

A rudabányai vasércbányászok táplálkozási szokásai*

MÁRKUS ZSUZSANNA

Tanulmányomban a rudabányai vasércbányászok táplálkozási szokásait kívánom bemutatni, rávilágítva a helyi sajátosságokra. A témát elsősorban a *B.-A.-Z. Megyei Bányászattörténeti Múzeumban* fellelhető, ehhez kapcsolódó tárgyak felől közelítettem meg.

Az étkezések napi rendje a táplálkozási alkalmaknak az életritmussal összehangolt tagolódása, gerincét a napi állandó étkezések képezik. Ezek száma, időpontja és jellege korszakonként, tájanként és az egyes társadalmi csoportok között gyakran eltérően alakult.¹

A középkorban napi két étkezés dominált, délelőtt és délután. A napi háromszori étkezés rendje a későközépkortól alakult ki fokozatosan. *Magyarországon* a 17. század közepéig töretlen a kéttagú étkezési forma, főúri és polgári körben is ez a gyakorlat. A délelőtti étkezés időpontja 9-10 óra, neve ebéd, ezt a vacsora követi délután 16-18 óra közötti időben.

A napi háromszori étkezés meglétéről hazai forrásaink a 18. századból tudósítanak. A régi kettős és hármas étkezés kialakulása hosszú folyamat eredménye volt, melynek a körülményei még tisztázatlanok. Az új hármas szerkezetben az *ebéd* elnevezés többségében a déli főétkezésre tolódott át, és később a köznyelvben ez állandósult. A mindennapi étkezések új, háromtagú szerkezete *Ma-*

* A 2008. október 17-én *Rudabányán* megrendezett *Bányászélet – kultúra – hagyomány II.* című konferencián elhangzott előadás szerkesztett és kibővített változata.

¹ *Magyar Néprajzi Lexikon* I. köt. 740. p. *Étkezések napi rendje* címszó alatt.

gyarországon a paraszti rétegeknél jutott leglassabban, legkésőbb általában érvényre.

A 19. század elejétől jelenik meg a *reggeli* kifejezés, a korai magyar alak a *fölöstököm*, mely a 14. század végétől kimutatható, ugyanakkor az *étkezés* elnevezés megléte még nem jelenti az étkezés gyakorlati voltát.

A téli kettős szerkezetben délelőtt 10-kor, délután 15 vagy 17 órakor ettek, többnyire mind a kétszer frissen készült meleg ételleket. A késődélutáni változat esetén a délelőtti a fő étkezés. A koradélutáni változatnál a fő étkezésnek inkább a délutáni időpont számít. A háromtagú rendszerben a reggeli időpontja 8 óra, a középső étkezés 12 körül, vacsorája este 18 vagy 20 órakor volt. A 20. században alakult ki a reggeli ma ismert formája, a kenyér és valamilyen ital, tej, tejeskávé fogyasztása. Előtte ennél az étkezésnél is domináltak a sült, frissen főtt ételek.

A fenti állandó étkezéseken kívül a hajnalban ébredő parasztembernek egészen általános étkezési szokásai is voltak: pár korty pálinka, egy falat üres kenyérral. A tízórai és uzsonna hideg ételből állt.²

Az étkezések napi rendje hosszú időszakon át alkalmazkodott a mezőgazdasági és egyéb munka időbeosztásához, így a bányászati tevékenységhez is.

Egy 1437-es oklevélben *Rudabánya* piaca szerepel. Ebből a tényből megállapítható, hogy a vásártartás biztosította a bányamunkából élők részére a környékről piacra hozott élelmiszereket, mégis a település lakosságának jelentős része a bányamunkán túl mellékesen vagy egyedüli keresetforrásként őstermeléssel is foglalkozott.³

A 16-17. század a bányászati tevékenység hanyatlását hozta, ekkor a lakosság mezőgazdasági tevékenységet folytatott, ezen belül is dominált az állattartás.

² *Magyar Néprajzi Lexikon* I. köt. 742. p. *Étkezések napi rendje* címszó alatt.

³ Soós Imre: *Rudabánya története 1880-ig.* = Pantó E. – Pantó G. – Podányi T. – Moser K. (szerk.): *Rudabánya ércbányászata.* Bp. 1957. OMBKE, 17. p.

Az 1692-1728 közötti időszakban a *Gvadányi* család folytatott kisebb jelentőségű rézbányászatot. A *Rákóczi-szabadságharc* idején az itteni réztermelés felértékelődött, bár a bányászat nem volt zökkenőmentes. A szabadságharcosok pénzverésre és fegyvergyártásra is felhasználták a rezet. 1709-ben azt írta a bányatulajdonos, özv. *Gvadányi Sándorné Forgách Dorottya* német gazdatisztje: „*Forgách grófnő rudabányai jószágaiban nagy károk estek, szegény bányászok kimondhatatlan sok károkat vallottak.*”⁴

Perger Lipót királyi kohósáfár írja 1724-ben, amikor a *Gvadányi-család* bányászkodásáról számolt be a kamarának, hogy a bányászok nem a faluban, hanem a bányához közel fakalyibákban laktak. Ennek az lehetett a fő oka, hogy a bányászok nem akartak hosszú utat megtenni az étkezésükért.⁵

Az 1826-1852 közötti időszakot a magánosok ércutatása jellemezte *Rudabányán*. Ilyen volt a *Nep. János Bányatársulat*, ahol 30-nál több személyt foglalkoztattak, de a munkások élelmiszerellátása rossz volt, gyakran éheztek, ezért *Záhr* számvevő 1828-ban élelmiszerüzlet nyitására kért engedélyt.⁶

1880-ban megalakult a *Borsodi Bányatársulat*, s kezdetét vette *Rudabányán* a nagyüzemi ércbányászat, ami fellendülést hozott az élet minden területén. A munkások ellátására üzemi élelmetárat létesítettek, ahol a dolgozók az élelmiszert a kiskereskedői árnál olcsóbban vásárolhatták meg.⁷ 1883-ban üzemi vendéglő, pékség és mézárszék létesült. Az épületeket a sürgősségre való tekintettel vályogból készítették. Az italmérési jogot a földesúrtól, *Csáky gróftól* egy évre 500 Ft-ért vásárolta meg a *Borsodi Bányatársulat*.

A nagyüzemi bányászat időszakában a távolabbi (a bányateleptől 2-3 km-re levő) munkahelyeken dolgozó bányászoknak a család valamelyik tagja vitte ki az ebédet. Asszonyok és gyerekek csoportjai indultak útnak délelőtt 11 óra után, hogy délre kiérjenek az ebéddel a bányába. A félműszaki (12 órai) robbantások idejére

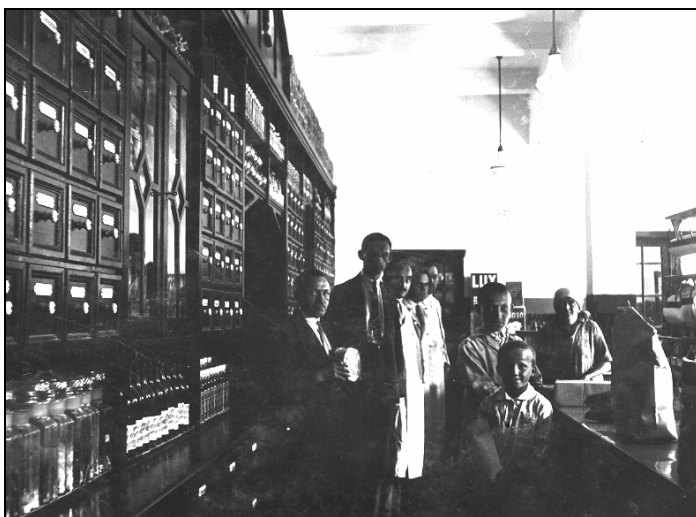
⁴ *Rudabánya ércbányászata*, 27. p.

⁵ Viktor Gyula: *Étkezési szokások a rudabányai vasércbányában = Szülőföldünk, Borsod-Abaúj-Zemplén* 5. Miskolc, 1983. 25. p.

⁶ *Rudabánya ércbányászata*, 37. p.

⁷ *Rudabánya ércbányászata*, 109. p.

a munkásoknak az óvóhelyeken kellett meghúzódniuk a balesetek elkerülése érdekében. A robbantás után fújtak, mintha a sikta (műszak) vége lett volna; ekkor a bányászok és az addigra kierkezett hozzátartozóik az étkezőhelyeken gyülekeztek. Nyáron a szabadban, télen valamelyik régi vágatba húzódva fogyasztották el ebédjüket.⁸ Az irodaházból, valamint a közeli műhelyekből és más munkahelyekről a dolgozók természetesen hazamehettek ebédelni. A második világháború végéig az aknászok és a bányamesterek számára a vállalat ebédhordó inast biztosított, ez a „szolgáltatás” azonban 1945 után megszűnt.



Pillanatkép a vasércbánya élelemtárából (1930 körül).

A 8 órás munkaidő bevezetése után (1945) megszűnt az ebéd kihordása a bányába. Ekkortól a *feltarisznyázás* szokása vált általánossá, ami csak hideg étlem fogyasztását tette lehetővé. Többnyire kenyér, szalonna, kolbász és hagyma került a tarisznyába. Tartalmát a dolgozók szintén a robbantások ideje alatt fogyasztották el.

⁸ Viktor Gyula: *Étkezési szokások a rudabányai vasércbányában*, 25. p.

Az 1950-es években a kollektív szerződés szabályozta a védő-italok biztosítását a munkavállalók részére. Az üzemi konyhán főzték a teát és a feketekávé, melyet 25 literes kannákban szállítottak a különböző munkahelyekre. A dúsítómű munkásainak fél liter tejet adtak védőitalként. Az ipari tanulóknak kezdetben *Ender István* vendéglőjéből rendeltek ebédet.⁹

A főző- és ételhordó edények kezdetben cserépből készültek. A területre *Gömörből* és az *Alföldről* hozták a cserépedényeket. A levest az úgynevezett *baketen* (zománcozott edényben) vagy kisebb fazékban kendőbe kötve vitték.¹⁰ A felföldi magyar nép táplálkozáskultúrájának egyik jellemzője a sok habart levesétel.¹¹

Később az ételhordás legelterjedtebb eszköze a *füles kandli*, ami az 1920-as évektől jelenik meg, elsősorban folyadék, illetve leves szállítására szolgált.¹² A gyárilag készült *ételhordó* az 1940-es években került használatba, először négyrészes, festett, zománcozott kivitelben, majd az 1950-es évektől az olcsóbb és kevésbé sérülékeny alumínium ételhordó vált általánossá.

A *fedeles kosár* is kedvelt ételhordó alkalmatosság volt. A *kar-kosár* különböző változatai is elterjedtek voltak. A szegényebbek festetlen, a módosabbak festett kosarakat használtak.¹³

A mézárszéket (bérlője a *Steiner család* volt) eleinte a bányatelepen működtették. (Helyén ma a művelődési ház és a múzeum áll.) Hozzá tartozott egy 6 méter hosszú jégverem is a húsok, hentesáruk és italok tárolására. Később *Ender István* üzemeltette a mézárszéket a „faluban” (*Rudabánya* ősi településrészén) levő *Vásártéren* (jelenleg *Szabadság tér*). A vágásra szánt állatokat a környék nagyobb vásárain vagy helyben szerezték be (havi rendszerességgel *Rudabányán* is tartottak állatvásárokat). A hentesek sokféle terméket készítettek: hurkát, lecsókolbászt, szafaládét, sza-

⁹ Uo. 26. p.

¹⁰ Uo. 25. p.

¹¹ Paládi-Kovács Attila: *A barkóság és népe*. Miskolc, 1982. Herman Ottó Múzeum, 99. p.

¹² Berczeli Éva: Az ételhordás emlékei a századfordulón.= *Népi hagyományok Borsodban*. Miskolc, 1970. 60. p.

¹³ Uo. 64. p.

lámit.¹⁴ A húsbolt a mai körforgalom közelében volt, itt kialakítottak egy füstölőt is, ahol szakszerűen elvégezheték a hús tartósítását. Vásárok idején a helyi hentesek is kivonultak, és lacipecsenyét sütöttek vastepsiben, főleg tarjából és oldalasból, ízesítésül só, mustárt és fokhagymát használtak. Kedvelt harapnivaló volt a sült hús zsírjába mártott kenyér is, amit nagy előszeretettel fogyasztottak a vásározók.

A *Hangyaszövetkezetet* a *Magyar Gazdaszövetség* alakította meg 1898-ban. Induló alaptőkéjét *gróf Károlyi Sándor* adománya biztosította. A szövetkezet az alapvető élelmiszereket és közszükségleti cikkeket nagy tételben vásárolta meg, így tagjaik számára olykor 50%-al olcsóbban tudták az árut értékesíteni. Az 1940-es évek elejére 1800 tájszövetkezettel rendelkeztek. *Rudabányán* szintén működött egy szövetkezeti egység, melynek épületében ma is élelmiszerüzlet található.

Az I. világháború éveiben az üzemi élelemtár jellege megváltozott. Ekkor mint bérkiegészítő tényező működött, amely az infláció mértéktelen emelkedését volt hivatva fékezni úgy, hogy a létfenntartási cikkeket központilag beszerezték és a dolgozók részére mérsékelt áron elosztották.¹⁵

1919-ben az élelmiszerek árát és mennyiségét újból megállapították. Minden munkás kapott havonta 4 kg szalonnát, 20 kg lisztet és burgonyát.¹⁶

1921-ben *Kállai Géza* bányaigazgató az élelmezési viszonyok javítása és az önellátás fokozása érdekében malmot létesített. A dolgozók húsellátása céljából ismét bevezették a hús-fémjegyeket (ellátási bárcákat).¹⁷

1937-es adat szerint a munkaidő reggel 6-tól 12-ig és 13-17 óráig tartott, téli időszakban a külszíni bányában fél 7-kor kezdődött, és félóra ebéidő után sötétedéskor fejeződött be.¹⁸ Az 1939-

¹⁴ Adatközlő: *Végh Károly* nyugalmazott hentes.

¹⁵ *Rudabánya ércbányászata*, 136. p.

¹⁶ Uo. 137. p.

¹⁷ Uo. 139. p.

¹⁸ Uo. 152. p.

es esztendő változást hozott, ekkor tértek át a 9 órás munkaidőre (6-16 óráig), 1 órás ebéddővel.¹⁹

A pénz elértéktelenedése miatt 1946. március 1-től országosan bevezették a dolgozók és családtagjaik részére a kalóriaellátást. Eszerint a bányászok hetente a következő kalóriamennyiségnek megfelelő élelmiszert kaptak: föld alatti vagy nehéztesti dolgozó 21.400 kcal, testi és szellemi dolgozó 18.500 kcal, családtag 5000 kcal.²⁰ A következő élelmiszerfajták kerültek kiosztásra: kenyér, főzőliszt, burgonya, bab, borsó, tojás, túró, káposzta, hagyma, gyümölcsíz, olaj.



A Borsodi Bányatársulat ellátási bárcái (1914 előtt). Balról jobbra: sertéshús, bor, marhahús. (Lsz.: B.68.138.1-3.)

Az ételek alapanyagául szolgáló nyersanyagbázist mindenhol – így Rudabánya környékén is – a paraszti állattartás és növénytermesztés jelentette. Kisebb részben éltek a vadon termő növények és az erdő-mező állatvilágának hasznosításával is.²¹

Az étkezés alapanyagául szolgáló növényi termékek a következők voltak: rozs, búza, burgonya, káposzta, köles, bab, borsó, mák, lencse, tök. Gyümölcsök: szilva, körte, alma, meggy, cseresznye.²²

¹⁹ Uo. 156. p.

²⁰ Uo. 173. p.

²¹ Bódi Erzsébet: Adatok a Bódva-völgyi táplálkozás kultúrához = *Tanulmányok a Bódva-völgye múltjából*. Putnok, 1999. 428. p. (Múzeumi Könyvtár 5. A Gömöri Múzeum és Baráti Körének kiadványa.)

²² Bódi Erzsébet: Növényi alapú táplálékok = *Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről*. Miskolc, 1981. 429 p. (A Herman Ottó Múzeum Néprajzi Kiadványai X.)

Rudabányán és általában a bányásztelepüléseken megfigyelhető, hogy az étkezési szokások alkalmazkodtak a bányabeli munkarendhez. A bányászok lehetőségeikhez és szükségleteikhez mérten rendszeresen vagy alkalmanként háztáji gazdálkodást is folytattak, különösen azok, akik tősgyökeres rudabányaiak voltak. Később a bányászok számára épített lakások mindegyikéhez tartozott kamra és ól is, amiben háziállatokat (főként disznót, kecskét, tyúkot) tartottak.

1943-ban adták át a sportpályát, előtte ezen a területen piaci árusítás folyt. A helyi lakosok itt vásárolhattak paprikát, paradicsomot és más zöldségféléket a bolgárkertészekről, akik *Miskolcra* hetente kétszer jöttek ide áruikkal.

1944-ben a közlő front miatt az üzemi élelemtár készleteit felosztották a dolgozók között, a megmaradó élelmiszereket pedig a bányában rejtették el, hogy a hadi eseményektől megóvják.²³

Komoly üzemi feladat volt 1945-ben a babot, borsót, kukoricalisztet beszerezni, hogy a dolgozók szűkös ellátását meg lehessen javítani. Az élelmezési ügyek intézésében a *Rima-központ* és az ózdi vasgyár elosztója egyre nagyobb mértékben vett részt. Friss húshoz csak csereüzlet útján lehetett hozzájutni 1:2, 1:1,5 arányban, kereskedelmi hengerelt acéláruért. Az így szerzett húsból a 6 tagúnál nagyobb családdal rendelkező dolgozók 1 kg-ot, az azon aluliak fél kg-ot kaptak. A rudabányai vasércbányászok jóval nehezebb helyzetben voltak, mint a szénbányászok, hiszen ők a pót-műszakban kitermelt szenet élelmiszerre tudták cserélni.²⁴

A rudabányai bányászok 19-20. századi táplálkozásában – hasonlóan a szomszédos borsodi, gömöri és tornai területek népéhez – a következő élelemfajták játszották a legnagyobb szerepet:

A *kenyér*, a gabonafélék, illetve a kukorica lisztjéből készült erjesztett tészta az újkorban az alapvető néptáplálék. A falusi lakosság egy része a 20. századig maga készítette.²⁵

²³ *Rudabánya ércbányászata*, 167. p.

²⁴ *Rudabánya ércbányászata*, 171. p.

²⁵ *Magyar Néprarzi Lexikon* III. köt. 142. p. *Kenyér* címszó.

A falusi házaknál valószínűsíthető a kemence megléte, melyet kenyérsütésre és gyümölcsök aszalásra használtak. A *kenyérsütés párral* történik. A *pár* az előző sütésnél megmaradt nyers tésztából készült, amit száradás után összetörtek, kenyérliszttel keverték, s a gerendák közt levő polcon *párkasban* (60-70 cm átmérőjű, alacsony peremű zsup- vagy vesszőkosár) tartottak. Sütés előtt vízben áztatva használták fel kovászoláskor. Korpából is készítették *párt*. Zab- és árpakenyeret is fogyasztottak. Kenyér helyett ették a *zsámiskát* is, mely hasonló a székelyek puliszkájához.²⁶ Az aszalni való gyümölcsöt a kenyérsütés után tették be a kemencébe, s ekkor sütötték a krumplit és a tököt is. Burgonyát a kürtő alatt a kemencéből kihúzott forró hamuban is sütöttek, vas- vagy cserépserpenyővel letakarva.²⁷

A *málé* vagy *kukoricalepény* szintén a kemencében sült, úgy készült, hogy a kukoricalisztet leforrázták és cserépedénybe tették, majd ezt az ágyba, a párnák közé helyezték, hogy megédesedjen. Végül tepsibe téve vagy pogácsaszerű darabokra szagattva sütötték meg. Régen a tepsit káposztalapuval vagy szőlőlevéllel helyettesítették.²⁸ Készítésénél a kukoricának azt a kémiai tulajdonságát használták ki, hogy a lisztjéből gyúrt tészta pár óráig melegen tartva és megsütve kifejezetten édes lesz.²⁹ Ez az első, hétköznapi is elérhető édes sütemény. A málét általában este keverték be és reggel sütötték ki; a tészta keveréséhez kapcsolódott egyfajta ráolvasás is. A *málé* elnevezése vidékenként más és más: *görhemálé*, *görhe*, *görhöny*, *görhő*.³⁰

A *kenyérvakaró* a sütőteknő oldalára ragadt tésztakaparékból készült, ezt is káposzta- vagy szőlőlevélen sütötték.

Az újkori magyar népnyelv a szláv eredetű *kása* szóval élelmi-szer-alapanyagot és főtt ételt egyaránt jelöl. A kása gabonafélékből és egyéb ehető növényi magvából kétféle előkészítő eljárással és

²⁶ Gunda Béla: Tárgyi néprajzi adatok Felső-Borsodból. = *A Magyar Nemzeti Múzeum Néprajzi Tárának Értesítője* 26. 1934. 1-2. sz. 13. p.

²⁷ Uo. 13. p.

²⁸ Uo. 14. p.

²⁹ *Magyar Néprajzi Lexikon* III. 344. p. *Kukorica* címszó.

³⁰ *Magyar Néprajzi Lexikon* III. 346. p. *Kukoricalepény* címszó.

formában készül. Az egyiknél a szemek egészben maradnak, ezt nevezi a népnyelv *kásának*. A nyersanyagok másik csoportja úgy készül, hogy a magvakat összetörik vagy megdarálják, ezt mondják *darának*. Maga a szó az ótörök nyelvből származik, eredeti jelentése 'köles'. Az egyik legkedveltebb kásaféle, a *rizs* a 18. században vált a parasztkonyha ünnepi táplálékává. A kásaételek elnevezései nagy változatosságot mutatnak: *dödölle, ganca, zsámiska, dara*.

A *lepény* a lapos süteményfajták összefoglaló elnevezése, szűkebb értelemben különböző ízesítőkkal megrakott sült tészta. Tölteléke változatos: kásás, túrós, tejfölös, mákos, káposztás, hagymás, szilvalekváros.³¹

A *lepénykenyér* liszt, víz, só összetételű erjesztetlen sós tészta. Minden magyar vidéken készítik: *pogácsa, sótalan, keletlen*. Búza-, rozs-, árpa- és hajdinalisztból gyúrták. Helyenként borssal, paprikával fűszerezték. Maga a lepénykenyér 15-35 cm átmérőjű, 1-3 cm vastag, teteje többnyire rovátkolt. A kenyérlepény a sült tészta legrégebbi fajtája. Ez az ételtípus az archeológiai leletek tanúsága szerint már a neolitikumban megjelent, s etnológiai párhuzamok alapján valószínűsíthető, hogy már a honfoglaló magyarság kultúrájába is beletartozott.³²

A *leves* mindennapos első fogásként szereplő, jórészt folyadék-ból álló ételfajta. Rendszeres fogyasztása a hazai újkori táplálkozási szokások jellegzetes vonása. Gyakori volt az is, hogy a főételek egyetlen fogása levesből állt. Levesek szinte minden alapanyagból készülhettek, aminek következtében a levesfélék sora megszámlálhatatlan. A 19. század végétől eltűntek a régen igen kedvelt, erjesztett gabonaléből, belsőségekből készült levesfélék. A levesek legelőkelőbbike, a tiszta húsvesves főként *tyúkból*, kivételes alkalmakkor *marhahúsból* került az asztalra. Ez az említett két húsféleség fő fogyasztási formája. A 19. században sokfelé zöldség nélkül készült; ennek a levesnek az elnevezése *lé*.³³

³¹ Magyar Néprajzi Lexikon, III. köt. 444. p. *Lepény* címszó.

³² Magyar Néprajzi Lexikon, III. köt. 445. p. *Lepénykenyér* címszó.

³³ Magyar Néprajzi Lexikon, III. köt. 451. p. *Leves* címszó.

Vidékünkön nagy népszerűségnek örvendett az egyszerű *pergelt leves*: vöröshagymát aprítanak zsírba, paprikát, borsot tesznek bele, ezt felengedik vízzel, majd galuskát szaggatnak a levesbe.

A *húsételek* a legnagyobb becsben tartott ételcsoport. Az értékelés fő indítéka az lehetett hogy a hús viszonylag ritka tápláléknak számított. Az 1930-as években évi 28,8 kg volt a húsfogyasztás, és heti 2-3 volt a húsevő nap.³⁴ A hús tartósítására egyaránt alkalmazták a *füstölést* és a *sózást*.

A *kifőtt tészta* különböző gyúrt tésztákból kevert vízben kifőtt, leszűrve tálalt étel.³⁵ A húskörítést nem ismerő parasztkonyhán mindig önálló fogás. A tészataételeket ízesíthették túróval, mákkal, káposztával. Elsősorban a böjtös napok eledelei között szerepeltek. Kedvelték a kevert tésztából vízbe szaggatott galuska krumpli nélküli változatát, valamint a főtt és a nyers krumplis sztrapacskát, amit túróval, káposztával keverve tálaltak. A *Felvidéken* a *juhtúrós sztrapacska* volt az egyik hagyományos ételféleség, melyet a nehéz fizikai munkát végző bányászok is előszeretettel fogyasztottak. Erre szalonkockákat sütöttek, majd tejföllel ízesítették. A borsodi tájakon még számos neve ismeretes a sztrapacskának: nyögvenyelő, uccurajta, gaggancs, bányászhaluska.³⁶ A sztrapacska nemcsak egytálételként, hanem módosabb házaknál különféle sült hússok mellé köretként is népszerű volt.

Egy másik burgonyából készült közkedvelt ételféleség a *tócsni*. Ezt úgy készítik, hogy a burgonyát lereszelik, majd liszttel összekeverik, fokhagymával ízesítik és tenyérszerű nagyságúra lapítva forró zsírban vagy olajban kisütik.

A *krumplilángos* is közkedvelt harapnivaló volt a környéken; a burgonyát megfőzték, összetörték, és liszttel összedolgozták. A tésztát elsikálták és a tűzhely tetején megsütötték, majd zsírral megkenték, és sóval hintették meg.

Jellegzetes csemege volt a híg ostyátésztából sült ostya vagy *molnárkalács*. *Paládi-Kovács Attila* véleménye szerint a módosab-

³⁴ *Magyar Néprajzi Lexikon* II. köt. 602. p. *Húsételek* címszó.

³⁵ *Magyar Néprajzi Lexikon* III. köt. 193. p. *Kifőtt tészta* címszó.

³⁶ *Paládi-Kovács Attila: A Barkóság és népe*. 103. p.

baknál nem csak ünnepnapokon készítették, hanem minden vasárnap is az asztalra kerülhetett. A *Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Bányászattörténeti Múzeum* gyűjteményében található egy hosszú vasnyéllel ellátott, két ovális vaslapból álló ostyasütő, bárányábrázolással. (L.sz.:2003.140.1.) Ez a darab *Rudabányáról* származik ugyan, de készítési helye a *Gömör megyei Dobsina*, ahol az 1890-es évek elején *Mateisel Sámuel* (a rudabányai vasércbánya későbbi műhelyfőnöke) vizsgamunkája volt az ottani ipariskolában. A család napjainkig megőrizte az érdekes eszközt, s néhány évvel ezelőtt unokája, *Matányi Dénes* a múzeumnak ajándékozta.



Molnárkalács-sütő vas a Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Bányászattörténeti Múzeum (Rudabánya) gyűjteményéből.

A molnárkalács-sütővas elkészítéséhez szükséges a gömbvas-hulladék. *Balaton* községből ismeretes egy kovácmester, aki sorozatban gyártotta a sütővasakat. Ez az eszköz elmaradhatatlan

háztartási eszköze volt a kétlaki munkásoknak.³⁷ A korai ostyasütők ábrázolásain kivétel nélkül a vallásos élet jelképei szerepeltek, később a motívumok elvilágiasodtak.

A mártás a levesnél sűrűbb, laktató, a régebbi parasztkonyhán többnyire önnálló étel. Források tanúsága szerint a középkorban a főúri húsételekhez fogyasztották. Nem főzeléket adtak hús feltétel, hanem a húsételhez adták a mártást. Később a szegényebb rétegeknél a mártás önálló fogásként szerepelt. A régebbi korok mártásainak az alapanyaga aszalt gyümölcs, hagyma, torma és önállóan a *liszt* volt. A lisztmártásokat rozmaringgal, tormával, paprikával ízesítették. Tavasszal főzték a főzelékeket sósakból, csalánból, spenótból. A népnyelv a mártások és a főzelékek fogalmi elkülönítését nem tükrözi; például a rántással készült babfőzelék is mártóétel.³⁸

Rudabánya környékén létezett az ősi hagyományos gazdálkodó paraszti tradíció, amire az 1880-as évektől fokozatosan ráépült az ipari, bányászati tevékenységhez kapcsolódó hagyományrendszer. A „kétlaki bányász” makacsul őrizte a tradíciókat, miközben vállalta az ipari munkás életének egyfajta biztonságát, konformizmusát is. Az eredendően bányász népesség viszont igyekezett kicsiny kertjében megtermelni néhány zöldségfélélt és gyümölcsöt, emellett háziállatokat is tartott, így gazdagítva, színesítve a helyi táplálkozási kultúrát. Fontos volt továbbá az a körülmény, hogy a településre az ország távoli vidékeiről, sőt külföldről is folyamatosan érkeztek munkások, akik sok egyéb mellett magukkal hozták étkezési szokásaikat is, kiegészítve a helyi hagyományrendszert. A felsorolt három tényező az idők folyamán ötvöződve, egymást kiegészítve alakította ki azt a változatos képet, amit tanulmányomban igyekeztem felvázolni az egykori rudabányai vasércbányászok táplálkozásáról.

³⁷ Nemcsik Pál: A borsodnádasi kétlaki munkásság életmódjának változásai. = *Foglalkozások és életmódok*. Miskolc, 1976. 50. p.

³⁸ *Magyar Néprajzi Lexikon* III. köt. 526. p. *Mártás* címszó.