leírtak valamelyikét). Ennek tetejére egy újabb vékony tészta-réteg került. Amit aztán pecsenye-zsírral vagy tejföllel megkentek. Kemencében kisütötték, szeletelve tálalták.

Húsos szömörcsök

Valójában, fűszeres főtt vagy sült-hús vagdalék, kenyér-gombócba keverve. A mai levesekben szokásos hús-gombóc középkori őse. Készítéséhez fehér kenyér szétmorzsol belét használták. Amit sült vagy főtt hús apróra vagdalékával és ízesítővel keverték. Többnyire sóval, borssal, morzsol majoránnával vagy aprított zöld-petrezselyemmel, őrölt köménymaggal. Ezt az elegyet habosra felvert tojással alaposan elkeverték, majd vizes kanállal azokból gombóc- vagy galuska-szerű szömörcsőgöket formáltak. Amelyeket azonnal forrásba lévő vízbe is dobtak. Amikor a szömörcsök megfőtt, felemelkedett a gyenge forrásban tartott főzővíz felszínére, ahonnan kanállal kiemelhették. Egy tálban elrendezve a főtt szömörcsőgöket, hagyták azokat kihűlni. A karácsonyi tyúk-hús leveshez előkelő leves-betétnak számított, erre tálalták a forró levest. De fogyasztgatták mártásos húsokhoz, körítésként is.

Májás szömörcsök

A húsos szömörcsök mintájára készült, egy igen lényeges eltéréssel Hús-vagdalék helyett pépesre apróra vagdalt főtt máj adta meg az alap-ízét. Amit aztán a felvert tojással, fűszerekkel és kenyér-morzsalékkal gombóc- vagy galuska-szerű szömörcsőggé formáltak. Amit aztán vízben vagy a levesben megfőztek. Tálalása is a már leírtakhoz igazodott.

Hús-vagy máj-gombóc

A húsos szömörcsök XIX században megjelenő új változata. Amelynél morzsolts kenyér helyett grízt vagy kukorica-darát használtak. Ez már fűszerezett nyers hús- vagy máj-péppel készült, tojással egybedolgozva. A hús-gombócokat a felmelegített levesben főzték és levessel együtt tették az ünnepi asztalra. A mai levesbe való hús- és máj-gombóc megjelenése.

*

BEFEJEZÉS

A szentestei böjti fogásokkal a „Kárpát-medencei ünnepi ételek” könyv-sorozat első⁶¹ és második⁶² kötete már részletesen foglalkozott. Ezért, e kötetben, csak böjt-mentes (húsos) Karácsony napi ünnepi fogások kerültek „terítékre”. Azok közül is csak a hagyományosak és az érdekesebb régiségek, az ismertebbek és a szélesebb körben is leterjedtek.

A könyv-sorozat következő kötete a Húsvét ünnepéhez kapcsolódó, régies és hagyományos ételeket szándékozik bemutatni. Egyúttal azt is érzékeltetve, hogy egykoron 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. április 15.

⁶¹ Remete Farkas László: Régi, szentestei vacsorák böjtös levesei. Budapest. 2018.

⁶² Remete Farkas László: Régi, szentestei vacsorák böjtös főétkei, süteményei. Budapest. 2018.