

[ÉTELEK, ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK]

A falunkban igen jellemző a többfajtájú nyárson és szénen sülték, a bográcsos gulyás, a kitűnő és híres székely kürtös kalácsok, csörögék, pánkók, borvizes és kapros lepények, pogácsák, a kitűnő székely turók, ordás-kapros lepény. Sajtok, azután a házi tejelő állatok tejei, az elsőrangú malacpecsenye, továbbá a pulyka, ruca, liba, melyek igen kitűnő eledelt nyújtanak, melyből a székely nép igen keveset használ el.

Bár a székely nép ételben és italban igen jól tudja, hogy mi a jó, de takarékosan és minél egyszerűbben él, mert arra a természet és más életkörülményei is rákényszerítik. A búza, de gyakrabban a rozskenyér mellett a legfőbb étele a pityóka, mely csodásan jól terem, és a málé vagy törökbúza, melynek lisztjéből a puliszkafélék egész légiója készül. Ezek után jönnek a hüvelyesek, fuszulyka, borsó és a lencse, és a besavannyított káposzta, annak a sós leve. Most jönnek végül a marha, borjú, disznó, malac, juh, bárány és a szárnyasok húasai, amelyekből hetenként egyszer kijut jobbmodúaknak, de a nagytöbbség bizony egész hónapon át alig eszik vágott húsokat, hanem ezeket inkább füstölt disznóhússal és szalonnával helyettesíti. Ezt bizonyítja ez a versike is:

Reggel, délbe faszulyka,
mégis megyen a munka,
estére káposztalé,
halad a nap lefelé.

A legáltalánosabb ételek a következők: kezdem a **pityókával**, melyet pótlólag kenyérbe, kalácsba, lepénybe tesznek és galuskába.

Gombolyag pityóka héjába káposztalével vagy rántva, főzve vagy sütve, csak sóval.

Rántott pityóka hagymával, paprikával, káposztacikával.

Sült pityóka káposztalével.

Pityókagallér hús mellé főzve.

Pityókasaláta eceteshagymával.

Pityókaleves rántással, eresztéssel.

Tárkonyos pityókaleves.

Vert tejes pityóka.

Pityóka galuska.

Pityókás tokány bő hagymával.

Pityóka berakva egy-két tojással, pityóka töltve rizses hússal, turos pityóka.

Azután következnek a **málélisztból készült ételek**:

Puliszka csak sóval, puliszka bekenve zsirral, turoval, vert tejjel, szilvaízzel, érett szilvával; sós, tejes puliszka főzött szilvával vagy körtével összetörve: kátyó; puliszka hagymásan tokánnyal, néha egy-két darab hús is van benne; puliszka füstölt oldalassal; főtt törökbúza sóval vagy cukorral; málélé ecettel; főtt törökbúza fuszulykával, borsóval és lencsével.

A málélevet úgy készítik, egyszerű, mert vizet felforrálnak, sőt tesznek bele, és mikor a lisztet beleteszik, a vízből kimernek, és azt megecetezik, és az elkészült málével mártva megeszik; ez a legszegényebb eledel.

A mákos málé: *a puliszka, ha meg van főve, akkor egy tálba fölszeletelik vékonyra, azt mákózzák több rétegben. Ez a mákos málé a gyermekek kegyelemkenyere, mivel a gazdálkodók nyáron a gyermekeiket kizárták az udvarra, míg ők a mezőn dolgoztak, és ezt az eledelt hagyták hátra, melyet egész nap széjjelmorzsálva jóízűen fogyasztottak; ez igen szomorú kegyelemkenyér.*

Levesfélék:

Pityókaleves, savanyú rántással vagy zsirosan, köménymag leves, fokhagymás cibre, tojás és ecettel, fuszulyka, lencse, borsó leves, höplök máléban, öntsdleves: meleg vízbe turot hánynak szétmorzsálva, és kenyeret is hánynak bele; salátaleves, káposztalé köleskásával, káposztalé laska, letyőke, kockára vágott levesbe való tészta, lebbencsleves, tökmagos leves: tökmagot megszáritva megtörik, megfőzik vízben és laskát tesznek bele.

Tésztafélék:

kürtös kalács, sima és cukros;

pánkó, híg palacsinta, kapros palacsinta, jó turosan.

„Palacsinta, kürtös kalács, mifelől még álmod sem látsz.”

Tökmagos laska, mákos laposka vagy olajas, melyet lenmagból vagy tökmagból nyomnak;

csöröge vagy székely néven „vesd ketté”;

almásbéles,

borvizes lepény;

lőnye: *kőre lepcsentes. Mezőn vagy erdőn a tüzhely szénével melegítnek egy lapos követ, és ezen a tésztát, mint a palacsintát, megsütik zsirosan. A gazdasszonyok azt szokták mondani: „Vagy szépet csinálók és jót, vagy nem csinálók semmit.” Ha a vígasságok elmúltak, keresztül-estek rajta, azt szokták mondani, „Megvult no”, „Annyi no”, „A leb vesse*

fel”. Itt tudni kell, hogy a kemence szádáján felül kicsapogó meleg levegő (a leb). Megjegyzés: a laskát sirítik, nem a nyújtás szót használják. Mikor sütnék, a tésztát mindig egy szoknyával kell betakarni, mert ha nem, nem kel meg. Sütés után tésztás kézzel adj enni a majorságnak, ha nem, nem lesz szép bele a kenyérnek. Sütéskor sárga lábú tyúk ne menjen be oda, ahol a tészta van, mert nem kel meg a tészta. A tésztát idegen ember köjje le, különben megigéződik, és nem fog sikerülni.

[RUHÁZAT]

Bár a szentléleki székely népviselet nem valami különleges, de az éghajlati viszonyokhoz való alkalmazkodást tükrözi. Éppen ezért midőn a népviselet már hanyatlóba van, szokásait ezért a következő sorokban megemlítem.

Népünk földművelő, ezért saját házánál készíti el négygyüstös gypjúposztóból ezeket: cedele, condra, daróc, melyet harisnya vagy zekeposztónak neveznek. Melyből készítetteti felsőruháit, a posztó egy sing széles, amely 62 cm.

Zeke-ujjas és férfi lájbi szövetnek jobb módúaknál gyakori a kék, inkább szederjes színű abaposztó. A katona részen való székely férfiak szürke színű, a jobbágyrészen való férfiak pedig fehér színű harisnyaposztót viselnek.

A **harisnya** testhez álló, bokáig érő posztónadrág, szártekerővel, melyből a talpaló is kitelik, felül korcos, hátul szegett, elől ellenzője van, elől és oldalt zsinórozása. Zseb nincs rajta, csak ujjában. A zsinórozás színe fekete vagy kék, a jobbágyoknak nincsen.

Posztó-ujjas, zeke-ujjas vagy kaput, rövid, csípőn alul alig érő kabát, harisnyaposztóból, melynek gallérja, ujjvégei és gomblyukai gyakran kék vagy zöld posztóval vannak szegve. Ehhez hasonló ujjas kabát szegtelenül szőttesből is készül, s ezt mint a vászonból készült firiskót a munkásnép nyáron használja, **dukkinek** is hívják, ekkor azonban ujjatlan. A zeke-posztóból készült hosszú, bokáig érő felsőkabát galléros, hátul felvágott gallérjának szélein és ujjvégein szegve kék, fekete vagy zöld posztóval van. Ha ez hátul összekapcsolóval és csuklyával is bír, **bán-bán zekének** is hívják. Formáját a határőri katonavilágban a katona kabátok után nyerte.

A **cedele**: a legegyszerűbb felsőkabát, ujjával egybeszabva, lehajló gallérja nincs, felvágása, csuklyája és derékösszehúzója nincs. Az ujjak a vál alatt toldottak, kis zsinór összekapcsolókkal. A felsőkabát térden alul le a bokáig is érhet.