

A magyarországi horvátok étkezési kultúrája

In: **Szigeti Andor**

NÉPI KONYHA

Velünk élő nemzeti és etnikai kisebbségek ételei

Szlovák, szlovén, horvát, szerb, ruszin, ukrán, lengyel, cigány

Étkezési kultúra

A Magyarországra települt horvátok nagy része olyan földesurak telepítési akciói során érkezett új otthonába, akiknek Magyarországon és Horvátországban egyaránt nagy birtokai voltak. Ők kezdhették életüket az új környezetben a legkönnyebben, hiszen régi-új földesuruktól lakást, munkát és élelmiszert kaptak.

Az életvitel lehetőségei sem voltak azonosak, hiszen a döntően földműveléssel és állattenyésztéssel foglalkozók számára a földrajzi és természeti adottságok sok mindent meghatároztak, gondoljunk csak a bácskai feketeföldre, a Dráva- és a Mura-menti halászat, vadászat lehetőségére, vagy a nyugat-magyarországi horvátok területének szerényebb adottságaira. Ez egyben meghatározza a horvát etnikai csoportok étkezési kultúráját is. Étkezésüket az egyoldalúság és a minimális élelmiszerfogyasztás jellemezte.

Ínséges években, pl. árvizek, szárazság idején a horvátok a szó szoros értelmében éheztek.

Általánosan kedvelt, hagyományos ételeik készítéséről új hazájukban sem akartak lemondani, hiszen ezek éppúgy hozzátartoztak a népi nemzeti sajátosságokhoz, mint a viselet vagy az ünnepek (15,16).

A teljesség igénye nélkül álljon itt néhány régi horvát eredetű étel, amit ma is szívesen készítenek:

Bunyevacok: -> bajai racsa; -> bajai halpaprikás; -> csukapörkölt bajaiasan.

Bosnyákok: -> bosnyák csevapcsicsa; -> bosnyák kolbász; -> tornyos kenyér.

Nyugati-grádistyei horvátok: -* gibanica; -> savanyú májleves; -> tejbenfőtt túrós rétes.

Mohácsi sokácok: -> kukoricagombóclevés; -> mohácsi halászlé; -> kobasice.

Dráva-menti sokácok: -> kiselica; -> rasol; -> paisli; -> taski.

Mura-menti horvátok: -> gibanica;

Bácskai sokácok: ->kisela corba; -> banyababfőzelék; -> djuvets; -> bácskai töltött káposzta (sarma).

Somogyi horvátok: -> opresnyara; -> makranyóra.

Rácok: -> rácpony; -> zöldbabos rácpaprikás.

Az idők folyamán a horvát ételek egy része több-kevesebb magyaros jelleget átvett ugyan, de a felsoroltak őrzik ősi ételkészítési hagyományukat.

Kezdetben elkülönülve éltek a nemzetiségi csoportok, egyik jellemző példa erre Baja, ahol magyarok, németek, sokácok, szerbek laknak együtt, érthető, hogy akarva-akaratlanul megismerték egymás ételkészítési szokásait, ételeit, és amit megszerettek, átvették.

Knézy Judit írta a Dráva-menti horvátok táplálkozásáról (19): „...a vidék jómódú lakosainak étkezése közelebb állt a környék magyar lakóiéhoz. Igaz, a helyi magyar iparosokkal is könnyebben házasodott ez a réteg, és ezek a házasságok a táplálkozás terén elmosták a határokat, kiküszöbölték a különbségeket.”

A bunyevácok főfoglalkozása a földművelés és az állattenyésztés volt, a fekete bácskai föld dúsán termő, nagy kalászái a bunyevác gazdák legősibb örömét és jutalmát adják. Szabadkán - a bunyevác metropolisban - nem egy olyan bunyevác gazda élt, akinek ezernél is több juha volt. Ételeik egyszerűek, táplálóak, de vannak speciális ételeik is.

Ételkészítési szokások

A Mura- és a Dráva-menti horvátok körében - mivel főleg kukoricát termeltek - az ételkészítés fő alapanyaga a kukoricaliszt és a kukoricadara volt, amit a káposzta, a burgonya, a tejtermékek és a bab követett a sorban (19).

Szinte minden ételhez ettek kenyeret. A bosnyákok szerint jó kenyeret csak kemencében lehet sütni. Bosnyákok lakta faluban voltak egyéni és közös kenyérsütő kemencék. A kenyér megszegésekor halkán áldást mondtak és keresztet rajzoltak ujjúkkal a kenyérre. A szegények a vízi- és szélmalmokban csak egyfajta lisztet, kenyérlisztet kértek (20).

A rozsliszttel kevert búzakenyér az I. világháború után kezdett elterjedni, de tisztán rozskenyeret csak kevesen és ritkán ettek. Voltak családok, akik főtt, meleg burgonyát reszeltek a kovászba és ezzel sütötték a rozsliszttel kevert búzaliszttel a kenyeret (19).

Az 1850-1920-as években a Dráva-menti horvátok búzát nem termesztettek, rozst is igen keveset, így a kenyér, a főtt tészták alapanyaga a kukorica volt.

Tejtermékeket - bár kedveltek voltak -, inkább csak kényszerűségből fogyasztottak a Dráva-menti horvátok, mert nem tudták értékesíteni. Amint azonban kiépült a tejértékesítő hálózat, a tejet és a tejtermékeket eladták. Korábban kedvelt ételeket készítettek tejből és tejtermékekből: -> tejeles; -> tejfölös mártás; -> tejbedara; -> tejberisz; -> tejbekása; és szívesen ittak forralt tejet, savót, írot, ettek aludttejet, tejeles túrót, szárított és füstölt túrót (19).

A bácskai sokácoknál és bunyevácoknál minden család csak saját szükségletére termesztett paprikát, amit otthon megtörtek és úgy használtak fel az ételkészítésben (21).

A bácskai sokácok a magyarokkal együtt laktak, így az ételkészítési szokásokban nincs jelentős eltérés, kivéve azt, hogy a böjtös ételek választéka és fogyasztása lényegesen nagyobb a sokácoknál (21).

Bár a Dráva-menti sokácok táplálkozási szokásaiban még jelen vannak a régi balkáni ízek, de emellett a XX. században már jelentős mértékben érvényesülnek a magyar és német hatások is (16).

A horvát népcsoportok ételkészítési szokásaiban az olajnak, ezen belül is a repceolajnak nagyobb szerepe van, mint a magyar konyhán.

A leveseket, főzelékeket leggyakrabban tejjel vagy tejföllel habarják. A friss gombából pörkölt, tejfölös gomba, újabban rántott gomba is készül (21).

A bácskai sokácok hetente háromszor is főztek babot. Levesként valamilyen tésztabetéttel ették, második fogásként, illetve alkalommal törött babként tálalták, de az igazi kedvelt babétel friss vagy pörkölt sertéshússal készült.

Jellegzetes ünnepnapos böjti étel volt a -> böjti olajos szárazbab (szárazborsó). A bableves böjti változata tejszínes habarással készült (19).

A levestészták, főtt és sült tészták sorában a földosztás hozott kedvező változásokat, ugyanis sok gazdálkodó jutott kisebb-nagyobb szántóföldre, amelyen már a búza is megtermett, és már a szegényparasztok is gyakrabban készítettek tészta alapanyagú ételeket. -> zuzorka; -> mácsik; -> kalács (10).

A Dráva-menti sokácok sok kását fogyasztottak, főleg a kukoricakását kedvelték. Leves nem hiányozhatott egyetlen nap sem az étrendből, egyes sokác falvakban sok káposztát termesztettek. Ott a káposzta is nagyobb szerepet kapott az ételkészítésben, de a bab még a XX. században is megőrizte vezető szerepét (16).

Levesek

A főtt ételek legnagyobb részét leves formában fogyasztották. Alapanyaguk: kukorica, bab, káposzta, hajdina, köles, krumpli, gomba és gyümölcs. -> bableves; -> hajdinaleves; -> gombaleves; -> húsos káposztaleves; -> kizselica.

A leveseket a háziasszonyok a liszttel és zsírral való takarékoskodás miatt egészen az 1950-es évekig csak száraz rántással (vagyis zsír nélküli pirított liszttel) rántották be.

Húsleves főleg családi, egyházi ünnepek alkalmával főztek, vagy a nyári nagy mezőgazdasági munkák idején, halotti torra, házépítésnél, marha- vagy friss disznóhúsból, füstölt húsból és vadszárnyasokból. Baromfiból főleg a gyermekágyas asszonynak és a betegeknek főztek jó erős húsleveset, és a nyári nagy munkák idején (10).

A gyűjtögetés révén szerzett gomba fontos leves alapanyag volt, friss és szárított állapotban egyaránt -> róka-gombaleves.

A levesek, bár igen fontos részei a sokákok népi táplálkozásának, nagyon egyszerűek és nem túl változatosak és bármilyen alkalommal fogyaszthatók. Gyakran főztek rántott savanyúlevest, kiszelicát, táskit, krumpli-, paradicsomlevest (16).

A somogyi horvátoknál is a levesek alkották a táplálkozás gerincét, különösen kedvelték a vadszárnyasokból főtt húslevest, az orvvadászok kedvelt szórakozása és táplálékgyűjtési foglalkozása volt a vadmadarak elejtése. A somogyi horvátok (19) különösen kedvelték a gyümölcsleveseket, amelyeket friss és aszalt gyümölcsből készítettek, almából, körtéből és szilvából, de nem habarták be. Gyakran főztek savanyúleveseket és különböző ízesítéssel készült káposzta alapú leveseket. A káposzta, bab- és répaleveseket rántással sűrítették, a savanyúleveseket behabarták. A habart levesek horvát neve, „zacferta”. Az 1920-as években ismerték meg a Dráva-menti horvátok a zöldbabot és a zöldborsót és hosszú évekig csak levest főztek belőle. Készítettek tésztaleveseket is, ezeket hagymás zsírra rakva főzték (19).

A somogyi horvátok kedves tésztaétele volt a „kockás-tésztaleves”, amit sárgarépával, petrezselyemmel, néhány szem krumplival főztek, leszűrt levében kockatésztát főztek, és fűszerpaprikával színezték. Őz- és nyúlaprólékból tartalmaz vadlevest főznek (22).

Levestészták

A húslevesbe metélt, a becsinált levesbe kocka, a böjtös levesekbe reszelt tésztát vagy tojás nélküli lisztből, sóval morzsókát főztek. Tojást csak ünnepeken raktak a levestésztába.

A Dráva-menti sokákoknál szokás volt a levesbe főzéskor petrezselyem- vagy zellerlevelet is tenni, cérnával összekötve. Tálalás előtt kiszedték, mert nem mindenki ette meg.

A paradicsomlevest korábban valamilyen levestésztával és/vagy zöldséglevél belefőzésével készítették. Az újabb készítési mód szerint ma már nem levestésztát használnak, hanem tojásokat ütnek bele és kenyérral fogyasztják.

A húsleveseket levesbetéttel tálalják: tarhonyával, metélttel, kiskockával, daragaluskával, de legjobbnak a tisztán tojásból gyúrt tésztát tartották metéltre vagy kockára vágva, ami szárítva sokáig elállt. Használatkor mindig külön sós vízben főzték ki, és a kifőtt tésztát hideg vízzel többször is leöblítették. A daragaluskát a II. világháború után kezdték főzni, ez lett a leggyakoribb levesbetét. A kökényi bosnyákok (20) a rántott levest (za frigana corba), amit reggelire fogyasztanak, sültthurka-szeletekkel tálalják.

Mártások

A Mura-menti horvátok csak vasár- és ünnepnap készítették és csak négyféle mártást ismertek: torma-, -> paradicsom-, -> sóska- és -> fokhagymamártást.

Közülük a legkedveltebb a paradicsommártás, amelyet az 1920-as évektől főznek ünnepi alkalomra. Az otthon főzött sűrű paradicsomot liszttel behabarják és levesben főtt húshoz tálalják, vagy kenyérral fogyasztják (10). A Dráva-menti horvátok jellegzetes mártása: a -> tejfölös tormásmártás.

Kásák, pépes ételek

A legrégebbi ételféleségek közé tartoznak. A Dráva-menti sokácokról írja Matovics Mária (16), hogy még az 1970-es években is főzték ezt az ételt a hagyományőrző családok. Leggyakrabban kukoricaliszt darából vagy derceből főzték, de hajdinakásából, összetört főtt babból, vagy összetört, szitáit tökmagból is. A kását nemcsak hurka töltelékként, hanem ételek készítéséhez is használták. A leggyakrabban főzött kásák és pépes ételek: -> gánica; -> hajdinakása; -> kukoricakása; -> polenta; -> tejberizs;

A Dráva-menti horvátok hétköznapi ételei sorában, a XX. század első felében gyakran fordult elő kása és pépes étel. A köleskását hagymás zsírral, vagy tejfölös zsírral meglocsolva sült húsok mellé tálalták.

A kukoricás ételek csak a régi kukoricafajtákból voltak igazán ízletesek.

Főzelékek, köreték

A karfiolt, karalábét, kelkáposztát az 1940-es évek végén ismerték meg a Dráva-menti soká-cok (16) és attól fogva a házikertekben is termesztették. A belőle készült étel kezdetben átmenet volt a mai leves és a főzelék között, afféle egytálétel. Így készítették a zöldborsót, a zöldbabot, ami csak akkor igazán egytálétel, ha kolbászt is főznek bele. Kenyérrel fogyasztották. A somogyi horvátok szintén csak később ismerték meg a főzelékeket, de ma is ritkábban fogyasztják a szokásosnál. Régen csak a káposzta, a krumpli és babfőzeléket ismerték, újabban már a sóska- és a sárgarépa-főzeléket is készítik (22).

Hústalan egytálételek

A horvát ételek körében jelentős részt képeznek a hústalan egytálételek, amelyeknek egy része a gyűjtögetésből származik, más része burgonyából és zöldségekből. Köztük jellegzetes horvát ételek is szerepelnek: -> bácskai dzsuvets; -> gombafasírozott; -> bajai racsa; -> kiszelok; -> szárított túró. A Dráva-mentén sokféle gombát gyűjtöttek, különösen szívesen használták a róka-gombát, a vargányát, a keserűgombát, a csiperkét és a szegfűgombát (16).

Saláták, savanyúságok

Alapanyagai: zöldpaprika, paradicsom, krumpoli, fejes saláta, uborka, káposzta, szemes bab (Dráva-menti horvátok, sokácok). Néhány jellegzetes horvát saláta: -> rácsaláta; -> sokác saláta; -> vágott káposzta. A télire eltett savanyúságok szintén gyakori anyagai a salátáknak.

Fontos ízesítőanyag és ételnyersanyag a hordós savanyú káposzta, amit fűszerezve, rétegesen tettek el. A káposztát nyersen ették sült húsokhoz, de önállóan is, olajjal leöntve, kenyérrrel. Újabban terjedt el a savanyított csemegepaprika, olajban sütvé. A vöröshagymát nyersen felszeletelve, ecettel, sóval, zúzott fokhagymával ízesítve még a mezőre is magukkal vitték. Leföldelve sok retket tároltak, megreszelve és olajjal leöntve ették. A tormát nemcsak mártásként használták, hanem nyersen is ették kövesztett sonkához. Lereszelték, húslével vagy sonkalével és ecettel megöntözték (22).

Hal-, rák-, csigaételek

A halászat évszázadok óta engedélyhez kötött foglalkozás, de titokban azonban sokan halásztak, ami az étrend gazdagítását szolgálta, és a halak eladása némi pénzt is hozott (10).

Hajdan a nagy áradások idején a családok étkezésében nagyobb szerepet kapott a hal, mint manapság. Sokféle hal élt a Drávában, Murában és a Dunában: harcsa, csuka, ponty, kecsge, domolykó, keszeg.

A folyók szabályozásával, a belvizek lecsapolásával és egyéb tényezők hatására a halászat és ezzel együtt a halfogyasztás is háttérbe szorult és ma már ritkán kerül hal a családi asztalra.

Leggyakrabban hallevest és halászlét főztek, vagy a vízparton nyárson sütötték a frissen kifogott halat. A horvát népcsoportok területi elhelyezkedésük miatt is mindenütt tudtak halászsással foglalkozni és saját ízlésük alapján halételeket készíteni. Országos szinten is az egyik legismertebb és legkedveltebb a -> halászlé mohácsi módra, amit három tányérban tálalnak: külön a halászlévet, a halat és a tésztát, a halhúst utoljára eszik, és hozzá három ágra font kenyérkalácsot fogyasztanak. -> Bajai halászlé: házilag gyúrt és kifőzött metélt tésztára szedik a halászlévet, ezt fogyasztják el először és utána a szeletekben megfőzött halat. -> halpaprikás lisztben sütvé; -> süllő bográcsban főzve. A hallevest a hagyományőrző családoknál karácsony bőved estéjének elmaradhatatlan étele volt a Dráva-menti sokácoknál. A XX. század elején a hal még nem volt böjti eledel, túl jónak tartották ahhoz.

Rákászásra lehetőség volt a Mura-menti patakokban, ahol apró rákok éltek, ilyenkor elrekesztették a patakot, kifogták a kis rákokat és megsütötték -> rák parázsban sütvé (10).

Dr. Sólymos Ede írja, hogy a Baja környéki halásztanyákon halsütő asszonyok is voltak, az előkészített halakat deszkára helyezték, bevagdosták, paprikás vízzel bekenték, banyakemencében megsütötték és a piacon árulták. Volt egy olyan kocsmá is Baján, ahol minden hetipiac alkalmával 30 kg sült keszeget adtak el (23).

A Dráva-menti sokác családok egy része csigát is fogyasztott.

Húsételek

„... A régi (Mura-menti) horvát konyhán a húsételek alapanyaga a sertéshús volt. Borjúvagy marhahús csak elvétve, baromfi is ritkán került az asztalra. Örömmel felhasználták az erdőn-mezőn fogott madarak húsát is és a fiatalok tojásokért fosztogatták a madarak fészkeit. A földesúri erdők közelében lakó parasztok néha nyulat és őzet, szarvast is fogtak" (10).

Marha- és **borjúhús**. Borjút vágta a Dráva-menti sokácok egy-egy családi ünnep vagy kényszervágás esetén és akkor a hús egy részét eladták. Borjúhúsból leggyakrabban pecsenyét, szelethúst vagy paprikást készítettek.

Marhahúst szinte kizárólag csak kényszervágás esetén ettek és ekkor a legegyszerűbb készítési módokat választották: -> marhapaprikás; -> fokhagymás sült; vagy marhapörkölt. A marhapaprikás a lakodalmak kedvelt étele volt.

Sertéshús. A horvát falvakban régen zsírsertést, mangalicát tartottak. Friss sertéshúst csak a vágás időszakában használtak és fogyasztottak, utána füstölt vagy zsírban eltett húst használtak. Disznóvágás után a háziasszony szép pirosra sütötte az eltevésre szánt húsokat, folyékony zsírral leöntve tárolta. A húst füstöléssel tartósították. Jelligzetes horvát húsételek: -> kaurun; -> kocsonya; -> szárma; -> zöldbabos rácpaprikás.

Birkahús. A horvátok sok juhot tartottak a Bácskában és a Dráva-mentén, részben a gyap-jáért, részben a húsáért. Családi és többnapos egyházi ünnepekre a tehetősebb gazdák birkát vagy bárányt vágta (16). Néhány eredeti horvát készítési módot mutató étel: -> bosnyák cse-vapcica; -> bosnyák kolbász; -> bajai káposztás birkapörkölt bográcsban.

Baromfi. Becsinált készítéséhez elsősorban háziszárnyast használtak. Húsleves készítésénél külön tálalták a levest kevert zöldségekkel, tésztabetéttel és külön a levesből kiemelt húst, ízlés szerint mártással, leggyakrabban paradicsommártással (19). A kacsát, libát általában tömészel hizlalták, töltve vagy feldarabolva sütötték, aprólékából pedig levest főztek. Készítettek a nem hizlalt háziszárnyasokból paprikást is: a darabolt húst hagymás zsírban megforgatták, a hozzáadott krumplival tovább pirították, paprikával megszórták, elkeverték, kevés vízzel felengedve puhára párolták. A töltött és rántott csirkét csak a XX. század elején vették át a magyaroktól és lett a lakodalmak, családi ünnepek közkedvelt étele (22). -> Kakas rác módra. Egyes horvát családok galambtenyésztéssel is foglalkoztak, levesnek, paprikásnak és töltött galambnak készítettek. Szívesen vittek galamblevest a gyermekágyas asszonynak és adták a betegeknek is (16).

Vadhús. A Dráva-menti erdőségekben, a parti nádasokban sok orvvadász lesett őzre, nyúlra, vaddisznóra és vadszárnyasra. A vízvilágban sok vadkacsa élt, amelynek húsát és tojását is használták. Még a vízparton megsütötték és elfogyasztották, vagy otthon készítették el (18). A Dráva-menti horvátok az elfogott vadmadarak húsát zöldséges levesben főzték puhára, leszűrt levében tésztát főztek, kiemelt húsát hagymás-paprikás zsírban átsütötték és kenyérrel, második fogásként fogyasztották (19). A vadkacsát pörköltnek készítették el: az előkészített és részekre darabolt vadkacsa húst hagymás, paprikás zsírban megpárolták, végül vörösbort öntöttek hozzá. -> Vadkacsa bácskai módon; -> fácánpaprikás; -> vadliba pároltán; -> varjú bográcsban sültve.

Az őz vagy nyúl vastagabb részeit kezdetleges „vadasán” készítették el: a húst besózták, bezsírozták, reszelt fokhagymával megszórták, sóval, babérlevéllel ízesített kevés vízben megpárolták. Ha megpuhult, a levét tejföllel összekeverték. Egy érdekes étel a somogyi horvátoktól: nyúlhússal is készítettek húsos káposztát, sertéshús helyett (22). A Dráva-menti sokácoknál gyakran került nyúlhús az asztalra, paprikást, tejföls, ecetes nyúlhúst és nyúlsültet készítettek belőle (16).

Főtt és sült tészták

Liszt, tojás, só, víz összegyúrásával, pihentetéssel és nyújtással készülnek, lehetőleg frissen, kifőzés, leszűrés, kiöblítés után. A levestészták vékonyra nyújtott levelekből, vagy kissé vastagabbra hagyott, ujjal lecsipkedett vagy reszelőn lereszelt tésztából készülnek: -> metélt tészta; -> csipedett tészta; -> zuzorka. A levestésztánál vastagabbra nyújtott és vágott tésztából készülnek a húsételek tésztaköretei, vagy a főtt konyhai tészták ízesített változatai. -> krumpligombóc; -> dödölle; -> káposztás kocka; -> mácsik; -> szilvásgombóc. A főtt tészta a hétköznapi táplálkozásnak régen is fontos része volt, gyakran tojás nélkül készült. A Drávamenti sokácok legkedvesebb főtt tésztái (16) a: darás-, túrós-, krumplitészta és a szilvásgombóc volt. A hercegszántói sokácok étrendjében gyakran szerepelt többféle zöldségből főzött leves, ami után rendszerint diós, mákos vagy krumplis tésztát tálaltak. Leveseik egy részébe tojásos galuskát főztek (21).

A somogyi horvátok (22) sok tésztaféléket készítettek, amelyeknek alapanyaga a pépes ételekhez hasonló kukoricaliszt volt. Két jellegzetes tésztaételük alapanyaga, száraz kelt tészta -> makranyóra és -> bubuta.

Az időseknél (10) az ünnepi alkalmak süteményei még ma és a -> rétes; -> fánk; -> kalács és a kuglóf, amelynek tésztája nem sokban különbözik a kalácsétól. Néha mazsolát, máskor szőlőt tettek a töltelékbe és mindig cserép kuglófsütőben és kemencében sütötték meg. Még egy érdekes kelt, sült tészta a perec, amelyet emberemlékezet óta az állatok tavaszi kihajtása-kor ajándékoztak a kanásznak és a csordásnak (10).

Változások az ételkészítési és étkezési szokásokban

Az 1945 utáni években a falvakban élő lakosság életében a legnagyobb változást a nagycsaládi szervezet (druzina) felbomlása jelentette. Ez együtt járt új házak építésével, új konyhai eszközök, hűtő-, fagyasztóberendezések beszerzésével. Ezzel a hagyományos ételkészítési szokások is megváltoztak (59).

Az 1960-as évektől sokat javult a horvát családok élete, táplálkozása. A gyerekek az iskolában, a felnőttek a munkahelyen hozzászoktak az üzemi étkezéshez, és ha annak változatossága és minősége időnként bírálat tárgyát is képezheti, de van, és gyakran új ételek készítésének a megismerését is jelenti. Még egy változást is hozott az üzemi étkezés: mindenki ugyanazt eszi, mindegy, hogy az eléjük tett étel böjtös-e vagy sem. Hazánkban már csak a legidősebb generáció tartja a böjtöt, de ők sem olyan szigorúan, mint régen.

A lakodalmak rendezésében is sok az egyszerűsödés: ma már szinte kivétel nélkül csak szombaton tartják és csak egynapos rendezvények szokásosak. Kevesebb vendéget hívnak, és egyre gyakrabban rendezik kultúrházakban, vendéglőben. A lakodalmi ételek köre is sokat változott. A húisleves ugyan megtartotta vezető szerepét, de a húsételeken belül a töltött káposzta mellett rántott, szelet- és göngyölt húsok is megjelentek. Legnagyobb változás a süteményeknél van, a torták és új aprósütemények, valamint a likőrök, egyéb szeszes italok, sörök és kávé megjelenésével.

Végül néhány mondat az etnikumon belüli párválasztásról és annak hatásáról az ételkészítési szokásokra (82).

Dr. Bárány János így ír erről: „... az etnikumon belüli párválasztás meghatározó volt, ez alól csak kevés kivétel akadt. Az etnikumon belüli házasságok kötelezettsége még a II. világháború után is évekig érvényesült. Az etnikumon belüli párválasztás szabálya hozta létre, helyesebben tartotta fenn a Baranyában szokásos leányvásárok intézményét nemcsak ott, hanem a soknemzetiségű Bácskában is” (82).

A vegyes házasságoknak természetes velejárója a másik szokásainak, ételkészítésének megismerése, kölcsönös megkedvelése és készítése. Ez a folyamat az 1970-es években vette kezdetét.

Élelmiszer-tartósítás

A leszúrt disznót perzselik, utána bontószékra helyezik, tisztítják, lemossák, és megkezdődik a húsrészek kibontása. A háton való vágás szokásos. A disznó minden részét a hagyományok alapján dolgozzák fel, ami nem teljesen azonos minden etnikai csoportnál.

„Vágott zsír (kosana masca) készítése: a Mura-menti horvátoknál az volt a szokás, hogy a szalonnát nem sütötték ki, hanem üstben megfőzték, ha megfőtt, tálba szedték, majd deszkán apró kockákra vágják, sózták, majd zsírosbödönbe nyomkodták. Amikor zsírra volt szükségük, kivették a bödönből, és lábasban kisütötték. A kifőtt téstán különösen szerették az ilyen zsiradékot. A hajat sóval összegyúrták, majd saját hártyájába csomagolva füstre akasztották, és tavasszal vitték a mezőre, ahol kenyérré kenyérfogyasztották.”

A disznósajt, a svártli is az újabb idők terméke. A disznóvágáskor készített kocsonya érdekessége, hogy nem 1-2 személyes tányérokat csinálnak, hanem 8-10 személyes tálakban altatják a kocsonyát, és ebből fogyasztják közösen a család tagjai (19).

Savanyítás. A káposztasavanyítás (belő zele) minden családnál általános szokás volt. A káposztát külön erre a célra használt hordóba rakták, sóval, babérlevéllel, szemesborssal ízesítették.

Répasavanyítás (krugla répa): általában kerékrépat savanyítottak télre és nyárra is, a burgundi répat csak nyárra. Répából kevesebbet savanyítottak, mint káposztából, és kovász lévé vei savanyították, de nem taposták. Nyáron a szeletelt répat fazékba rakták, vizet öntöttek rá, tetejére kenyérhaját tettek és kevés lisztet szórtak rá. A napon két nap alatt megsavanyodott (10). A Mura-menti horvátok a megtisztított, megmosott répat lereszelték, rétegesen cserépfazékba (nagyobb mennyiség esetén kádba) rakták, és rétegenként fűszereztek.

A Dráva-menti horvátok a káposztát, répát, uborkát, zöldparadicsomot zöldpaprikával savanyították és rakták el nagy cserépfazékba vagy kishordóba (24).

Befőzés. Befőttek készítése az 1930-as években kezdődött és hamar népszerű lett, mert a Dráva-mentén sok gyümölcs termett. Először csak meggyet és szilvát tettek el, majd barackot, körtét és szőlőt is (16). A gyümölcsöket a szokásos módszer szerint rakták el.

A szőlőt mustban tették el: a keményebb héjú szőlőt, pl. az otellót, kecskecsöcsűt úgy szemezték le, hogy kicsi kocsánya maradjon, így a szem nem sérült meg, aztán a szőlőszemeket üvegbe rakták. Közben a mustot addig főzték, amíg a habját el nem főzte, aztán lehűtés után a szőlőre öntötték, tetejét szalicillal megszórták, tetejét jól lekötötték, és még meleg kemencébe rakták. Ha volt sok must, abból is raktak el télire: üvegbe töltötték, tetejére szalicilt szórtak, és jól lezárták az üveget.

Paradicsom befőzése a Dráva-mentén az 1920-as években kezdődött, különösen bő termés esetén volt jelentős: a megtisztított, feldarabolt paradicsomot megfőzték, átpasszírozták, rövid ideig állni hagyták, még egyszer átnyomkodták. A leszűrt paradicsomlevet addig főzték, amíg a habját el nem főtte, majd tölcsérrel üvegekbe töltötték, amiket forró vízzel teli tepsibe állítottak, hogy felmelegedjenek és ne repedjenek szét a forró létől. Ezután a betöltött üvegeket légmentesen lezárták (16).

Aszalás, szárítás. A Babócsa és környéki horvátoknak volt egy különlegessége (19), a „száraz paradicsom”. A cikkekre vágott paradicsomot a meleg kemencében keményre szárították, vászonzacskóba rakva, szögre akasztva a kamrában tárolták.

Tejfeldolgozás (10) Afüstölt túrót így készítették: a tejet tálban megaltatták, leszedték a tetejéről a tejfölt, melegítés után textilzsákba rakták, kifolyatták, aztán a túrót sóval, paprikával összegyúrták, kúp alakúra formázták, szárítóba helyezték és felfüstölték. Meleg időben egy hét alatt megszáradt. Ha mezőre mentek dolgozni, vitték belőle étkezésre.

A másik érdekes tejtermék a „sir”, így készült: disznóvágáskor jól kimosták a sertésgyomor belső, lefejtett hártáját (zalev), padláson megszáritották, utána ecetbe tették, mint az uborkát. 6-7l tejet megsavanyítottak, és egy darabka zalevvel beoltották, nemsokára édes aludttej lett belőle. Tűzhelyen ismét felmelegítették, vászonzsákba öntötték, sarkait összefogva felakasztották, a savót kifolyatták, a túrót kissé kipréselték, hogy reggelre megszikkadjon.

Ekkor kiszedték a túrót a vászonzsákából, és sós vízben főzték egy tojással addig, amíg meg nem keményedett. Ezután szárítóba tették és már lehetett is fogyasztani, gyakran vitték magukkal a mezőre. Semjénházán a Mura-menti horvátok is készítették, némileg eltérő módon.

Tökmagolaj (tikveno ulje) készítése. A disznótöknek kiszedték a magvát és a kemencében megszáritották: a száraz tökmagot megtörték, fazékba rakták, vízzel felöntve főzték. Egy idő múlva a héj és a szennyezőanyagok leszálltak az edény fenekére, a víz felszínén pedig összegyűlt az olaj, amit kanállal leszedtek és kisütöttek. Télen és nagybőjtben savanyú káposztára öntve fogyasztották. Télen egy nagycsalád 20-22 l tökmagolajat használt fel az ételkészítésben, a szegényebb családok ugyanis zsír helyett is olajat használtak. A Dráva-menti horvát falvakban volt olajütő malom, de a Lakócsa környéki horvátok még ismerték az olajütés házi módszereit is (6).

Ecetkészítés - hruskov ocet. A somogyi horvátok így készítették (22): egy tejesfazék fenekére 3-4 ujjnyi törkölyt tettek, erre bort öntöttek. Az edényt ruhával lekötötték, és a tűzhely mellé tették. Két hét múlva már üvegbe lehetett szűrni.

A Dráva-mentén a XIX. században kialakult gyakorlat szerint az összegyűjtött vadalmát és vadkörtét favályúban kalapáccsal összetörték, majd hordóba rakták. Amikor felemelkedett a törköly, kipréselték és edénybe rakták.

Halszárítás (25). Csak saját használatra tartósítottak ilyen módon halat, ha pl. az áradások után sok halat fogtak. Szüretkor rendszeresen eszegetnek a szőlőhöz szárított halból sütött halszeleteket. Szárításra a 0,5-0,7 kg-os csukák és süllők a legalkalmasabbak.

Étkezési szokások

Hétköznapi

A főétkezés egészen az 1960-as évekig a vacsora maradt és ez meghatározta a többi étkezés tartalmát és összetételét is. Az ételek készítésénél elsősorban a mennyiségre és nem a minőségre törekedtek. Télen - ritka eseteket kivéve - nem végeztek nehéz fizikai munkát és ennek megfelelő volt a napi étkezés:

reggeli: leves kukoricakenyérrel,

ebéd: szalonna, kenyér, zsíroskenyér vagy gyümölcs,

vacsora: kiadós főtt étel. (Tréfásan úgy fogalmaztak: jobb üres hassal dolgozni, mint éhesen aludni.)

A somogyi horvátok télen sohasem főztek ebédet, még akkor sem, ha egész nap otthon voltak, csak késő reggel és estefelé étkeztek. Ha valaki délben éhes volt, akkor evett valami reggeli maradékot, vagy hagymát és kenyeret. Reggelire 7 nap alatt háromszor volt rántott leves, kétszer tésztaleves és kétszer krumplileves (22).

A bosnyák gazdák délig a mezőn dolgoztak, aztán hazamentek, ellátták a jószágot, és hurkát, kolbászt, szalonnát, kenyeret ebédeltek, utána visszamentek vacsoráig a mezőre dolgozni. A reggeli rántott levesük is egy bosnyák finomság volt: rántott leves, szeletelt hurkával (zafrigana corba) (20). Nyáron általában nem reggeliztek otthon, mert siettek a munkára, egy kevés szalonnát, hagymát, kenyeret vittek magukkal (22).

Tótszentpálon a háziasszonyok különösen tartalmas, finom ételeket készítettek a kapálóknak, aratóknak. Minden nap főtt étel volt az ebéd: zsíros leves, kelt tészta, kevés hús. Ha délben nem ettek húst, akkor uzsonnára kaptak. Amikor otthon vacsoráztak, akkor paprikás krumplit ettek (22).

Kópházán az aratás kb. két hétig tartott. Bőséges reggelivel indultak, amit még tartalmasabb tízórai követett: főtt tojás, szalonna, kevert túró (umisano zumenje), kenyér. Utána következett a cséplés, amit a házaknál végeztek, ilyenkor tejlevest, tejben főtt rétest ettek. A cséplés egyben a kópháziak nagy ünnepe is, amit búcsú követ (15).

A somogyi horvátok étkezés közben körülülték az asztalt, nem tányérból, hanem közös tálból ettek, kanalat, kést használtak az étkezéshez, villát nem. Korsóból itták a vizet, a gyerekeknek kisebb, ún. csöcsös korsója volt. A gyerekek nem az asztalnál, hanem külön ültek (22).

Ünnepnapok, vallási ünnepek

Vasárnap. A hétköznapok étrendjénél változatosabb, gazdagabb volt a vasárnapok és ünnepnapok étrendje, ilyenkor még a legszegényebb családok is igyekeztek húsos ételt készíteni. A Mura-menti horvátoknál egy vasárnapi étrend (10):

reggeli: kávé vagy tej kenyérral,

ebéd: tyúkhúsleves, sült hús vagy pörkölt nokedlivel vagy kenyérral, rétes vagy kelt kalács, kelt rétes,

vacsora: felmelegített ebédmaradék.

Karácsony. Hagyományok, népszokások megtartása nélkül nem lehet karácsonyt ünnepelni, mindent úgy kell csinálni, ahogy az öregek régen csinálták (76). A gondos háziasszonyok karácsony első napján nem főznek, az ételeket előző napokon már elkészítik (21). Gondos előkészületeket igényel az ünnepi asztal megtérítése és a hagyományos ételek elkészítése.

Karácsony a bőved napjával - dec. 24-én -, szigorú böjttel veszi kezdetét. Régen reggel pálinkát ittak, és egész nap csak száraz kenyeret ettek, esetleg sült krumplit. Az asztalt már kora este megterítik, szép fehér abrosszal. A szalántai bosnyákok egymással szemben két kenyeret helyeznek el az asztalra, az egyik a búbos kemencében sült, saját tésztájával díszített tornyos kenyér, az ún. „badnjaca”, ezt az asztal belső sarkára teszik, felületét tésztadíszekkel négy részre osztják (80). A másik kenyér a „ljetnjaca”, amit finomlisztből sütnék, az asztal külső sarkára helyezik és csak szilveszter estén lehet megszegni.

A Dráva-menti sokácok (26) bőved napra laskaszerű, zsírtalan tésztát sütnék, ez a „tancica”.

A bosnyák falvakban közkedvelt tésztaféle volt a makovaca, -> szásrétű, amit az 1900-as évek eleje óta, évente csak egy alkalomra, karácsonyra sütöttek (26).

A bácskai bunyevácok (21) karácsonyra hét ágból font, hatalmas kalácsot sütnék, ami az egész ünnepre elegendő. Szintén bunyevác szokás a karácsonyra sült kalács, a „curek”. A gazda négyfelé vágja, majd a család minden tagjának ad belőle egy szeletkét (27).

A baja környéki bunyevácok karácsonyra sütik a „bozicnjak” nevű díszes kalácsot, amit csak újkor szegnek meg és fogyasztanak, de emellett az ünnepi étkezésre kisebb, díszítetlen kalácsot is sütnék (28).

Karácsonyfát az 1900-as évek elején kezdtek állítani, tésztából sült figurákkal. Aszalt gyümölcscsel és apró mézeskaláccsal díszítették (26).

Az ételszentelés szokása erősen él a horvát családoknál.

December 24-én mindenki igyekszik az éjféli misén részt venni. Az éjféli mise után már nincs böjt, minden család a kedvenc ételeit, vagy az ilyenkor szokásos ételeket eszi. A mohácsi sokácok hurkát, kolbászt, sült- és rántott húst, kocsonyát, kalácsot, pálinkát, bort. A Dráva-menti horvátok Babócsán szenteste az éjféli mise után csak kocsonyát ettek.

Karácsony négy napja a mohácsi sokácoknál. Karácsony első napján az egész család otthon van, a második nap a vendégtársaság napja, a harmadik napon köszöntik a Jánosokat, a negyedik az aprószentek napja, a legények a lányos házakat látogatják. Karácsony napi ételek a mohácsi sokácoknál (30/a):

reggeli: éjféli maradék, disznótoros,

ebéd: tyúk- vagy disznóhúsleves, rántott vagy sült csirke, sertéspörkölt, babfőzelék, rétesek (túrós, diós, mákos) és kalácsok, bor,

vacsora: déli maradék és disznótoros.

A nyugati grádistyei horvátok az éjféli mise után füstölt húst ettek, reszelt tormával. Karácsonyra mézeskalácsot, diós, mákos kalácsot és kuglófot sütöttek (15).

Dráva-menti horvátok, Babócsa (6):

reggeli: kocsonya, malac- vagy disznópecsenye,

ebéd: tyúkhúsleves, főtt hús tejfölös mártással, pecsenye kásával és kalács,

vacsora: déli maradék.

Hercegszántón (21) a bácskai sokácok, bunyevácok, németek és magyarok még a XX. század első felében is az asztalra egy kisebb edénybe mézet tettek, mellé kendővel letakart kalácsot, és minden vendéget egy kis szelet mézes, vagy diós-mákos kaláccsal kínáltak meg legelőször.

Aprószentek napján (Mladeci, dec. 28) a fiatal fiúk járják a házakat és kedvesen megsi-brákolják a háziakat (30/b). (A sibrák 1,5 m-es vesszőből font, háromágú ostor szalagokkal, árvalányhajjal feldíszítve. A háziak jól mulattak ezen, a fiúknak pálinkát, bort és süteményt adtak.) Az aprószentek napjának étrendje a mohácsi sokácoknál (31): kocsonya, sült kolbász, sült oldalas, bor és pálinka.

Vízkereszt vagy Háromkirályok napján (jan. 6.) a XX. században még élő hagyomány volt a horvát családoknál, a ház- és vízszentelés (30/b).

Húsvét. Nagyszombat a húsvétra való felkészülés napja, ekkor főzik meg a sonkát, sonkalében a tojásokat, sütik a kalácsot és a süteményeket. Húsvét vasárnap reggel, tiszta, fehér kendővel letakart kosárban viszik a templomba a sonkát, kolbászt, tojást, kenyeret, kalácsot és mise után megszenteltetik. Mise után a család közösen fogyasztja el a megszentelt ételeket (32). A húsvét vasárnapi ebéd: csibelevés, rántott csirke, diós, mákos, túrós rétes, sütemény, kalács, bor. Vacsora: a szentelt ételek, bor.

Farsang óta ezen a napon szól a zene először a kocsmában. Vasárnap a lányok csomagot készítenek azoknak a legényeknek, akikkel a farsangban táncoltak, a csomag tartalma: hímes tojás, sütemény, alma. Húsvét hétfőn a legények indultak locsolni, ez a „polevací”, a legények bort, pálinkát, a gyerekek pedig süteményt kaptak. Húsvét hétfőjén a gazdák három ágból font, kerek, középen lyukas kaláccsal ajándékozzák meg a pásztort (6). Húsvét harmadnapján a lányok vízzel telt vödörrel várták a legényeket, hogy viszonzózzák a locsolást (30/b).

Pünkösöd. A pünkösödölést a bunyevácok „kraljice”-nek nevezik. Szojka Emese és Vizin Antal írt erről egy néprajzi dolgozatot „Kraljice” - a bajai bunyevácok pünkösöd királynőjárása címmel, de a katymári (34) és szabadkai bunyevácoicnál is élt ez a szokás (33). A csoport 6 nagyobb, és egy kisebb lányból állt, ez utóbbi volt a kiskirálynő, a kraljicica, népviseletbe öltözve. Szertartásos énekeket énekeltek, betértek a házakba, ahol megvendégelték őket.

Búcsú - proscenje. Kakas István szerint (35/a) a búcsú a földi örömök, az evés-ivás, a mulatás két napig tartó ünnepe. Vallási jelleg is van benne, de inkább a családi szórakozás jellemzi. Kerecsényi Edit a Mura-menti horvátok által lakott tótszentmártoni búcsúról hasonlóan fogalmaz (10). Ezt a Márton napi búcsút nov. 11-én tartották, ugyanekkor volt a híres őszi állatvásár. Ezen a napon még a legszegényebbek is húst ettek, a szokásos menü a szegényebb családoknál: húsleves metélt tésztával, főtt hús mártással és az elmaradhatatlan Márton-napi rétes. A gazdagabbak asztalára libasült is jutott. A templom körül sátrakat állítottak fel, volt itt hurka-, kolbász-, pecsenye és lángossütő sátor, sőt, a Muraközéből még mézesbábosok is érkeztek, akik mézsört is kínáltak.

A búcsúra érkezettek misét hallgattak, és a papot is ellátták finomságokkal, amiket az oltárra raktak, mert hittek abban, hogy áldozatukat az Isten a következő évben bőséges terméssel jutalmazza meg.

Az ilyen búcsúra jó előre készültek, meghívták a rokonokat, ismerősöket, malacot vágtak, de legalábbis csirkét, libát vagy kacsát. Finomabbnál finomabb ételeket, süteményeket készítettek a kökényi bosnyák asszonyok (35), aztán ünnepi ruhában mentek misére. A búcsú második napjára megérkezett a tamburazenekar és éjfélig tartott a tánc.

Lakodalom - vjencanje. Az I. világháború után is még egy ideig nagycsaládban (drusina) éltek a Dráva-menti horvátok, az idősek a legidősebb fiúval vagy feleségével laktak együtt. Párválasztásnál a szülők akarata érvényesült, a saját vagy a közeli horvát falvakból választottak párt, a gyermekáldás egészen az 1950-es évekig magas volt (36).

A lakodalmat általában ősztől-tavaszig rendezték, a mohácsi sokácoknál Vízkereszt utáni szerdán kezdődtek és a farsang végéig tartottak, a lakodalom napja mindig szerda volt. Egynapos lakodalmat csak a nagyon szegények tartottak, a tehetősebbek kétnaposat, ritkán háromnaposat is. 2-3 napra rendelték a zenekart is (37). A leggazdagabb mohácsi sokác gazdák az 1900-as évek elején még egy hétig tartó lakodalmat is rendeztek (31).

Leánykérés, eljegyzés -> zapojki. A mohácsi sokácoknál a pénzzel bélelt alma jelentette a leánykérést, és ezt követi az alku (pogodba), vagyis az anyagiak megbeszélése. A vőlegény és kísérete erre az alkalomra hatalmas méretű pogácsákat, pálinkát, bort hozott, amit az alku alatt közösen elfogyasztottak (38).

A dusnoki rác horvátok a templomi második kihirdetés után tartják a „dozati pogacu”-t, vagyis a pogácsát, ami az eljegyzésnek felel meg. A lányos háznál tartják ezt, erre az alkalomra a legény anyja süt kb. 50 cm átmérőjű, túróval vastagon töltött pogácsát és ezt viszik a lányos házhoz. A lány szülei készítik a vacsorát, és zenéről is gondoskodnak (30).

Az eljegyzési szertartást a baranyai sokácok vacsora előtt, a bosnyákok éjfél körül tartják. Vacsorára tyúkot vágtak, húslevest, csirkepaprikást főztek és mákos, diós kalácsot sütöttek. A legény sonkát, bort, pálinkát hozott, amit éjfélkor kezdtek fogyasztani és az ünnepi szertartás reggelig tartott (26).

A Dráva-menti sokácok az előkészítési munkákat 4-5 nappal a lakodalom előtt megkezdték, először a bort hozták haza a szőlőskerti pincéből, borjút vagy sertést vágtak, később tyúkot vagy libát, kacsát. A lakodalom előtti napon sütötték a fehér kenyeret, kalácsot és a süteményeket (26). A közeli rokonok sorából kerültek ki a lakodalom gazdaasszonyai (gazdarica). A sütés-főzés a lakodalmas háznál zajlott, ahová 4-5 nappal a lakodalom előtt sok zsírt, lisztet, tojást, cukrot, tyúkot hordtak össze a rokonok (40).

A lakodalmi hívogatások szokásai számos balkáni elemet őriznek, a lovas vőfélyektől a pozovicig. Ennek nincs étkezéssel kapcsolatos tartalma, kivételt talán csak a pécsi bosnyákok képeznek, ahol a lakodalom ételeinek felhordása a vőfélyek tiszte volt (41).

A baranyai sokácoknál minden vendég vitt magával kanalat, villát és kést (25).

A lakodalmi étkezéseknek több változata alakult ki: az I. világháborúig igen szerény volt a lakodalom étrendje a Dráva-menti horvátoknál (39), a vendégeket ebédre hívták: gulyáslevest és hozzá mákos, diós kalácsot, bort kínáltak. Vacsora: tyúkhúsleves, a főtt húst hagymás zsíron átsütötték, párolt krumplival, savanyú paprikával tálalták, utána rétest adtak.

Mai esküvői ebéd a grádistyei horvátoknál, Kópházán (15):

húsleves, tejfölös csirke vagy szelet,

rántott csirke vagy rántott hús, sült csirke, sült hús salátával,

aprósütemények, kuglóf, torta,

éjfélkor: sült kolbász.

Farsang - fasinjak. Busójárás - poklade - a mohácsi sokácok tavaszi ünnepe (43). A poklade átöltözést, átváltozást jelent. E népszokás magvát a mohácsi sokácok balkáni őshazájukból hozhatták magukkal. A *Mohácson* meghonosodott népszokás évszázadokon át nem maradt meg eredeti formájában, hanem az évek során - különösen mióta idegenforgalmi látványosság is lett - új elemekkel bővült (78).

Mohácsot 1687 őszén Szebeni György magyar hajdúi foglalták vissza a törököktől, a sokácok pedig 1696 után vándoroltak be Mohácsra. Így a poklade balkáni szláv eredetű népszokás. A népszokás tulajdonképpen két részből áll: gyerekek farsangja és a felnőttek busójárása. Időpontjuk sem azonos.

A felnőttek farsangja, busójárása vasárnap reggeltől hamvazókeddig tart. Az évnek ezeken a napjain Mohács megszokott élete fenekestül felfordult. Farsangvasárnap reggelén sokác lakosság nekilát a poklade előkészítésének: szólnak a kürtök. A busók hatalmas zajjal hívják egymást, hamuval szórják a járókelőket. Ruházatuk csizma vagy bakancs, felsőtestükre kifordított ruhát öltenek kötelekkel megkötözve, ezen csüng a kolomp. Fűzfából faragott álarcot hordanak, csoportokban menetelnek tülkölve, ami jó messzire elhangzik. A tülkölő, kereplő, kolompot rázogató, ordító busócsoport célja az, hogy házról-házra járva jókívánságait kifejezze és részesüljön azokban az étel-italadományokban, amelyeket egyetlen házban sem tagadtak meg tőlük. Ahová betértek, ott megvendégelték őket, kaláccsal, fánkkal, kolbásszal és borral (43).

A *hercegszántói* sokác farsang (44) szelídebb, csendesebb, mint a mohácsi, nincsenek rémitő álarcok, inkább szép jelmezeket viselnek.

A *szigetvári* bosnyák farsang (45) három napja evéssel, ivással, szórakozással telik, és ilyenkor egyetlen család asztaláról sem hiányzik a farsangi fánk.

A *mohácsi* farsangi karnevál (46) keretében több száz fiatal színpompás jelmezben, vonul fel, élükön a karnevál hercegével és hercegnőjével. A felvonulók népi játékokat mutatnak be a négyemzetiségű Mohács történetéből.

Farsangi étrend a mohácsi sokácoknál (30/a):

reggeli: kocsonya,

ebéd és vacsora: húsleves, sült hús, töltött káposzta, rétes, fánk, kelt kalács.

Lényegében ezekből az ételekből válogattak a három nap alatt.

Aztán a harmadik napon az éjféle harangszó elviszi a zsíros ételeket az asztalról, aztán jön a csütörtök, amikor még el lehet fogyasztani a finom, zsíros ételmaradékokat.

A *dusnoki* rác horvátok szerint a farsang előtti torkos csütörtökön hétszer, vagy hétfélét kell enni, farsangvasárnap rétest sütnek, hétfőn fánkot vagy csőregét.

Szilveszter - Újév. A *Dráva-menti* horvát lányok szilveszterkor tollas pogácsát sütöttek jósló cézzal, belesütötték a papírra írt férfineveket is. Újévkor kocsonyát tálaltak (6).

Újévi étrend a *mohácsi* sokácoknál, reggeli: kocsonya, kolbász. Ebéd: sült csirke, babfőzelék, kőteskalács, sütemények (30).

Adusnoki rác horvátok újévkor (30/b) disznófejes babot, lencsét főznek, hájas pogácsát sütnek.

Nyugati grádistyeyi horvátok, Kópháza (15). Szilveszterkor: kocsonya, sültkolbász, forralt bor, sütemény. Újévkor: húsleves, sült hús krumplival, salátával, sütemény. Horvátzsídány-ban (47) a szilveszter malacpecsenyével kezdődött, a szegényebbeknél kocsonyával. Mindkettő olyan étel - mondják -, hogy a jövő évben a szerencse az emberhez ragadjon.

Préló - veliko prelo - veliko bunjevacko prelo (28). A XIX. század végén alakult ki és a XX. század elején már széles körben elterjedt ez az eredetileg zenés mulatság. A szó fonást jelent, a magyar fonóházi multságokhoz hasonló, csak egy kicsit színesebb. A háziasszony lánya meghívja a barátnőit közös fonásra, és mindenki hoz magával egy fiút, aki italt is hoz. Az est fonással, beszélgetéssel, süteményevéssel és kevés borivással kezdődik. Éjfélig dolgoznak, akkor tálalják a borjúpaprikást és a frissen sült fánkot. Vacsora után megszólal a zene, kezdődik a tánc, és jó hangulatot teremt a bor is.

Kiss Mária írja (28), hogy a bajai bunyevácok farsangkor napjainkban is minden évben megrendezik a veliko prelót - fonás nélkül.

Krvaca (28). Bunyevác szórakozási alkalom, a szó eredeti jelentése és az ünnepi alkalom célja is: a vérszaporítás. Március 25-én, Gyümölcsoltó Boldogasszony napján a jó bunyevácok még a szokásosnál is több vörösborot isznak azzal a céllal, hogy „a vérüket szaporítsák”. Jobb híján természetesen a fehérbor is megteszi.

Koledálás (48). Horvát népszokás. Szent István vértanú napján, mise után, a legények zeneszóval körüljárták a lányos házakat, táncoltak. Kedvességükért bort, ételt és pénzt kaptak, amelyből később nagy vendégséget csaptak, és erre meghívták azokat a lányokat, akik bőven adtak.

Dodola (49). Régen kiveszett népszokás a szerbeknél és a horvátoknál. Az a lényege, hogy a falu legszebb lánya, a forró nyárban csak lapulevélbe öltözve, táncot mutasson be a források védőszentjének, Flórának. A lányt barátnői virágokkal, fűvekkel, fűzfaágakkal fedik be, házról-házra viszik, evődnek, táncolnak és énekelnek, ételeket, süteményeket kapnak, de a lányhoz nyúlni nem szabad. Az így felöltöztetett lány a dodola.

Keresztelő. A kökényi bosnyák szülők már jó előre kiválasztják a keresztszülőket a családi vagy baráti körből. A keresztszülők erre a megbeszélésre kis paszitát visznek: egy nagy, kerek kenyeret, saját sütésű süteményeket, rántott halat vagy sült csirkét, pálinkát és bort (50).

A *somogyi horvátoknál* a keresztelés reggelén a keresztapa pálinkával látogatja meg a családot, másutt a keresztelésre menetel előtt isznak egy-egy pohárral. Az újszülöttet a születése utáni hatodik napon megkeresztelik, a család együtt megy a templomba. A keresztelés utáni szokások etnikai csoportok szerint alakulnak: a kökényi bosnyákoknál az a szokás, hogy templomból jövet az apa meghívja az ottlevőket szolid italozásra a kocsmába, utána hazamennek, ahol már várja őket a bőséges ebéd.

Az újszülött sok ajándékot, ruhát, játékot kap a keresztelőre, a párnája alá dugva. Kökényben a kislány arany fülbevalót, a kisfiú babaruhát kap (50).

Szokás volt gondoskodni a gyermekágyas asszony étkezéséről is (ponuda). Először a keresztszülők visznek, aztán egymás között beosztják a sorrendet és megbeszélik az ételeket is. A *Mura-menti horvátoknál* az egyik ponuda ételsora:

tyúkhúsleves, töltött káposzta, húsos káposzta füstölt oldalassal,

kalács, fánk, rétes, egy demizson bor (10).

A horvátok „babina” szóval jelölik a gyermek születésének megünneplését, amelyet a keresztelés alkalmával, vagy utána néhány nappal tartanak (29).

Halotti tor (karmina). Sarosácz György írja tanulmányában a baranyai sokácokról és bosnyákokról: emberemlékezet óta a halottat 48 órán belül eltemetik, a sírásók erre az alkalomra sült fehér kenyeret vagy lepényt és bort vittek magukkal a temetőbe. A lepényből egy darabkát, a borból egy kortyot meghagytak a megboldogult részére, és a behantolás után a sírhalomra helyezték, illetve öntötték.

A halotti tor ételeit a komaasszonyok, rokonok és szomszédasszonyok készítették:

csirkehúsleves, töltött káposzta, sült hús körettel,

fehér friss kenyér és kalács.

Egy tányérban ételt, egy pohárban bort hagytak az asztalon, amit másnap kivittek a sírra (52).

A *Mura-menti horvátoknál* a temetés napján összejött a család, rokonok, barátok, szomszédok és szerény étkezés mellett emlékeztek (10):

tyúkhúsleves, levesben főtt hús paradicsommártással,

kalács, fánk, rétes, pogácsa és bor.

A *mohácsi sokácoknál* a sírásók vacsorát, pálinkát kaptak. A családtagok, rokonok, barátok, szerény vendéglátásban részesültek (30/b):

diós, mákos tészta, kifli, perec, pálinka, bor.

Munkához kapcsolódó ünnepek

Disznótor (peka). A disznóvágás előkészületei, a családtagok, a hozzáértő böllér részvétele azonos módszer szerint történik. Nem maradhat el a reggeli pálinka, a forralt bor és a hagymás sült vér, esetleg frissensült pecsenye készítése sem. Reggel pálinkaivással kezdődik a disznóvágás. Reggeli 11 óra körül, addigra készül el a népszerű savanyúleves (corba cigeri-cina) a belsőségekből. Késő délután készül a disznótoros vacsora, ami a kökényi bosnyákoknál ez volt (53):

orjaleves, töltött káposzta, friss hús sütve,

sült hurka, kolbász és fánk.

Ez az utóbbi az est fénypontja. A disznótoros vacsorára minden közeli és távoli rokont meghívnak, számuk néha a 25-30 főt is eléri. Nem csoda, hogy kora délután már elkezdik a fánk sütését, hiszen ezen az estén a jó étvágyú vendégek 200-300 fánkot is elfogyasztanak.

Aratóünnep (Duzijanca). Az aratást követő házi ünnepség, amit a gazdagabb földtulajdonosok rendeztek, az aratást végzők munkájának elismerésére. Sarlós Boldogasszony (július 2.) nevéhez fűződnek az aratás megkezdésével kapcsolatos hagyományok, ő az aratás édesanyja. A bunyevácok sok mulatsága között előkelő helyen szerepel a duzijanca.

Az aratók ügyeltek arra, hogy az aratás az utolsó napon még naplemente előtt befejeződjön, aztán az ügyes kezű lányok, menyecskék a gabonaszárakból és kalászból megfonták az aratókoszorút, amit mezei virágokkal, fehér és világoskék szalagokkal - és Csávolyon - a bunyevác zászló színeivel díszítettek.

A koszorúvivők mögé felsorakoztak az aratópárok, élükön a bandagazdával. Énekszóval érkeztek a tanyához, vagy a gazda házához, ahol ünnepélyesen jelentették a gazdának az aratás elvégzését, és átadták az aratókoszorút. Az udvarban már terített asztal várta őket, a gazda pálinkával, borral kínálta az aratókat és koccintott is velük.

Aztán következett a hagyományos fogásokból álló vacsora: tyúkhúsleves, bárány- és malacsült, túrós rétes. Majd megszólalt a zene és éjfélig járták a kólót.

Ebből a házi ünnepségből alakult ki az idők folyamán a duzijanca néven ismert népszokás, amit minden évben Nagyboldogasszony napján rendeznek meg.

Szüret. Jellegzetes szüreti étel volt a húsleves, amit a szőlőben, háromlábú lábasban vagy bográcsban, gulyás módjára főztek. A másik az otthon sült nagypogácsa, ami kevés zsírral, lisztből, tejföllel, élesztővel készült és olyan nagyra formálták, hogy egy tepsibe csak három darab fért. Szeletelve fogyasztották (10).

A pécsi bosnyákok szőlőművelése a környező falvakban nem az üdülést, szórakozást szolgálta, hanem verejtékes munkával a család megélhetését. Egész évi munkájuk eredményétől függött a szüret. A szőlőt fasajtóval kipréselték, a kipréselt törkölyt hordóba benyomkodták, vastagon lesározták - légtelenítették - és karácsonyra kifőzték pálinkának, ez volt a rákija. A nagyobb víztartalmú törkölyből készült a csiger.

A bosnyák szüret elmaradhatatlan étele volt a szőlőlevélbe göngyölt töltött káposzta, a szárma (54) -> szüreti pogácsa.

Borszentelés (gjivanja). Ezen a napon a reggeli misére mindenki visz magával fél liter bort, az üvegeket lerakják a kisoltárra, és mise után a pap megáldja őket. Hazamenet mindenki iszik belőle (47).

Böjt. A katolikus *Mura-menti horvátok* nagyon vallásosak voltak. Az egyház által előírt böjtöt nem esett nehezükre megtartani, akkor is sokat főztek, sütöttek olajjal és az ünnepnapokon sem jutott mindig hús az asztalra. A böjti étkezés emiatt - mint az önmegtartóztatás jelképe - csak később alakult ki.

„Böjti időszakban szerdán és pénteken babot főztek, a zsírzáshoz tökmagolajat használtak. A babot sóban, vízben főzték. Tejföllel főztek, ez alól kivétel csak a nagypéntek volt. A hajdinát berántották, a kölest tejben főzték, és úgy ették.” (55)

Böjtben sokan - levesnek, vagy sűrű ételnek készítve - a hordós savanyú káposzta levében főzték meg a babot. A böjti időszakra jellemző a levesek sokfélesége, és a rántás helyett a habarás használata.

A *Dráva-menti horvátoknál* nemcsak a böjtös ételek sokfélesége, hanem a böjt szigora és fokozatai is jellemzőek, pl. nagyböjtben szerdán és pénteken még olajjal készült ételt sem ettek, nagypénteken még főtt ételt sem. A szegényebbek jobban

tartották a böjtöt, mint a tehetősebbek, akik nagypénteken is olajos bablevest és olajos hajdinás rétest ettek (19).

Nagypénteken (55) a Dráva-menti horvátok nagyszemű tarkababot főztek levesként, amelyet tökmagolajos rántással berántottak. A tésztaételek ősi formáját őrzik a „mlinci”, lisztből sóval, vízzel gyúrt, vékonyra kinyújtott tészta, amit tenyérszerű darabokra vágva, a tűzhely lapján megsütöttek, forró vízzel leöntöttek, majd később leszűrték, darált, cukrozott mákkal megszórták. A Dráva-mentén ismert volt a böjti gánica is, ez tulajdonképpen kiszaggatott tészta, cukros, darált mákkal megszórva.

A *Siklós környéki sokácok* kedvelt étele volt a „zufunje”: a tökmagot a tűzhely lapján megszáritották, mozsárban megtörték, és sós vízben megfőzték.

Agrádistyei horvátok Kópházán (15) nagypénteken csak egyszer laktak jól böjtös étellel, de sokan egész nap nem ettek semmit, csak vizet ittak.

Ugyanők hamvazószerdán - ciszta sreda -, vagyis a nagyböjt első napján ezt ették:

száritott szilvából főzött leves - sljivova supa,

kevert túró - misano zumenje, vagy tejfelt ettek.

A *bácskai sokácok* Hercegszántón (21) ezen a napon kemencében jó nagy lepényeket sütöttek, háromujnyi vastagságúakat, ezt ették, ezenkívül hallevest, metélt tésztával és sós pogácsát.

A *dusnoki rác horvátok* nagypénteken szigorú böjtöt tartottak, kokoskát (pattogatott kukoricát), platnin sült laskát, gombát, és a kemence alján, vagyis nem tepsiben sült „napodu pogacsu”-t ettek (30/b).

Válogatás a magyarországi horvátok régi és mai ételei közül 30 településről

Levesek

Bableves (*grahova juha; Mura-menti horvátok, 10*)

Többféleképpen készítették: a fejtett vagy szárazbabot sós vízben puhára főzték. Mielőtt teljesen megfőtt volna, pirított hagymás, paprikás zsírral leöntöttek, esetleg gyengén behabarták. Egyes családok íróval, mások sárgaréppával és petrezselyemgyökérrel szaporították.

Bableves bajai módra (*bunyevacok, 60*)

„... egy babból két fogás...” (60): az étel készítési és felhasználási módjára egyaránt utal. Hozzávalók: 60 dkg fehérbab, leveszöldség, paradicsom, zöldpaprika, só és csipetke.

A babot előző este beáztatják, másnap mint a húslevest bezöldségetik, és bőséges vízben, ízlés szerint sózva megfőzik. Nyáron darabolt zöldpaprikával és paradicsommal

is ízesítik. Ha a bab és a zöldség megfőtt, a levet a babról leszűrik, felforraltják, csipetkét főznek bele, visszarakják a zöldségeket és így fogyasztják. A maradék babot liszttel elkevert tejföllel behabarják, kevés ecettel, sóval ízesítik és babfőzelékként tálalják. Így lesz egy főzetből két étel.

Ecetes savanyúbab (*cuhabareni grah, Mura-menti horvátok, 10*)

A babot szalonnabőrkevel vagy füstölt hús csontjával együtt megfőzik, esetleg behabarják. Ecettel ízesítik. A mohácsi sokácok (30/b) a sós vízben vöröshagymával, erős csöves paprikával főzik meg a babot, ha megfőtt, zúzott fokhagymával, kevés ecettel keverik össze, liszttel megszórják, és levesként tálalják.

A másik készítési módja - szintén Mohácson -, hogy >kiselicával adják, amit tálalás előtt ecettel ízesítenek.

Fokhagymaleves (*bácskai sokácok, Hercegszántó, 21*)

Zsíron lisztet pirítottak, belekeverték a zúzott fokhagymát, sózták, vízzel feleresztették, felforralták, és tejföllel ízesítették.

A somogyi horvátok zsírtalan, böjti ételként főzték (51): a forrásban levő, enyhén sós vízbe néhány szem hámozott, kockázott burgonyát, zúzott fokhagymát raktak, összefőzték, sózták, végül a leszűrt lébe metélt tésztát főztek, és úgy fogyasztották.

Galambleves (*golubova juha, Dráva-menti horvátok, Babócsa, 19*)

A galambot tisztítják, belezik, húsrészenként darabolják, a zöldségfélét tisztítják, karikára vágják, hozzáteszik a darabolt zöldpaprikát, paradicsomot és készre főzik. Ízlés szerinti levesbetéttel tálalják.

Gombaleves (*uha z gljivama Mura-menti horvátok, 10*)

Az évszaknak megfelelő gombafajtából főzték: vargányából, csiperkéből vagy amit gyűjtöttek. A gombát tisztították, mosták, szeletelték, sós vízben megfőzték és hagymás, paprikás zsírral meglocsolva tálalták.

Gyümölcsleves (*juha za habar jené slive Muhakeresztúr, 10*)

Főzik friss gyümölcsből és aszalt gyümölcsből is, leggyakrabban almából, szilvából és körtéből. A vízben megfőzött gyümölcsöt tejjel vagy tejfellel behabarják, darabos fahéj és cukor ízesítéssel is főzik.

Horvát almaleves (*juha oá jabuka, 67*)

Hozzávalók:

- 3 dl száraz fehérbor
- fél citrom leve
- 1 teáskanál őrölt fahéj, cukor, ízlés szerint
- 6 db savanykás alma
- 2 dkg vaj
- 2 dkg liszt, 2 db zsemle

Az almát meghámozzák, magházát kivágják, az almát kis kockára vágják, fahéjjal, citromlével ízesített fél liter vízben puhára főzik, leszűrik, átpasszírozzák. Lisztből vajon készített rántással berántják, felforralják. Hozzáöntik a kevés vízzel hígított bort, cukrot, beleöntik a pasz-szírozott almát, felforralják, és pirított zsemlekockákkal tálalják.

Húsos káposztaleves (*želje z mesom, Mura-menti horvátok, 10*)

Az apróra vágott savanyú káposztát esetleg átmosták, kinyomkodták, apró kockára vágott hússal, zsírban pirított, fűszerpaprikával elkevert hagymával rövid ideig párolják, majd vízzel feleresztik és készre főzik. A szegényebb családok nem hússal, hanem csak füstölt húsos csonttal főzték.

Káposztáié leves (*Und, 61*)

Rántást pirítottak, a hordós savanyú káposzta levével felengedték, felforralták és kenyérrel ették. „Kisela supa”-nak mondták.

Kiselica (*Dráva-menti sokácok, Alsószentmárton, 16*)

Az alsószentmártoni sokácok egyik legkedveltebb levese. Egy fazékba hideg vizet öntöttek, amelybe apróra vágott vöröshagymát és zúzott fokhagymát szórtak, felforralták és puhára főzték. Ezután egy evőkanál lisztből, tejfölből habarást készítettek (priciny), amihez fűszerpaprikát kevertek, és ezzel a levest behabarták, sóval ízesítették, ecettel savanyították, jól kiforralták és a legvégén egész tojást kevertek hozzá. Böjtös étel volt.

Krumplicsipedet (*valjuš čiči Bácskai sokácok, Hercegszántó, 21*)

Apróra vágott vöröshagymát zsíron megpirítanak, fűszerpaprikával elkeverik, vízzel felengedik, belerakják a kiskockára vágott krumplit, sóval, finomra vágott petrezselyemzölddel ízesítik, ha kész, belefőzik a csipetkét, végül tejföllel ízesítik.

Krumplileves a sokatoknál (*krumpirova corba, Alsószentmárton, 16*)

Zsírban egy kicsit több hagymát pirítanak, belerakják a hámozott, négyfelé vágott krumplikat, rövid ideig saját levében párolják, fűszerpaprikával megszórják, vízzel felengedik, felforralják, sózzák, és amikor a krumpli már majdnem puha, gombócot vagy metélt tésztafőzéknek bele. Ünnepi alkalomra előzőleg megfőzött füstölt oldalast tettek bele. Ez már egytálételnek is elment.

Kukoricaleves (*kukuruzna švalka, Mura-menti horvátok, 10*)

Lobogó, forrásban levő sós vízbe egy marék kukoricalisztet szórtak, ízlés szerint hígabbra vagy kissé sűrűbbre készítették, belefőztek egy fej vöröshagymát. Rántás és zsír nélkül készítették, tejfellel, aludttejjel, esetleg íróval behabarták.

Kukoricagombóc leves (*mamajuga, mohácsi sokácok, 30/a*)

A kukoricalisztet sóval, fűszerpaprikával, vízzel összegyúrták, forró vízzel leöntötték (hogy édesedjen a kukoricaliszt), a masszából gombócokat formáltak. Paprikás, zsíros rántást készítettek, amit vízzel felöntöttek és ebben a gombócokat kifőzték. A nagy gombócokat kedvelték. Volt egy másik készítési módja is: a kukoricaliszthez kevés

búzalisztet, és főtt, áttört krumplit kevertek, sózták, és ebből formázták a gombócokat.

Oscenjaka (*Dráva-menti horvátok, Bolhó, 10*)

Böjtös savanyúleves: víz, babérlevél, beleszelt kenyérdarabkák, ecet összetétellel, vizes habarással készült, régmúlt idők levese.

Paradicsomleves (*spanjuricina corba Dráva-menti sokácok, Alsószentmárton, 16*)

Az édes vagy savanyú káposztát nyers vagy üveges, házilag eltett paradicsommal összefőzték, híg rántással berántották, kiforralták.

Répaleves (*tikrina juha Dráva-menti horvátok, Vízvár, 24*)

A savanyúrépát nyáron készítették: a tisztított, hámozott répát lereszelték, fazékba rakták, vizet öntöttek rá, tetejére kenyeret raktak, és 8 nap alatt megsavanyodott. Ekkor zsíron pirított hagymához rakták, vízzel feleresztették, sózták és röviden készre főzték. Ma húsosán készítik.

Róka gomba leves (*juha odgljva, Dráva-menti sokácok, Szentmárton, 16*)

Vörös- és fokhagymából rántást pirítottak, fűszerpaprikával elkeverték, belerakták a gondosan mosott, szeletelt gombát, kicsit megfonnyasztották, vízzel felengedve főzték. Ha megpuhult, ecettel ízesített, lisztes vizet csurgattak bele, jól kiforralták, tojást ütöttek bele, még néhány percig főzték és kenyérral fogyasztották.

Savanyú csirkehús leves (*kisela čorba, bácskai sokácok, 62*)

Hozzávalók:

- egész bors
- babérlevél
- fűszerpaprika
- zsíros rántás
- aludttej
- 2 tojás sárgája
- 1 csirke
- leveszöldség
- fej vöröshagyma
- gerezd fokhagyma
- ecet
- só

A gondosan előkészített csirkét fazékba rakják, hozzáteszik a tisztított leveszöldséget, vöröshagymát, fokhagymát, babérlevelet, felforralják, lehabozzák, sóval, paprikával ízesítik és alacsony hőmérsékleten készre főzik.

A húst és a zöldségeket kiemelik, levét leszűrik, jó zsíros rántással berántják, felforralják, belerakják a húsrészenként darabolt csirkét, és félreteszik. A levest végül aludttejben elkevert tojássárgájával teszik tartalmasabbá, de forralni már nem lehet. Ízlés szerint ecettel savanyítják.

Savanyú májleves (kisek jetre, nyugati grádistyei horvátok, Kópháza, 15) Disznóvágás alkalmával szokták készíteni.

Hozzávalók 4 adagra:

- 25 dkg vöröshagyma
- só, őrölt bors, babérlevél
- majoránna, ecet
- 1 kávéskanál fűszerpaprika
- 2 l húsleves
- 15 dkg zsír
- 60 dkg sertésmáj
- 60 dkg sertéslapocka
- 1 cső erős paprika
- 1 kávéskanál liszt

A zsíron megpárolt, apróra vágott hagymát fűszerpaprikával elkeverik, hozzáteszik az apró kockára vágott húst, csöves paprikát, sóval, borssal, babérlevéllel, majoránnával fűszerezik, kevés húslevessel felöntik, és majdnem puhára párolják. Ekkor hozzáteszik az apróra vágott májat, és néhány perc alatt összepárolják. Ezután liszttel megszórják, összekeverik, két liter húslevessel felöntik, ecettel savanyítják, felforralják, és kenyérral tálalják.

Taski (Dráva-menti sokácok, 16)

Lényegében ízesített tejes leves, vízben kifőzött túrós barátfüle betéttel. Lisztből egy tojással nem túl kemény tésztát gyúrnak, vékonyra sodorják, kb. 15 cm-es csíkokra vágják, a csíkok közepét sajtos, sós túróval megszórják, két szélét ráhajtják, majd 6-8 cm-es közökbe az ujjúkkal lenyomkodják, elvagdossák. A forrásban levő vízbe rakott, tésztából kifolyó túró és a hozzáöntött tejföl, fővés közben megízesíti a vizet. Ha megfőtt, együtt fogyasztják.

Tejes leves (zabeljena čorba, Dráva-menti horvátok, 16)

Lakácsán a fele tej, fele víz összetételű levesbe hajdinakását vagy szárított, apró kockatésztát főztek.

Szentmártonban (16) a felforralt, enyhén sózott tejbe tarhonyát főztek és reggelire, vagy vacsorára ették (na mliku tarana).

Tüdőleves (pajsli, Dráva-menti horvátok, Berzence, 24)

Sertésvágáskor főzik friss belsőségből: a gondosan tisztított tüdőt, szívet, vesét, nyelvet, apró leeső húsokat sós vízben megfőzik hagymával, fokhagymával, babérlevéllel, ecettel ízesített vízben, utána leszűrik, csíkokra vágják, visszarakják a levesbe, tejfölös, világos rántással berántják és kiforralják.

Vadmadár leves (Dráva-menti horvátok, Babócsa, 19)

A kányavassal vagy kukoricavéggel fogott vadmadarakat levesnek készítették el, sóval, szemes borssal, sárgarépával és petrezselyemgyökérrel ízesítették. Levét leszűrték, tésztát főztek bele, és első fogásként tálalták. Húsát hagymás zsírban átsütötték és kenyérral fogyasztották.

Vastag leves (*debela supa, nyugati gradistyei horvátok, Und, 61*)

Régi idők étele: rántást pirítottak, amit a kifőtt tészta levével feleresztettek, sóval, borssal fűszerezték, kenyeret aprítottak bele, jól kiforralták és így fogyasztották.

Zavezenci (*Dráva-menti sokácok, Szentmárton, 16*)

A ->taskihoz hasonló, szintén tésztából készült. A tésztát szép vékonyra kisodorták, majd olvasztott paprikás zsírral bekenték, és nyers búzadarával megszórták. Ezután széles szalagokat vágtak belőle, amiket összesodortak és a jobb oldalon kezdve kötöttek rá egy-egy csomót, amit elváltak. A kötözött gombócokat sós vízben kifőzték, végül hagymás, paprikás rántással berántották és így fogyasztották.

Mártások

Bospor (*somogyi horvátok, Tótszentpál, 22*)

„Mártás vagy pépes ételeik közé tartozik a „bospor”, a régi szentpáliak kedvelt vasárnapi eledele: a megfőtt és kanállal összetört krumplit ecetes habarással megsűrítették” (22). Akinek zsírja volt azzal, akinek nem volt, az olajos rántással tette ízletessé. Akinek jutott hús, az ebbe a sűrű lébe mártogatva fogyasztotta el.

Fokhagymamártás (*martaš od češnjaka; Mura-menti horvátok, 10*)

Sokkal egyszerűbben készítették, mint manapság, főleg azok, akiknek sem paradicsomuk, sem tormájuk nem volt: az apróra vágott, sózott fokhagymát vízben puhára főzték, liszttel és tejjel - esetleg aludttejjel - behabarták.

Kisela čorba (*Dráva-menti sokácok, Alsószentmárton, 16*)

Gyakori és kedvelt étel volt, kenyeret mártogattak bele, általában reggelire. Mártás sűrűségűre főzték, és ecettel is ízesítették (16).

Spanjurice (*szentmartoni sokácok, 16*)

Készítése és felhasználása hasonló a -> Kisela čorbaéhoz, ez is mártogatós mártás. A zsírban megpirított lisztet kevés vízzel, paradicsomlével feleresztették, sózták, főtt húshoz tálták. Készítették ünnepi ételekhez is, sonkához és füstölt kolbászhoz is.

Kásák, pépes ételek

Apró ganca (*drobni zganci, nyugati gradistyei horvátok, Und, 64*)

A forrásban levő vízbe beleszórták a rozslisztet, és amikor zöldülni kezdett a víz, leszűrték, és forró zsírral összekeverték. Ma már nem készítik.

Gánica, zganci, száraz puliszka (*mohácsi sokácok, 30/b*)

A forrásban levő sós vízbe kétszer átszitált kukoricalisztet öntenek állandó keverés közben, és keményre főzik. Kihűtik, majd kanállal tálba szaggatják. Miután egy sor megtelt, forró zsíros, paprikás, hagymás lével megöntözik.

A Dráva-menti sokácok forralt tejjel leöntve ették, vagy tejföllel, esetleg mákkal vagy dióval megszórva (16).

Köleskása (*prosenka kaša, Mura-menti horvátok, 10*)

A hajdina- és a köleskása volt a Mura-menti horvátok téli és tavaszi vacsorája, néha reggelije is, az I. világháborút megelőző években (10). Mindkét növényt másodvetésként termesztették, és minden család kamrájában volt belőle 5-10 kg. A kásának való szemeket mozsárban törték meg, és enyhén sózott vízben megfőzték.

Kukoricakása (*kukuruzna kaša; Dráva-menti sokácok, Alsószentmárton, 16*)

Főzés előtt a kását gondosan megtisztították, nagyobb edénybe öntötték, és annyi vizet öntöttek rá, ami ellepte. Megkavarták, a polyva és egyéb szennyeződés feljött a víz színére, ezt leszedték. A műveletet addig ismételték, amíg a dara teljesen tiszta nem lett. Az így megtisztított kását sós vízben puhára főzték, megszírozták, vagy hagymás, paprikás zsírral összekeverték. Télen, disznóvágás idején még vért is keverték hozzá, és az egészet megsütötték. A Mura-menti horvátok a kukoricakását kevés sós vízben megfőzték, forró tejjel leöntötték, esetleg még cukorral is megszórták. Ez volt a tejes kukoricakása (z mlekom kuruzna kaša).

Mandare (*mohácsi sokácok, 30/a*)

A kukoricalisztet olajban vagy zsírban megpirították, kevés vízzel felöntve hígabbra főzték, mint a gánicát, sóval, fűszerpaprikával ízesítették, és böjtös ételként fogyasztották.

Pipice (*kukuruzne pipice, Mura-menti horvátok, 10*)

A durvára őrölt kukoricalisztet sós vízben megfőzték, leszűrték, fakanállal szaggatták, evőkanállal elmetélték. A masszából gombócokat formáltak, töpörtyűs zsírral meglocsolták, reggelire fogyasztották.

Polenta (*nyugati grádistyei horvátok, Und, 64*)

A legegyszerűbb a forrásban levő, enyhén sós vízbe fokozatosan beleszórnival a kukoricalisztet és megfőzni. Tányérba tálalták, felületét lesimították, forró zsírral megöntözték, pirított hagymakarikákkal megszórták.

Satrtigra (*karácsonyesti bab bosnyákok, Kökény, 65*)

Fehérbabból főzött bosnyák specialitás: a sós vízben megfőzött babot leszűrik, tálba öntik, összezúzzák, az így nyert pépet sóval, köménymaggal összekeverik, formázzák és úgy fogyasztják. Leszűrt levében halat főznek, ez a halles - ribeja čorba.

Zlicnjak (*Mura-menti horvátok, 10*)

A friss tejbe kukoricalisztet kevertek, majd tojást ütöttek bele, hogy a masszát összefogja. Tepsiben, vagy lábasban forró zsírban sütötték meg. Legtöbbször ebédre fogyasztották.

Köreték, főzelékek

Banyabab főzelék (*prdava, mohácsi sokácok, 30/a*)

Az 1,5-2 cm nagyságú babot Mohács környékén banyababnak hívják. Vízzel töltött cserépedényben, az ún. lonacban szokták főzni, általában kemencében. Ha megfőtt leszűrték, tálba rakták, zúzott fokhagymával, sóval, fűszerpaprikával ízesítették. Karácsonykor és más ünnepnapokon is főzték, mert jól csúszik rá a bor.

Krumpligombóc (*krumpliruse, mohácsi sokácok, 30/a*)

Hozzávalók 5 adaghoz:

- 20 dkg liszt,
- 1 tojás,
- 80 dkg krumpli,
- só, 1 ek olaj.

A hajában megfőzött krumplit hámozzák, áttörik, sózzák, tojással, liszttel összegyúriják, a masszából gombócokat formálnak, sós vízben kifőzik, leszűrik és köretként tálalják.

Zöldbabfőzelék (*maune, Dráva-menti sokácok, Szentmárton, 16*)

Először az apróra vágott hagymát forró zsírban megforgatták, rárakták az előkészített, darabolt zöldbabot, egy ideig saját levében párolták, fűszerpaprikával elkeverték, annyi vízzel öntötték fel, hogy jó sűrű maradjon. Liszttel behabarták, felforralták, ecettel és tejföllel ízesítették. Az 1970-es évektől sok családnál sárgarépat és petrezselyemgyökeret, sőt füstölt kolbászt is karikáztak bele.

Hústalan egytálételek

Bajai racsa (*bajska rača bunyevácok, 67*)

Hozzávalók:

- 1 kg burgonya
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 20 dkg zöldpaprika
- 2 ek zsír
- 4 tojás
- só, őrölt bors
- 10 dkg paradicsom 10 dkg füstölt szalonna

A burgonyát, paradicsomot, zöldpaprikát, hagymát tisztítják és karikára, a füstölt szalonnát vékony szeletekre vágják. A hozzávalókat rétegenként zsírozott tűzálló tálba rakják, sóval, borssal fűszerezik, olvasztott zsírral meglocsolják, kevés vizet öntünk

alá, és a szalonnaszeletekkel befedve, sütőben szép pirosra sütik. Mielőtt kész, tetejére ütik a tojásokat, és készre sütik. Savanyúsággal tálalják.

Gombafasírozott (*faširana gljsre bosnyákok, Pécsudvard, 66, 67*)

Hozzávalók:

- 1 köteg petrezselyemzöld
- 2 db zsemle
- olaj a sütéshez
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 60 dkg gomba
- 10 dkg zsemlemorzsa
- 2 egész tojás
- só, őrölt bors, 2 ek liszt

A gombát, hagymát tisztítják, apróra szeletelik, a petrezselyemzöldet finomra vágják, a zsemlet beáztatják, majd kinyomkodják. A gombát, hagymát, petrezselyemzöldet, zsemlet sóval, borssal fűszerezik, összekeverik, liszttel, tojással megkötik, formázzák, zsemlemorzsaiban megforgatják és olajban kisütik.

Keserűgomba sütve (*mličevi, Dráva-menti sokácok, Szentmárton, 16*)

A keserűgombát apró kockára vágva, váltott vízben, fedő nélkül sokáig főzték, hideg vízben tették fel, ha a víz forni kezdett kicserélték, és addig főzték, amíg a víz kicsit is sárga volt. Amikor a főzővíz kitisztult, egyszer-kétszer hideg vízzel leöblítették, hogy ne legyen nyálkás. Ezután megsütötték a karikára vágott hagymát, beletették a gombát, és addig sütötték, amíg a levét el nem főtte, közben zúzott fokhagymával megszórták. Kenyérrel és fokhagymás zsírral ették.

Povala (*Dráva-menti sokácok, 16*)

Személyenként egy evőkanál kukoricalisztet vízzel elkevertek, és a zsírban megpárolt, de nem paprikázott hagymára csurgatták. Addig főzték, amíg be nem sűrűsödött. Akkor tojásokat ütöttek bele, sózták, kenyérrel, vagy savanyított paprikával fogyasztották.

Sült, fokhagymás burgonya (*šricle bunyevácok, Baja, 67*)

Hozzávalók 6 adagra:

- 1 dl étolaj
- 1 köteg petrezselyemzöld
- 2 teáskanál só, őrölt bors tálaláshoz vaj
- 50 dkg apró újkrumpli 4 gerezd fokhagyma

A vízbe áztatott krumplit sóval, borssal, olajos fokhagymával fűszerezik, hosszában bevagdossák, hogy a fűszerek forgatás és sütés közben jobban átjárnak, tepsibe rakják, megforgatják és sütőben megsütik.

Zöldborsós egytál (*grašak, Dráva-menti sokácok, 16*)

Először forró zsírban megfonnyasztják az apróra vágott vöröshagymát, levéve a tűzről belerakják az előkészített zöldborsót, és fedő alatt a saját levében hagyják rövid ideig párolódni, majd fűszerpaprikával, sóval megszórják, kevés vizet öntenek csak hozzá, hogy jó sűrű maradjon. Ha a borsó megpuhult, liszttel behabarják, ecettel ízesítik, néhány tojást beleütnek, összesütik, és kenyérral fogyasztják. Esetenként kolbászt is vágnak bele.

Saláták

Fejes saláta (*šalata, Dráva-menti sokácok, Szentmárton, 16*)

Melegen és hidegen egyaránt készítették. Tejjel vagy tejföllel, ecettel ízesített, még meleg zsírba belekeverték a gondosan mosott és levelére szedett salátát, megkeverték, és rövid érlelés után fogyasztották. Az 1960-as évektől hidegen is készítették. A gondosan mosott salátát leveleire szedték, sóval, ecettel ízesített vízbe rakták, többször megforgatták, végül tejföllel jól megöntözték.

Paprikašaláta horvát módra (*šalata od paprika, 68*)

Hozzávalók:

- olaj, ecet, só
- 50 dkg zöldpaprika
- 3 gerezd fokhagyma

A zöldpaprikákat sütőlapon, vagy sütőben megsütik, héját lehúzzák, de a szárát és magházát meghagyják. Tálba teszik, olajjal, ecettel megöntözik, sózzák, levébe zúzott fokhagymát tesznek.

Hal-, rák-, csigaételek

Bajai halpaprikás (*bajnsi riblji paprika, bunyevácok, 67*)

Hozzávalók:

- 2 fej vöröshagyma,
- 2 dkg só,
- 3 dl tejföl,
- 1 db paradicsom.
- 1 kg ponty,
- 8 dkg zsír,
- 3 dkg liszt,
- 1 db zöldpaprika,
- fűszerpaprika, ízlés szerint

A pontyot tisztítják, 4 cm széles darabokra vágják, sózzák, félreteszik. A hagymát finomra, a tisztított zöldpaprikát, paradicsomot kisebb szeletekre vágják. A zsírban megpárolt, majd fűszerpaprikával elkevert hagymát kevés vízzel felengedik, belerakják a halszeleteket tejjel, ikrával együtt, a paradicsomot, a zöldpaprikát és fedő alatt lassan párolják. Amikor a hal már majdnem puha, óvatosan kiszedik, levét

tejfölös habarással sűrítik, felforrallják, visszarakják a halszeleteket, és az egészet összeforrallják. Külön főzött galuskával tálalják.

Csiga főzve, sütve (*pečeni fenien, Dráva-menti sokácok, Szentmárton, 16*)

Az élő csigákat forró vízzel telt edénybe rakták, megfőzték, leszűrték a vizét, tisztították, házából kiszedték, belét eltávolították. Ezután hagymás zsíron megsütötték és tojást is ütöttek rá. A *Mura-menti* horvátok egy része is fogyasztotta, kb. félórás főzés után megfőtt, megmosták és paprikás zsírban megsütötték. Kerecsényi Edit azt írja erről az ételről (10), hogy sokan kedvelték, és nem csak a szegények ették. Eső utáni napokon a Szókéden élő *bosnyákok* sok éti csigát gyűjtöttek, főzés után megsütötték és tojással fogyasztották. Ezenkívül pörköltnek is készítették (70).

Csukapörkölt bajaiasan (*pečena štuka na bajsni način, bunyevácok, 67*)

Hozzávalók 6 adagra:

- 1,8 kg csuka
- 20 dkg vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- só, őrölt bors, 2 dkg fűszerpaprika

A csukát tisztítják, belsejét kiszedik, használható részeit félreteszik, fejét, farkát levágják. Törzsét irdalják, és egyenlő darabokra vágják. A hagymát apró kockára vágják, a fokhagymát zúzzák. A halfejet, -farkat, belsejét kevés sózott vízben megfőzik, leszűrik. A zsírban megpirított hagymát fűszerpaprikával, fokhagymával összekeverik, hallével felengedve főzik. Amikor a lé elfőtt, sóval, borssal ízesítik, belerakják a csukadarabokat és készre párolják. Sósburgonya körettel tálalják.

Halászlé Hercegszántón (*riblja čorba u Santovu, bácskai sokácok, 69*)

Vegyes halból készül. Egy főzet hal, ami kb. 3 kg, így oszlik meg:

- 2 kg ponty
- 3-4 törpeharcsa és kárász
- 1 db 30 dkg-os csuka
- 1 gerezd fokhagyma.

Amikor a hal a bográcsban felforr, akkor kapja a fűszerpaprikát, a fokhagymát, és ha túl zsíros a hal, akkor még egy mokkáskanal cukrot is. Ha két személyre főznek, akkor kiveszik a hal derekát, lisztben megforgatják és megsütik.

Metélt tészta nélkül a dunai halászsok, a bajai emberek nem eszik a halat (60). Míg a férfiak a körte alakú bográcsban főzik a halászlét, a konyhában az asszonyok gyúrják, majd sós vízben kifőzik a metélt tésztát. A halászlé bográcsban kerül az asztalra. A tányérokba szedett tésztára merik a halászlét, és csak ezután eszik a halat. A maradék halat táltra rakva, egy kis levet ráöntve, igen finom halkocsonyát kapnak.

Halászlé mohácsi módra (*fis paprikaš na mohački način, mohácsi sokácok, 68*)

Hozzávalók:

- 2 kg élőhal: ponty és vegyes hal
- 1 ek csípős fűszerpaprika
- 2 fej vöröshagyma
- 3 db zöldpaprika
- 2 púpozott ek édes fűszerpaprika
- só, ízlés szerint

A halakat szokásos módon néhány órával a főzés előtt megtisztítják, a vöröshagymát apróra, a csumázott zöldpaprikát kockára, a halat darabokra vágják. Az edény alját hagymával kirakják, rárakják a haldarabokat, sózzák és fedővel lefedve, legalább egy óráig pihentetik. Utána felöntik 2 l vízzel, belerakják a zöldpaprikát, felforralják és főzik. Mielőtt kész, belekeverik a kétféle fűszerpaprikát és forrón, kenyérral tálalják.

Halleves (*ribja čorba, Dráva-menti sokácok, Szentmárton, 16*)

Sós vízbe sok felaprított hagymát tesznek fel főni. Amikor megfő, akkor rakják bele a tisztított, darabolt halat, fűszerpaprikát, és hogy a hal szét ne főjön, a bort. Régen kenyérral ették, ma hosszú metélt tésztával. A hagyományokat őrző családoknál a karácsonyeste elmaradhatatlan étele. *Hercegszántón* a bácskai sokácok hasonlóan főzik (81).

Hamis halleves (*bajai bunyevácok, 60*)

Nincs semmi köze a halhoz: sóval, fűszerpaprikával, apróra vágott vöröshagymával, egy csöves paprikával ízesített vízben fél kg apróra vágott burgonyát levesnek megfőztek. A levesbe csipetkét főztek. Ez a leves állítólag rendbe hozza a másnapos gyomrot.

Rák parázsban *sütve (prazeni rákon, bosnyákok, Szőkéd, 70)*

Az élő rákot ízekre szedték, csak a két ollóját és a farkát hagyták meg. Legtöbbször a folyóparton készített parázsban sütötték meg. Gyorsan sül és forrón, különösen finom csemege. A Mura sekélyebb részein régen szívesen foglalkoztak a fiatalok rákászással (8). A rákok belét kihúzták, az ehető részt (a finom húsu ollót és farkat) sárba göngyölték, parázsban megsütötték és megették.

Süllő bográcsban főzve (*smuet u kotla, bunyevácok, Bajaszentjános, 67*)

A Duna menti halászok és vízimolnárok főzték így egykor a halat. A 35-40 dkg-os süllőket tisztítás után 3 literes, öblös bográcsba rakták, sóval, borssal, fűszerpaprikával fűszerezték és készre főzték. Azonnal, frissen ették, a kézbe fogott halakról ügyesen lefejtették a halhúst, és kenyérral megették.

Sült csuka Baján (*šena stuka na bajski nácín, bunyevácok, 60*)

A bajai halászok egyik kedvenc étele a paprikás lisztben forgatott és sült csuka, amit megtisztítanak, gerincére merőlegesen sűrűn bevagdalmak, sózzák, majd paprikás lisztben megforgatják, kevés zsiradékban lángon megsütik. Ezzel a módszerrel a szálkák eltűnnek, és a gerinc kiemelhető.

Sült ikra (*pečene ikre, Mura-menti horvátok, 10*)

Az ikrát átmosták, sózták, kukoricalisztben megforgatták, és zsírozott lábasban megsütötték.

Húsételek - borjú és marha

Fokhagymás sült (*pečenka s češnjakom, somogyi horvátok, 51*)

Lakodalmi étel volt, amit kemencében sütöttek és éjfél után tálaltak. A sovány marhahúst -leginkább felsált - vékony szeletekre vágták, soronként egy nagy cserépfazékban lerakták, minden sort sóval, fokhagymával, őrölt borssal, babérlevéllel, fűszerpaprikával ízesítettek, langyos zsírral áthúzták, annyi vízzel öntötték fel, hogy a hússzeletek több mint felét ellepje, és fedő alatt puhára párolták. Friss kenyérrel fogyasztották.

Marhapaprikás (*govedi paprikas Dráva-menti sokácok, Szentmárton, 16*)

Hozzávalók:

- 75 dkg marhahús
- 50 dkg zöldpaprika
- 1 kg kelkáposzta
- 10 dkg paradicsom
- 1,5 kg burgonya
- 1 fej vöröshagyma

A kockára vágott marhahúst bő, hagymás zsírban a szeletelt zöldpaprikával együtt párolják. Amikor már a hús majdnem puha, belerakják a tisztított, darabolt kelkáposztát, a kockára vágott burgonyát, a hámozott, kockára vágott paradicsomot, és kevés vízzel felengedve puhára párolják.

Húsételek - sertés

Húsos káposzta (*zele z mesom, Mura-menti horvátok, 10*)

Régen ünnepi étel volt, ma is szívesen fogyasztják. Úgy készítik, mint a húsos káposztalevest, csak sűrűbbre. Gyakran főzték a nyári nagy munkák idején, füstölt hússal is.

Kapitány szelet (*kapetanska smicla, bunyevácok, Bácsbokod, 60*)

Hozzávalók:

- 2 dkg só
- 1 köteg petrezselyemzöld
- 3 tojás
- 1 gerezd fokhagyma őrölt bors
- 30 dkg darált sertéshús
- 15 dkg kenyér
- 10 dkg vöröshagyma
- 20 dkg rizs
- zsír a tepsi kenéséhez

A kenyeret kevés vízbe áztatják, később kinyomkodják, a vöröshagymát és a petrezselyemzöldet finomra vágják, a fokhagymát zúzzák, a rizst sós vízben majdnem puhára főzik, a tojást habosra keverik. A darált húst összekeverik a kinyomkodott kenyérral, hagymával, sóval, fokhagymával, a fele tojással. Bezsírozott tepsiben ujjnyi vastagra lapítják, rákenik a tojással, sóval, petrezselyemzölddel összekevert rizst, elsimítják, és sütőben átsütik, így fogyasztják.

Kaurun (*mohácsi sokácok, 30/a*)

Csak disznóvágáskor készítik. Az előkészített disznómájat, kevés friss sertéshúst, vöröshagymát apróra vágják, sóval, fűszerpaprikával, tojással jól összekeverik, formázzák, és forró zsírban megsütik.

Kocsonya (*hladnetina Mura-menti horvátok, 10*)

A disznóölést követő téli időszak étele. A fejet, körmöt, farkat, leeső apró húsdarabokat megmossák, szórtelemtik, sóval, vöröshagymával, babérlevéllel, szemes borssal, szegfűszeggel, fokhagymával, levezőldséggel ízesített vízben, lassú tűzön addig főzik, amíg a csont el nem válik a hústól. Leszúrik, kicsontozzák, tányérokba merik a húst és a zöldségeket, leszűrt levét ráöntik, megdermesztik, és ecettel ízesítve, kenyérral fogyasztják.

Kocsonya (*ladnica Dráva-menti sokácok, Szentmárton, 16*)

Disznótoros vacsorán, éjfél felé sült kolbásszal és hurkával együtt gyors kocsonyát készítettek. A húskészítmények abalevét bezöldségelték, ízesítették, jó ideig még tovább főzték, tányérokba tálalták és hidegen megdermesztették.

(Más alkalommal, pl. ünnepekre, mindig felfüstölt körömből, fülből, orrból, és bőrkéből főztek kocsonyát a szokásos módon.)

Kovasice (*nyugati grádistyei horvátok, Und, 64*)

A tisztított, megfőzött köleskását, apróra vágott pirított hagymával, sóval, őrölt borssal, majoránnával, vérrel, darált tüdővel ízesítették, jól összegyúrták, és gondosan kitisztított vékonybélbe betöltötték. Hideg időben 2-3 hétig is eltarthatták. Disznóvágáskor készítették.

Pajsli (*Dráva-menti sokácok, 16*)

Készítéséhez friss disznóhúst, szívet, tüdőt, vesét és májat használnak, amit gondos előkészítés után kockára vágnek.

A friss húst apróra vágott hagymával megpirítják, fűszerpaprikával, zúzott fokhagymával elkeverve, kevés víz hozzáöntésével félpuhára párolják. Ekkor hozzáteszik a szívet, és az egészet majdnem puhára párolják, fűszerezik. Végül ebben a sorrendben, kevés időeltolódással belerakják a tüdőt, a vesét és a végül a májat, és az egészet összefőzik. Ha kész, paradicsompürével simára kevert liszttel besűrítik, jól kiforralják, tejföllel finomítják, és kenyérral fogyasztják.

Töltött káposzta (*sarma, Dráva-menti sokácok, 16*)

A füstölt hátszín, csülökhúst vagy sonkamaradékot megfőzik, apróra vágják, megmosott, leszűrt, félpuhára párolt rizst, kukoricadarát és búzadarát adnak hozzá, apróra vágott, pirított vöröshagymával, esetleg füstölt szalonnakockákkal, fűszerpaprikával ízesítik. Van, ahol reszelt krumplit is adnak hozzá. Végül tojással összegyúrnak. A masszát savanyított káposztalevelekbe töltik, az edény aljára rakott apró savanyú káposztára helyezik, vízzel felöntik, kevés paradicsomlé hozzáöntésével megfőzik. Végül jó erős, zsíros, hagymás, paprikás rántással berántják, és jól kiforralják. Nyáron ugyanezzel a töltelékkel és ugyanígy készítenek töltött paprikát.

Sült máj (*prazene dzigerice, Dráva-menti sokácok, 16*)

A májat először megabálják, majd vékonyán felszeletelik, és az ugyancsak vékonyán szeletelt vöröshagymával megsütik, sóval, fűszerpaprikával megszórva kenyérral fogyasztják.

Töltött káposzta (*nadeto zele, Mura-menti horvátok, 10*)

Az apróra vágott disznóhúst, vöröshagymát, mosott és párolt hajdinakását sóval, fűszerpaprikával, tojással jól összegyúrták, savanyú káposztalevélbe töltötték, az apró káposztával együtt megfőzték, behabarták vagy berántották és jól kiforralták. Tejfelesen tálalták.

Töltött paprika rácosan (*purjena paprika na sachi nácín, rác horvátok, 67*)

Hozzávalók:

- 3 db paradicsom
- 2 dl tejföl
- 1 evőkanál zsír
- 3 evőkanál rizs
- 8 db zöldpaprika
- 25 dkg darált hús
- 10 dkg füstöt szalonna
- 1 nagy fej vöröshagyma

A rizst lobogó, sós vízben megfőzik, leszűrik, darált hússal összekeverik, sóval, borssal ízesítik. A paprikákat hosszában kettévágják, csomázzák, erezik és megtöltik a húskeverékkel. Kizsírozott tűzálló tálba rakják a paprikákat egymás mellé. Mindegyik paprika tetejére 1 vékony hagymakarikát, 1 szelet paradicsomot tesznek és leborítják egy szelet füstölt szalonnával. Leöntik tejföllel és előmelegített sütőben megsütik.

Húsételek - bárány és ürü

Bajai káposztás birkapörkölt bográcsban (horvát) (*Orčji julaš s kupuson u kotlu, bunjevácok, 67*)

Hozzávalók:

- 1 ek fűszerpaprika
- 1 fej vöröshagyma
- 1 gerezd fokhagyma só, őrölt bors
- 80 dkg birkahús 40 dkg fejes káposzta 2 dl vörösbor 5 dkg zsír

A húst nagyobb kockára, a hagymát apró kockára, a fokhagymát finomra, a fejes káposztát 8 cikkre vágják. A húst bográcsba teszik és saját zsírában, állandóan kevergetve megpörkölik. Pörkölés közben nagyon kevés vizet öntenek hozzá. A zsíron megfonnyasztott, fűszerpaprikával elkevert hagymát kevés borral ízesítik és a húshoz öntik. Belerakják a káposztát, sóval, borssal fűszerezik, és rövid lében puhára párolják. Friss kenyérrel és savanyúsággal tálalják.

Bosnyák csevapcsicsa (bosnyački čufte, 72)

Hozzávalók:

- 2 dl étolaj
- 20 dkg vöröshagyma
- 30 dkg burgonya
- 50 dkg birkahús
- 4 db babura paprika
- 4 db paradicsom só, ízlés szerint

A húst kis szeletekre vágják, sózzák, a paprikát kicsumázzák, nagyobb darabokra vágják, a burgonyát, paradicsomot, vöröshagymát tisztítás után vastagabb karikákra vágják, végül az egészet váltakozva nyársra húzzák. A nyársakat tepsiben hevített olajba rakják, sózzák, és sütőben megsütik. A nyársakat tálaláskor a tányérba rakott párolt rizsre helyezik, és pecsenyelével meglocsolják.

Bosnyák húsgombócok (72)

Hozzávalók:

- 2-3 dl csontlé, esetleg víz 1 kis fej vöröshagyma
- 1 szál főtt sárgarépa
- 2 egész tojás
- 60 dkg bárányhús
- 5 dkg liszt
- 10 dkg rizs
- 2-3 dl olaj a sütéshez

Az átválogatott rizst mossák, csontlében vagy enyhén sós vízben főzik. A húst mossák, szárazra törlik, ledarálják, hozzáadják az apróra vágott vöröshagymát, sót, borsot és apró kockára darabolt sárgarépát, jól összegyúrnak, egy ideig hideg helyre rakják. Majd gombócokat formálnak belőle, előbb lisztben, majd felvert tojásban megforgatják, és forró olajban kisütik. Sütés közben a gombócokat megforgatják.

Húsételek - szárnyas

Főtt tyúk (kuhana kokoš, Mura-menti horvátok, 10)

A konyhakész tyúkot mossák, enyhén hideg, sós vízben felteszik főni, ha felforrt, habját leszedik, lassú tűzön főzik. Félfőzésben belerakják a tisztított levestöldséget, szemes borsot, egészben hagyott vöröshagymát és készre főzik. Ezután kiszedik a húst, részekre vágják, kiemelik a zöldséget, levét leszűrik, levestészét főznek bele, a levest első, a főtt húst második fogásként tálalják.

Szárnyaspaprikás (paprikaš, Dráva-menti sokácok, 16)

„...A paprikást bármely szárnyasból úgy készítették, hogy a húst hagymás zsírban félpuhára párolták, majd hozzáadták a feldarabolt krumplit, azt is megpirították, paprikázták és csak azután engedték fel vízzel." (16)

Húsételek - vad

Fácánpaprikás (*paprikaš od fazana, Dráva-menti sokácok, 16, 62*)

Hozzávalók 4 adagra:

- 1 evőkanál liszt
- nagy fej vöröshagyma
- 2 dl tejföl
- só, őrölt bors
- 1 fácán
- 10 dkg füstölt szalonna 10 dkg paradicsom
- 2 db zöldpaprika
- 1 evőkanál fűszerpaprika

A megtisztított fácánt húsrészenként, majd kisebb darabokra vágják, hideg vízbe áztatják, mossák. A szalonnát kis kockákra, a vöröshagymát apróra, a zöldpaprikát, paradicsomot darabokra vágják. A szalonnakockákat kiolvasztják, kiszedik, belerakják a hagymát, fácánhúst, rövid ideig együtt pirítják, beleszórják a fűszerpaprikát, elkeverik, kevés víz hozzáöntésével párolják. Amikor a hús már félig megpuhult, sóval, borssal fűszerezik, paradicsommal, zöldpaprikával ízesítik, és fedő alatt puhára párolják. Tejfölben elkevert liszttel sűrítik, jól kiforralják. Galuskával tálalják.

Párolt vadliba (*parena divlja guski, somogyi horvátok, Tótszentpál, 62, 22*)

Ez a leggyakoribb készítési mód, egyben a leggazdaságosabb is, mert egy jól fejlett vadliba húsa 6 személynek is elég.

Hozzávalók:

- 1 vadliba
- 5 dkg zsír
- 20 dkg füstölt szalonna
- 2 dl páclé
- 5 dkg liszt
- só, szemes bors

A vadliba húsát korától függetlenül pácolni kell. A páclét helyi szokás szerint készítik. Anyagai: borecet, ételecet, vöröshagyma, só, szemes bors, babérlevél, koriander. A pácból kivett vadlibát csíkokra vágott füstölt szalonna szeletekkel megtűzdelik, sóval bedörzsölik, kevés páclevet öntenek a tűzálló edénybe, hozzá szemes borsot, behelyezik a tűzdelt fácánt, saját levével sütőben puhára párolják.

Varjú parázsban sütve (*vrana pečena na žažu, Mura-menti horvátok, 10*)

A fiatalok és a mezőn dolgozók szívesen megsütötték a megfogott csókát és a fiatal varjút: fejét levágták, kibelegték, sárba begöngyölték, parázsba rakták és

megsütötték, sütés közben néhányszor megforgatták. Ha megsült, kivették a parázból, a sarat leverték róla, az kihúzta a madár tollait is, és máris lehetett fogyasztani.

Főtt tészták

Darás tészta (*krisom tistó, Dráva-menti sokácok, 16*)

A búzadarát felhevített zsíron megpirítják, kevés víz hozzáöntésével csomómentesre keverik, hozzákeverik a külön főzött, lecsepegtetett tésztát és cukorral, lekvárral megszórva fogyasztják.

Mácsik (*makviči, Mura-menti horvátok, 10*)

Régebben második lisztből gyúrták, abroszon ellapították, gyúrótáblán felvágják, enyhén sós vízben kifőzték. Amikor a kifőtt tészta feljött a víz tetejére, a mácsikszűrőt egy kis medencébe tették és beleborították a mácsikot. Hideg vízzel leöblítették, zsírral vagy zsírban pirított hagymával, esetleg darált dióval, mákkal ízesítették.

Tejbefőtt túrós rétes (*taški, nyugati grádistyei horvátok, Kópháza, 15*)

Lazán töltött túrós rétest készítenek, arasznyi darabokra vágják, végüket jól benyomják, és cukros vagy enyhén sós tejben megfőzik. A még forró rétest leöntik olvasztott vajjal. A megmaradt tejet levesnek használják fel, hosszúmetéltet főznek bele.

Sült tészták

Babrétes (*vrzanova masnica, nyugati grádistyei horvátok, Kópháza, 15*)

A kinyújtott tésztára főtt, összetört babot halmoznak, tojással elkevert tejföllel meglocsolják, őrölt borssal megszórják, felcsavarják és megsütik.

Bodzafánk (*bazpore krafue, bosnyákok, Szőkéd, 70*)

Régi hagyományai vannak ennek a sült tésztának, amelyet a faluban nemcsak a horvátok, hanem a magyarok és a németek is készítenek, éspedig két változatban. A feketebodza virágait keményebbre készített palacsintatésztára szórják, zsírban vagy olajban megsütik, négyrét hajtogatják vagy összetekerik. Van, amikor a bodzavirágot lág tésztába mártják, és úgy sütik meg olajban. Így sütnek akácvirágot is.

Bubuta (*somogyi horvátok, Somogy szentpál, 22*)

Ünnepi étel volt: a háziasszony 3 nappal az ünnep előtt kis fehér kenyeret sütött, azt napokig szárogatta. Az ünnep reggelén kockára vagdalta, tejjel leöntötte. A száraz tészta a tejet felszívta és megdagadt. Tejföllel és túróval összekeverve fogyasztották.

Diós pogácsa (*orejami pogače, Dráva-menti horvátok, Babócsa és környéke, 19*)

Hozzávalók:

- 12 dkg darált dió
- 12 dkg vaníliás cukor

- 12 dkg lekvár
- 12 dkg liszt
- 12 dkg vaj pici só

Az alapanyagokból - a lekvár kivételével - tésztát gyúrnak, ujjnyi vastagságúra kinyújtják, pogácsaszaggatóval kiszaggatják, tepsibe rakják és sütőben megsütik. Egyik oldalát lekvárral megkenik és összeillesztik.

Édes kerekrépa rétes (*szlatkom ripom masnica, nyugati grádistyei horvátok, Kópháza, 15*)

A kinyújtott rétestésztára reszelt répát, darált mákot, cukrot raknak, felgöngyölik és tepsiben megsütik. Készítik sósan is, ekkor cukor és mák helyett só és darált töpörtyű töltelékkel használnak.

Gibanica (rétes, *Mura-menti horvátok, 10*)

Kerecsényi Edit már a rétes elnevezést használja: kevés langyos vízzel búzalisztből dagasztják, majd félórát pihentetik. A rétesabroszt megszórják liszttel, hogy ne ragadjon, majd nyújtás közben a tészta. Ezután kerülnek rá a különböző töltelékek: mák, dió, alma, cseresznye, tök vagy répa. Rizses töltelékbe a tojás és a cukor mellett kevés vaníliát is tesznek. Ezután összezsavarják, és kerek cseréptepsiben megsütik. Tetejét megszórják porcukorral.

Tökös-mákos rétes (*Dráva-menti horvátok, Bolhó, 19*)

Knézy Judit tanulmányában a rétes szó mellett szintén a gibanica elnevezést használja, és azt írja, hogy a bolhóiak búcsúját „tökös búcsúnak” nevezték a rétes töltelékéről. A készítését Ábrahám Gézáné írta le a Vasi-zalai parasztételek c. könyvében (74).

Hozzávalók:

- 50 dkg lisztből készített rétestészta
- 25 dkg zsír
- 5 dl tejföl
- 3-4 kg-os főzőtök
- 40 dkg mák
- 30 dkg cukor
- 1 tojás sárgája, pici só

A tököt hámozzák, kettévágják, magvas részét kiszedik, mossák, szárazra törlik, legyalulják, sózzák, ritka szövésű vászonzacskóba rakják, lekötik, súllyal lenyomják, lepréselik. A mákot megdarálják, a rétestésztát a szokásos módon elkészítik. A kinyújtott rétestésztát olvasztott zsírral meglocsolják, rárakják a darált, cukros mákkal kevert tököt, tojássárgájával kevert tejföllel meglocsolják, felcsavarják, zsírozott tepsibe helyezik, tetejét zsírral, tejföllel meglocsolják és sütőben megsütik.

Olajos, kelt rétes (*masonica, Dráva-menti horvátok, Bolhó, 19*)

Ritkán, inkább hétköznapokon sült rétesfajta volt, a bolhói asszonyok telepakolt fejkéával vitték Horvátországba árusítani. A Lakócsa környéki horvátok is szívesen készítették.

Hosszú kalács, patkó, patkós (Dráva-menti horvátok, Babócsa, 19)

Kelt, töltelékes kalácsok. Töltelékük nem kelt együtt a tésztával. Paszitba, keresztelőre a patkó tetejét kicifrálták. Kemencében, kerek vagy ovális cseréptepsiben sütötték. Vakarcsból így készítették: a tésztát kisodorták, összezsavarták, a tűzhely lapján megsütötték, tetejét zsírral, fokhagymával bedörzsölték, és teához vagy tejeskávéhoz fogyasztották.

Káposztás tutyi (somogyi horvátok, 51)

Kenyér nagyságú kelt tészta közé fűszeres párolt káposztát raktak, és a kemence földjén megsütötték.

Kukoricaprósza (kuruzna zlevanka, Mura-menti horvátok, Tótszerdahely, 10)

A durvára darált kukoricát langyos vízzel vagy tejjel sűrű péppé keverték, zsírral kikent cseréptepsibe öntötték, és kemencében vagy sütőben megsütötték. Egyes családok magozott, felezett szilvát szórtak vagy szilvalekvárt tettek a tetejére.

Készítettek kelt prószát is (zdignjena zlevanka), amikor a kukoricalisztet tojással, sóval, tejjel, élesztővel összekeverték, kelesztették, tepsibe öntötték, tetejét darált dióval vagy mákkal megszórták és kemencében ropogásra sütötték.

Lángos (pajug, nyugati grádistyei horvátok, Kópháza, 12)

Vakarcsból így készítették: a tésztát kisodorták, a tűzhely lapján megsütötték, tetejét zsírral és fokhagymával bedörzsölték, összezsavarták, és tejeskávéhoz tálalták. Az *alsószentmártoni sokácok* akkorára nyújtották, mint a sütőlapát. Friss kaporral, túróval, zsírral meghintve ették. Zsírban is sütötték. Készítenek hajtogatott lángost is: a tésztát többször hajtogatják, minden hajtogatás után zsírral megkenik és kelesztik. Tepsiben sütik, így szép leveles lesz.

Lepénykenyér (lepinja, Dráva-menti horvátok, Babócsa és környéke, 19)

Mondják szárazpogácsának és sóspogácsának is, a régi idők sült tésztája. Kukoricalisztből, sóból, vízből gyúrták egyujjnyi vastagra, átmérője Babócsán 25-30 cm, Bolhón 15-20 cm volt, tetejét kockásra bevagdalták. Az 1920-as évektől rozs- és búzalisztet is kezdtek használni a készítéséhez. Mezei munkák idején kenyér helyett is fogyasztották. Egyszerre annyit sütöttek, hogy a család minden tagjának jusson egy, és a leves után fogyasztották.

Mákos pupora (somogyi horvátok, 51)

A maradék, kissé apró kockára vágott kalácsot forró vízzel leöntötték, egy ideig az edényben állni hagyták, amíg megpuhult, aztán leszűrték róla a vizet, forró zsírral megöntötték, és cukros, darált mákkal megszórva fogyasztották.

Makranyóra (somogyi horvátok, Tótszentpál, 22)

Ha volt a háznál kemény kalács vagy száraz kenyér, leszeletelték, megsózták és annyi tejet öntöttek rá, amennyit a száraz tészta magába szívott. Aztán kevés olajjal vagy tejföllel megöntözték és kemencében, cseréptepsiben addig sütötték, amíg rotyogni nem kezdett.

Mučeni (Dráva-menti sokácok, 16)

A kavart tészták csoportjába tartozó sült tészta. Annyi zsírt, tojást, lisztet, élesztőt és tejet kevernek össze, hogy sűrű masszát kapjanak, amelyet evőkanállal zsírba szaggatnak és megsütnek.

Napriko (Dráva-menti horvátok, Szentmárton, 16)

A zsírt lisztben elmorzsolták, tojást, élesztőt adtak hozzá, összegyúrták, megtöltötték lekvárral, darált mákkal, kiflit vagy buktát formáltak belőle, tepsibe rakták, ott kelesztették és megsütötték.

Opresnjara (somogyi horvátok; Táska, 22)

A magyar sós pogácsához hasonlítható tészta: a harmadosztályú búzalisztet vízzel sűrűre, jó keményre keverték. Ezután zsír nélkül, lisztezett tepsiben megsütötték. A sót vagy már a gyúrás előtt tették a lisztbe, vagy már a kész tészta tetejére szórták.

Százrétű (makovača, bosnyákok, Kökény, 55)

A Baranyai konyha eredeti leírásában: A lisztet kovász nélkül gyúrnák, utána ujjnyi vastagra nyújtják, és zsírral áthúzott tepsi fenekére fordítják a tésztát. A tört mákot és az apróra vágott vöröshagymát forró vízzel leforrázzák, ezt a masszát elterítik a tésztán, a tészta lelógó részeit visszahajtják a töltelékre, hogy teljesen takarja. A mákba mézet vagy cukrot nem tesznek, mert sütés közben a vöröshagyma elveszi a mák keserű ízét és édeskés lesz.

Szüreti pogácsa (somogyi horvátok, Tótszentpál, 22)

Hozzávalók:

- fűszerpaprika
- őrölt bors
- annyi liszt, amennyit felvesz
- tojás tejföl kevés zsír

A masszát keményre gyúrnák, és nagy méretre sodorják. Ujjnyi vastagra vagdoszák, és kemencében megsütik. Szőlővel eszik.

Tancica (Dráva-menti sokácok, 26)

Laskaszerű, zsírtalan tészta, tepsiben, kemencében sütvé.

Tornyoskenyér (badnjača, bosnyákok, Kökény, 26)

Régi bosnyák karácsonyesti hagyományokat őrző, nagy, búboskemencéhez hasonló formájú kenyér, saját tésztájából font csíkokkal díszítve.

Töltelékes kalács (Dráva-menti horvátok, Berzence, 24)

Tejben kevés cukorral élesztőt áztatnak, liszttel, egy tojással jól összedolgozzák, 3 cipóra osztják, pihenni hagyják. Utána kisodorják, majd darált dióval vagy mákkal megtöltik, összekeverik, tepsibe helyezik, és sütőben szép pirosra sütik.