

A puliszka és kenyér helye a gyimesiek étkezésében

Gyimes völgyében a kövezett országút építéséig, amelyet Balázsi József főkirálybíró idejében kezdtek el és az 1860-as években fejezték be és főleg 1897-ig, amikor az első gőzmozdony begurult Gyimesbe, itt egy elszigetelt népcsoport, a gyimesi csángók éltek. Az első telepesek is azelőtt nem sokkal az 1600-as évek végétől kezdtek ide csángálni, de hivatalos települések csak a XIX. század második felétől alakulnak, a folyamat pedig a XX. század első évtizedében zárul. Ma a Tatros felső folyásánál, a Gyimes völgyében három községben él mint egy 15000 csángó-magyar, akik magyarul beszélnek, magyar iskoláik vannak, kivéve a Moldvával határos legalsó községet, Gyimes-bükkről van szó, amelyet az elrománosító politika még az 1960-as években közigazgatásilag elszakított Hargita megyétől és Bákó megyéhez csatolt. A nagy, eredeti demokráciánk sem javított a helyzeten, habár sok küldöttséget menesztettek Bukarestbe. Úgy látszik egy dologban mindig egyet értett a román politika: amit lehet, románosítani kell s ehhez minden eszközt, beleértve a vallást is felhasznál! De mindenki tudja, hogy a Gyimes völgye a Gyimes-Palánkai szorosig tart, a valamikori ezeréves határig, ahová Bethlen Gábor egy vámváracskát épített, amelynek a romjai ma is láthatóak. Az idecsángálók aszékryföldről és Moldvából származnak, először a völgyek, patakok fejében vertek tanyát, területeket foglaltak el és tisztítottak maguknak kaszálókat, legelőket valamint lakólok birtokokat. Később amikor elszaporodtak és a hatóságok is felfigyeltek rájuk, a területeket bérelték a csíki közbirtokosságoktól, hiszen ezek a területek Szépvíz, Szentmiklós, Szentmihály, Csicsó Borzsova közbirtokosságainak a vagyonai voltak. Idővel nagy részüket megvásárolták a csángók és az örmények, de még ma is vannak erdei, legelői a csíki közbirtokosságoknak Gyimesben. A gyimesiek, amint említettük, állattenyésztéssel, később erdővágással, fuvarozással foglalkoztak. A kövezett országút és a vasút átadása bekapcsolta Gyimest a gazdasági körforgalomba. Ha a XVIII. századig alig ismerték a pénzt, száz évvel később zsidó fakereskedők lepték be a völgyet, ráérezve a pénzkeresési lehetőségre. Fűrészüzemeket létesítettek és első osztályú deszkát, építőanyagot szállítottak Magyarországra sőt a monarchia más országaiba is. Ez hasznot hozott a csángó családoknak is, hiszen munkához jutottak: a téli napokon főleg volt idejük a gazdálkodás mellett erdővágóként dolgozni, mások meg fuvaroztak, fát hordtak a fűrészüzemek udvaraira. Elég gyakran megtörtént, hogy a csángónak este nem volt pénze, éjjel boronát lopott a közbirtokosság erdejéből, azt beszállította a zsidónak, aki rögtön készpénzzel fizetett. Ebben az időben kóstolgatták a gyimesiek a pénz ízt! Egy boldog, önellátó korszak zárult le ezzel: nem voltak gazdagok, egyszerűen éltek, nem komplikálták életüket. És ezt nem csak a nagyon egyszerű öltözetük, életvitelük tükrözte, hanem étkezési szokásaik is. Itt, Európában, ritkán találni egy népcsoportot, amely napjainkig ennyire ragaszkodott volna hagyományaihoz, hiedelemvilágához és általában életviteléhez! Ugyanúgy kaszálják a kopár oldalakat, húzzák, vontatják be a szénaboglyákat a meredek oldalokról, ugyanúgy kalibáznak nyáron, valahol kinn a havason és ugyanúgy készítik, "csinálják" a sajtot, mint 100-200 évvel ezelőtt! Imitt-amott felbúg egy kaszáló gép, de kinn, a meredek oldalon nem tudja azt használni a gyimesi gazda. És ez napjainkban is így van! Némi változás abban észlelhető, hogy a 60-as évek után, az erőltetett iparosítás nyomán a csángó is vette a vándorbotot és feladta a tájhoz való kötöttségét, kikukkantott a világba, iskoláztatta gyermekeit, ezrek ingáztak naponta hosszú órákat a közeli városokba egy kis kereset és a nyugdíj reményében.

Feladták a nagy szabadságukat, hiszen tudnivaló, hogy elődjeik valami elől menekültek, amikor ide csángáltak és meghúzódtak a patakok fejében, nagy erdők alján. Csakhogy lassan kialakultak a közigazgatási községek, itt is törvények léptek életbe, amelyek nem egyszer szigorúan

sújtottáktották a törvényszegőket , akik "minden a miénk" és "itt úgy se látnak" alapon területeket foglaltak a csíki közbirtokosságok földjeiből, erdeiből. A kötöttséget nehezen vállalták azon az alapon, hogy " az úrnak es az Úr parancsol. Az ötvenes, hatvanas évekig, amint említettük, főleg a nők, alig mozdultak ki a völgyből. Akkor hol tanulhatták volna el a sütés- főzés titkait? Hiszen még csak szolgálni sem engedte lányait a gyimesi apa, ahol sütni- főzni tanult volna, mint a székely asszonyok, leányok, valamelyik polgári, városi családban. A gyimesi csángók habár saját szájhagyományaik szerint is a környező székely községekből , valamint Moldvából, a Fogaras vidékéről telepedtek elődjeik ide, a székelységtől eltérő hagyományokkal is rendelkeznek. És nem csak tovább őrizték a közös hagyományokat, hanem itt a sok vidékről jöttek egy jellegzetes hagyomány világot ötvöztek egyé. Itt gondolunk a 35 féle táncot tartalmazó táncrendjükre , ahol megtaláljuk a székely, moldvai és más táncok gyökereit is. De ez az ötvözés érvényes a népi kultúra más rétegeire is. Mivel Gyimesben valamikor egy elszigetelt , pásztorkodó , állattartó népcsoport élt, jellegzetes táplálkozási szokásokat alakítottak ki , mert ezt megkövetelte jellegzetes életvitelük is. Asszonyaik alig ismerték a komplikáltabb levesféléket, hogy a mártásokról, szószokról ne is beszéljünk. És a századunk elejéig / 1900-as évek / két- három féle tésztát , "süteményt" ismertek , a legegyszerűbbeket: kőttes- palacsinta, pánkó, kürtőskalács és álivánka. Étkezési rendjük egyszerű de érdekes volt olyan szempontból, hogy a tejtermékek mennyire képezték étrendjük alapanyagát. A gyimesi konyha egyik jellegzetessége, hogy kevés zöldségfélélt és gyümölcsöt fogyasztottak két okból is : mert az éghajlat nem kedvez ezeknek és mert a tejtermékek mellé azok nem is mennek! A zöldséglevések szinte ismeretlenek voltak, a paradicsomot az ötvenes évekig csak azok ismerték, akik az érmellékére látogattak rokonaikhoz, esetleg a Regátban katonáskodtak. A század elején gyümölcsfa is alig akadt itt, de a tavaszi fagyosszentek sokszor elvitték azok virágait. Csak kevés krumpli, régen árpa és rozs termett. Ma már gabonafélélt egyáltalán nem termesztenek. A búzalisztet Csíkból , nevezetesen a Csíkszépvízi gözmalomból szereztek be. De egy- két zsákkal elégségesnek bizonyult egy évre a kisebb családoknak, mert abból csak kalácsot sütöttek lakodalmakra, radinába, és az év nagy ünnepeire. Kenyeret, ha nagy ritkán sütöttek, az árpa vagy rozslisztből készült. Akkor feltevődik a kérdés: mit ettek a gyimesi csángók a minden napjaikon? Puliszkát! Ahogyan itt nevezték, máliét . Pedig a kukorica beszerzése mindig nehéz volt. Ez a közelben nem terem, sem Csíkban, sem Gyergyó környékén. A kukoricát, "régii magyar üdőben" azaz 1918 előtt Udvarhely környékéről, Háromszékről és az Érmellékéről szereztek be. Szekerekkel mentek a magyarok lakta erdélyi részekre kukoricát vásárolni. Valamikor úgy cserélték a törökbúzáat. Cserében olyan termékeket vittek, amelyeket Gyimesben az asszonyok házilag, kézi munkával állítottak elő. Az asszonyok a szövés- fonás nagy mesterei voltak, lent, kendert termesztettek, azt és a gyapjat feldolgozták / fontak, szöttek / és kész árukat vittek cserébe. Bizony szűkös években vittek darabokat a nagyleány hozományából , sőt a háziasszony féltve őrzött darabjaiból is . Vittek kender és len zsákokat, rúdi lepedőket, ágyterítőket, szőtteket, abroszokat, takargatókat, kendezőket , csergéket , varrottasokat és még ki tudná felsorolni mi mindent? Ősszel minden család beszerezte az esztendeig szükséges kukoricát. Be kellett azt szerezniük, hiszen Gyimes egy zárt vidék, nagy teleken a hó valósággal berekesztette ide a lakókat , a távoli, elszórt házakat is csak keskeny ösvények kötötték össze . A kukoricát száraz helyen tárolták és azt az év folyamán vékánként , legfeljebb zsákszámmra megőröltették . Ennél többet nem, mert a liszt összelepedhetett és dohos ízet kapott. A molnár lovas gazda volt, aki a háztól elvitte a kukoricát és készen megőrölve hazahozta. A Gyimes völgyében a század elején több mint 70 vízi malom őrlött. Csak kukoricát őrlöttek a gazdák, mert búzalisztet gözmalomban őrlöttek Szépvízen. A vízi malmok még a kevés árpát és rozst is megőrölhették, de ezeket is nagyrészt Csíkból szereztek be. Ma már az egész Gyimes völgyében

két malom működik, de azok sem hoznak nagy hasznot a molnároknak, hiszen a lisztet, korpát ma már boltban vásárolják. Kenyeret pedig ritkán sütnek, mert a 70-es évektől pékkenyeret árulnak az üzletekben. Házi kenyér csak a nagy ünnepekre, lakodalomra, halál esetén és a nyári nagy dologidőben sül, amikor nincs idejük bejönni a havasról vagy kaszálásból kenyeret vásárolni .

A kukoricát úgy régen mint napjainkban is Moldvából szerzik be a legkönnyebben. Ameddig a gyímesi szorosnál volt az ezeréves határ, azaz 1918-ig és 1940-45 között, inkább Erdély felől szállították kukoricát. Sokszor, ahogyan az adatközlők mesélik, lóháton mentek át a Nagyerdőn, Udvarhely felé, le egészen Keresztúr vidékére sőt Szeben felé is, és hetekbe telt, ameddig hazaértek két zsák kukoricával. A múlt század végén örmény és zsidó kereskedők telepedtek Gyímesbe és ők szekér- karavánokkal szerezték be a kukoricát és boltjaikban megtalálták jó drágán a falusiak. Valamikor a határ sem volt akadály abban, hogy Moldvából hozzák a jó kukoricát. Az adatközlők emlékeznek még fenn a hegyeken, Hegyesben és a Vasnál, titkos átjárókra, ahol valósággal csempészték a kukoricát és a sót. De volt egy államközi megegyezés is, miszerint a gyímesi vámnál egy-két hétre lemehetett dolgozni kukorica kapálás, szedési szezonban és a munkadíjként kukoricát hozhatott át a határon. Nem messze Gyíместől a Tatros mentén egy bojári család, a Ghicac jó termő földjein szívesen látták a gyímesi munkaerőt, mert ezek jó munkások, becsületesek voltak és főleg nem loptak. Aztán 1918 után elköltözött a határ és maradtak az emberek. Most már mehetek dolgozni kukoricáért Moldvába és onnan is jöttek szekerekkel a kukorica árusok. Később deszka termékekkel is cseréltek kukoricát , de a fő csereáru a turo volt , két jó dézsa turoval beszerezte egy kisebb család a téli kukoricáját. És az emberek mindig alkalmazkodtak az adott körülményekhez : jött a " kicsi magyar üdő" amikor újra ideköltözött a határ. Ekkor szigorúan büntették a határátlépést, öt éven át nem is próbálták innen beszerezni a törökbúzákat. Volt a magyar államnak egy olyan hallgatóságos tevékenysége, miszerint szerette volna leszoktatni a sok puliszkaevésről a csángókat. Beri-beri betegségről meg miegymásról beszéltek ,de itt évszázados étkezési szokásokról volt szó, és amikor hiányt éreztek puliszkából, politikát, hazafias érzést mellőzve létrehozták a paródia jellegű népköltészeti darabot :

" Hál' Istennek megfordult a világ

Árpa lisztből főzzük a puliszkát

Gyenge kezeimre ragad a puliszka

Máriám hol a kukorica?"

...És valóban abban az időben és később az 1947-es nagy szárazságkor bizony árpalisztból főzték a puliszkát. Mert, s ezt nem értették meg a kívül állók, a tejtermékekből készült ételek nagy skálája nem megy kenyérrel! Tehát ez az egyik oka annak, hogy a csángók a hatvanas évekig naponta háromszor is puliszkát főztek. Napjainkban is a megkérdezettek jó része még naponta legalább egyszer, az öregebbek pedig kétszer is szívesen esznek málét. A másik ok pedig az, hogy a puliszka hamar elkészült, már pedig ebben a dologközpontú közösségben ez sem mellékes. A puliszkát az öregek is könnyen rágják, ez sem mellékes ürügy! De még térjünk vissza a 60-as évekre, és lássuk, hogyan szerezték be az életet jelentő kukoricát.

Ebben az időben termelő szövetkezetek alakulnak Moldvában is. A parasztok nehezen szoknak a közös munkához, nem mennek a közösbe dolgozni és így a gazdaságoknak nagy szükségük volt idegen munkaerőre. Ezért Gyímesből minden nyár végén sokan mentek dolgozni Moldvába, főleg kukorica töréskor. Egy jó munkás négy hét munka után 18- 20 zsák lefosztott kukoricával tért haza, amit a családja egy évig nem tudott elfogyasztani. Ezt a vasúton szállították

és ehhez a gazdaságok igazoló iratokat is adtak a munkásaiknak. A lovas gazdák lovas szekerekkel mentek dolgozni. Megjegyzem, hogy Gyimesben nem alakultak termelő szövetkezetek. A hetvenes és nyolcvanas években, amikor tiltották a kukorica szállítását vasúton, nehéz körülmények között és civilizálatlan módon történt a cserekereskedelem: a csángó két- három zsák kukoricát elcserélt Moldvában, megegyezett a vonat kísérővel, három- négy helyen csúszó pénzt fizetett és ha szerencséje volt, hazahozta a két zsák kukoricát. Napjainkban kocsikkal hordják a Regátból a kukoricát és a gazdák elcserélik kapujukban azt krumplival. Ezt meglehetősen sokkal ésszerűbben szervezni de ez még ma is ilyen balkáni formában történik. Ma már, igaz drágán, de a boltokban is lehet puliszkalisztet vásárolni. A kukorica beszerzésének a módjáról így beszél Ambrus Fülöp / Hosszú / 1907-ben született mindentudó adatközlő:

"Régebben itt a pénzt nem tartották nagy dolognak, dédnagyapámék elig ismerték azt. Amire szükségük volt, azt úgy cserélték. A ruházatot megcsinálták házilag, kukoricát pedig kőccséggel, túróval, sajttal meg ilyen varrottásokkal, hímzett, szőtt dolgokkal cseréltek. Mondom, igénytelenek voltak, a ruhaneműt házilag megcsinálták, éppen csak a legszükségesebbeket vették vagy cserélték. A legfontosabb nekik a törökbúza volt, mert minden nap kétszer- háromszor málét főztek /puliszka / és azzal ették a tejtermékeket. Mert bizony a tejtermékek azzal a legjobbak! Még ma is az öregebbje naponta legalább kétszer málét főz. Én ha nem eszek málét, úgy tetszik semmi sincs a gyomromba. Itt a család tavasztól őszig el volt szóródva, egyesek a havason a kalibánál, mások erdő vágni vagy a hegyen a kaszálóban voltak, egy része otthon. Így hozta a sors, így éltek a csángók. A család ritkán gyűlt össze enni. Csak télen. Nem főzicskéltek a leveseket, nem volt arra idő. Na meg a puliszkát azt könnyebb volt megfőzni, azt a férfiak is tudták. Én világ életemben jobb málét főztem, mint a feleségem. Akkorjában a kenyeret nem árulták, néha-néha sütöttek árpa és rozs kenyeret, de az hamar megszáradt és az ember nem evett jó ízűt abból! A puliszka főzésnek is meg van a módja és az eszközei. Minden háznál volt egy kisebb-nagyobb máléfőző üst, ami ércből készült, az üstcsináló cigányoktól vették. A nagysága attól függött hányan voltak a családban. Ezen kívül még volt egy puliszka keverő, ami bükkfából készült, egy 40-50 cm. simára kifaragott vékony, gömb alakú rúdacska volt. Még minden háznál volt egy lapocka, amivel körbe lapogatták a kész puliszkát, egy nagyobb lapító, amire kiborították, "kiütték" a kész puliszkát, egy málészelő, félkör, íj alakban meghajlított vékony, hajlékony vessző, amelyet egy vékony drótszállal átkötöttek és ezzel felszeletelték a puliszkát. Itt a puliszkát egészen keményre főzik, nem mint Csíkban és más vidékeken, ahol eresztett puliszkát kavarnak. Amikor a kész puliszkát kiüttették a lapítóra, az félgömb alakban marad. Mint ahogyan az üstben volt. Igaz, attól is függ, milyen lágynak vagy keménynek főzik, hogy mit is akarnak azzal fogyasztani, milyen kőccséget. Ha evéskor puliszka marad, azt takargatóval a alapítón letakarják és az asztal fiókjába teszik. Egy későbbi alkalommal forralt tejjel, zsendicével, melegítéssel vagy túróval elfogyasztják. Az üstöt soha nem mossák ki puliszkafőzés után. A nagy tűzön főzéskor a sok keverés- után "korc" rápergelt kukorica marad az üst aljában, amire tejet öntenek, ez az üstben tej, aminek kiváló íze van, mert belevakarják a kisé ráégett korcot. Ezt főleg a gyerekeknek adják, mert ezek a legjobb falatok. Ha több gyermek van, azok körül állják vagy ülnek az üstöt és szerre vakarják, eszik. Sokszor összevesztünk mi ezen, mert sokan voltunk. Na de elmondom azt is, hogyan főzzük a puliszkát. Először is jó tüzet teszünk, mert akármilyen tűzön nem fő jó málé. Amikor jól ég, pattog a tűz, akkor a kályha tetejéről elvesszük a karikákat, és oda tesszük az üstöt, hogy jól érje a láng. Van egy kannánk, az már ki van próbálva, ahánynak főzünk annyi kanna vizet töltünk. Itt a csészét kannának, csipornak mondjuk. Ezután egy jó evőkanányi sót vetünk a vízbe. A tetejét meghintjük egy félmaréknyi előkészített, megszitált kukorica lisztet. A megszitáláshoz ennek való kicsi szita van és egy kicsi fa tekenyőbe szitáljuk a

lisztet. Onnan egy kaussal tesszük majd a lisztet a lobogó vízbe. Annyi kaussal teszünk, ahány csipor vizet tettünk főni. Ezek az eszközök mindig egy helyen, kéznél vannak a tekenyőben, mert naponta használjuk. Ha nincs kaus, mérő eszköznek ott van a markunk. Miután beletettük a lisztet, rotyogni hagyjuk vagy két percig, akkor "elvágyjuk" azaz keresztbe, erre- arra szétszórjuk a lisztet és ismét főni, rotyogni hagyjuk vagy Ha úgy érezzük, hogy a puliszka igen lágy, lisztet szórunk a tetejére, még főni hagyjuk, majd kavarjuk. Addig kavarjuk, amíg a puliszka keverő elválik a puliszkától. Ez a titka a jó puliszkának, ekkor van megfőve, máskülönben ragad a kézhez és nincs jó íze. A kis lapockával egyengetik, az üst oldaláról levakarják a málét majd a nagy lapítóra ütik. Egybe, szépen megmarad, ha jól főztük. Aztán a málé szelővel felszeletelünk annyit, amennyit elfogyasztunk, a többit evés után takargatóba, az asztal fiókjába teszünk a következő étkezésig. Megtörténik, hogy valaki napközben is falatozna, a fiókban vagy a megkezdett, kifedelezett dézsában vagy borítóban talál túrót, esetleg a légejben "sebestejet" és falatozik. Ha az anya valahonnan hazatér és valaki panaszkodik, azt szokta mondani: "Nem vittem magammal az asztal fiókját!" De nézzük csak meg, mit is ettünk puliszkával? Hát, majdnem mindent. De a tejtermékekből készült ételeknek a kenyér mintha elvette volna az ízét. Valóban csak máléval voltak igaziak. Elmondom mi volt a legmegszokottabb étrend. Reggel a bajvégzés, itatás után a gazda békiáltott: -Na, tehed málénak az üstöt, mert minnyá végzek.

Az asszony megfőzte a puliszkát, és a forró üstbe forralatlan tejet töltött. Ha gyermekek vagy unokák voltak a háznál, őket illette a jó falat. Ebbe a felmelegedett tejbe beletettek két- három szelet puliszkát és kanállal apróra vagdalták, körül ülték és jóízűen elfogyasztották. A gazdaasszony mindenkinek "csinált" egy túrós bócót, a gazdának két kujak nagyságút, a kisebbeknek nekik megfelelőt. Az ügyes gazdaasszony naponta, sőt étkezésenként változtatta a puliszka mellé feltálat ételeket. Így ha az első fogás mindig "üstbe tej" volt, utána lehetett melegítés, tejfeles kavart tojásos melegítés szapora hagymával, tojásrántott szalonára vagy télen kolbászra ütve. A melegítés az egyik legjobb étel! Egy kisebb érc edényt a forró kályhára tettek, abba friss vagy eresztett vaját tettek és nyáron szapora hagymát vágtak apróra és a rotyogó vajba tették. Utána érett sajtot vagy túrót, tejfőlet és egy tojást ütöttek rá és sokáig kavarták. Még tehettek friss vagy sós ordát is. A puliszkát, amelyet keményre főztek kézzel mártották a melegítésbe esetleg kisebb fakanállal kikanalazták, puliszka mellé. Ma már kis kanállal eszik. De én még ma is kanál nélkül mártom a melegítést. Ez így az igazi! Ezt kenyérrel el sem tudnám képzelni. De nem tudnám elképzelni puliszka nélkül a tejfeles tojásrántottát sem. Ez úgy készült, hogy szintén egy érc lábaskába friss tejfőlet öntöttek, abba szapora hagymát vágtak, és amikor alig kezdett melegedni, egy vagy két tojást ráütöttek. Azt állandóan addig kavarták, amíg az sűrű péppé melegedett. Akkor levették, puliszkával fogyasztották. Ha délben a megmaradt hidegmálét ették, ahhoz télen egy füstült csonttal, vagy disznólábbal pityóka levest főztek, azt savanyították, tejfözlözték. Nyáron, ha nem volt idő levest főzni, akkor hideg vagy meleg puliszkával édes zsendicét, tejfőlet, sebes zsendicét, édes ordát, télen sós ordát, friss sajtot ettek. A puliszkát nem hagyták másnapra. Ha még is maradt, azt a majorságoknak adták. Nyáron, szintén puliszka mellé gyakran salátát öntöttek: savanyú tejet vagy savanyú savót tettek főni, abba rakták a felvágott salátát, fokhagymát. Apróra vágott szalonna darabokat pergelték és azt öntötték a salátára. Majd tejfőlet is tettek. Ezt szintén puliszkával ették. Na, de nem mondtam el, mi is az a túrós bóc. Amikor a puliszkát felszeleteljük, az asszony elvesz egy-két szelet puliszkát, abból, tenyerében gombolygatva, egy fél gömb alakot formál, abba lyukat csinál és azt megtömi túróval. Aztán a rést betömi puliszkával és két tenyere között simára gömbölyíti. Olyan ez, mint egy labda, a belseje túróval van tele. Ezt régebb a szabad tűz forró parazsára tették, ma pedig a forró lerbe teszik. Amíg az üstbe- tejet fogyasztják, addig a kis gömb szépen meg pirul, a túró elolvad benne, ezt kézzel törik, csípiik bizony jó falás!

- Fülöp bácsi, egyáltalán ismer-e olyan csángó ételt, amit nem puliszkával fogyasztottak?

Régebb voltak a laska leves, tejbe gríz, fejeér éték, morzsolt, dombraszökő .Forralt tejjel se igen ettek puliszkát. Tejfölös pityóka levessel sem ment a puliszka. Sem tárkonyos pityóka levessel. Teával, lekvárokkal nem is próbáltuk. Kávéval sem jó. De nem ették rántott és főtt pityókával sem. Van is egy mondás," Úgy találunk (illenek) egymáshoz, mint a kávé a máléhoz " A faszulyka levest és általában a savanyított levesek mentek puliszkával is. Egy érdekesség : itt a töltelékes káposztát galuskás káposztának hívják és rizs helyett is kukorica darát és kukorica lisztet vegyítettek őrölt disznó hússal. És ezt is puliszkával ették, nem kenyérrrel! Tehát alig akadt olyan étel, amit nem puliszkával ettek. Ha vendég jött, vagy nagyobb ünnepek alkalmával nem főztek puliszkát. De lehetetlen volt lakodalomkor vagy halottas tor alkalmával 100- 150 embernek puliszkát főzni. Nem volt akkora üst. De azért voltak olyan ételek is puliszkából, amelyeket vendégeknek szántak és ünnepi ételnek számítottak. Ilyen volt a bálmos és a magyarmálé. A bálmos úgy készült, mint a puliszka, csak hogy víz helyett friss tejfőlet öntöttek az üstbe, azt felfőzték és puliszka lisztet tettek, éppen úgy, mintha rendes kemény puliszkát főztek volna. Ezt nem a lapítóra ütötték ki, mert zsíros volt, hanem tányérokba rakták és cukrozták, majd melegen fogyasztották. Ezzel még ma is megkínálják, mint ritkaság, a vendégeiket. Ünnepi eledelnek számít a magyarmálé is. Nem tudni, miért is hívják magyarmá - lénak, de annyi bizonyos, hogy a csíki székelyeket soha nem említették úgy, hogy a székelyek, hanem a magyarok, vagy a falusiak. Ez még onnan adódhatott, amikor a gyimesi szétszort gazdaságok valamelyik csíki községhez, a faluhoz tartoztak. A magyarmálé tulajdonképpen rakott puliszka, amelyet készítettek, hogy főztek egy nagy kemény puliszkát, azt kiütötték a lapítóra, egy érc lábba a puliszkát vékony lapokra szeletelték, a láb aljára vajot tettek, majd rétegesen rakták a puliszkát: egy réteg túró, egy réteg puliszka ameddig megtelt a nagy láb. Erre pergelt vajot öntöttek és rotyogni tették a forró kályhára. Forrón osztották tányérokra és előétel, leves nélkül ették, káposzta cikával. Laktató, könnyen elkészíthető, még ma is ezzel lepik meg vendégeiket a csángók. De a házi asszony a kalákák (kaszáló, fonó, fahozó kalákák) végén a segítőket. Ma is a csángók kedvenc eledele. Puliszka liszt volt az alapanyaga régen a legelterjedtebb süteménynek, az álivánkának is. Ez úgy készült, hogy tejföl, cukor, kapor, só és kukorica liszt keverékét sütő kászába tették, majd lerben vagy kemencében megsütötték. Újra cukrot hintettek rá és kockákra vágták, aztán fogyaszthatták, lehetőleg melegen. Finomságnak számított a fehéréték is: egy közepes lábba friss tejet főni tettek, majd kukoricalisztet adagoltak lassan a főző tejhez és állandóan kavarták. Olyan pép lett, mint a tejben gríz. Ezt cukrozva fogyasztották. Ha a puliszkát édes tejjel, üstből ették, akkor ehhez puhább, "lágymálét" főztek. Sebes tejhez pedig kemény puliszka járt. Én szerettem főzni, de hát ezt jobban el tudná mondani egy fejeér. Én még azt mondom el, hogy szerezték be elődjeink a kukoricát, mert itt bizony nem terem. S amikor nem tudták beszerezni, akkor árpamálét főztek, de hát az olyan síkos volt, hogy ha nem ügyeltél, kicsúszott a szájadból. De én most arról beszélnék, hogy honnan is szereztük be a kukoricát? Nagyapámék idejében itt a pénzt alig ismerték. Nem tartották azt nagy dolognak. Köccséggel, sajttal, túróval cserélték, ami nekik kellett. Igénytelenek voltak, a ruhaneműt pedig otthon előállították. Még vonat sem járt, szekérral mentek, hogy törökbúzáat hozzanak Udvarhely felől és Háromszékről. Még lóháton is elmentek egészen Keresztúrig vagy fel, Régen felé. Téltre bé kellett szerezni, mert innen nem lehetett télen kimozdulni. A múlt század vége felé javult a helyzet, mert út épült Csík felé és a vasút is fungálni kezdett. Fát termeltek a fakupecek, az emberek pénzért dolgoztak az erdőn, a fűrész üzemekben és már a tejtermékeket is felvásárolták a zsidók és örmények. Ugyancsak ők hozták kukoricát is és árulták pénzért, tejtermékekért és fáért. A zsidó kerskedők egészen Szebenig is elmentek áruért, szekereket, fuvarosokat fogadtak." (Ambrus Fülöp - Hosszú sz. 1907)

Már a legrégebbi időktől is, amint említettük, a határ sem akadályozta meg az embereket abban, hogy a Regát felől, Moldvából is hozzák a kukoricát. Sokszor valósággal csempészték azt. Érdekel a dolog, vajon a székelyek is ugyan úgy főzték a puliszkát régebb? Az adatközlők adatai megegyeztek, ezért csak egyet írok ide : " Gyergyó vidékén, Alfaluban is ettek puliszkát . Ott két féle képpen főzték , volt az eresztett, lágy puliszka és ott is főztek kemény puliszkát is, éppen úgy, mint a gyimesiek. Attól függ, mivel ették. De ott inkább a kenyeret fogyasztották, házilig sütötték, ma éppen úgy mint itt, a boltokban vásárolják. " (Mihálydeák József sz. 1945- Gyergyóújfalu) . Amint említettük, Moldva felé, az ezeréves határtól mintegy 30-40 km jó minőségű kukorica terem. Onnan az adatközlők szerint már a XVIII századtól hozzák a kukoricát, vagy törvényesen, a vámnál harmincadot fizettek, vagy csempészték. Erről így beszél Pora János 1918-ban született adatközlő : Régi magyar világban Udvarhely felől hozták a törökbúzát szekérral vagy lóháton. A nagy kender csángós zsákot megtöltötték törökbúzával, de csak annyira, hogy átvethessék, mint egy átalvetőt a ló hátán és így két zsákot feltettek a ló hátára s a gazda vezetgette, még ő is felülhetett, ha elfáradt. Úgy két- három nap alatt megjárhatták. Egyszer a vén Jon Istán Péter nagyapja is így hozta a törökbúzát legénykorában. Valahol Oláfalú környékén , Udvarhelytől erre, egy csomó fejjérnép mosott egy patak mellett. Az öreg, azt mondják, valamikor betyár legény volt, hát egy leányt kiszemelt, erőst megtetszett neki. Mit csinál, mit nem , egyik zsák ott maradt a leány apjájánál, mert helyette a leányt tette nyergbe és hazáig hozta feleségnek. Hogy örvendtek-e neki itthon, azt már nem tudom. De annyi biztos, hogy jó vásárt csinált a legény, jól éltek, sok gyermekük született. De a gyimesiek innen alulról, Moldvából is hoztak világ életükben törökbúzát, még akkor is, amikor itt volt az ezeréves határ. Mert alább két községgel már termelnek egy kevés kukoricát. Ahogy a Tatros alább megy, elmaradnak a hegyek és jó kukorica terem. Oda még magyar világban is, hivatalosan átmentek szekérral, vagy csak úgy dolgozni az emberek. Ha hoztak valamit, azért harmincadot fizettek. Csak olyanokat engedtek, akinek az ura, vagy a felesége itthon maradt. Sokszor a leányok is kontyot csináltak a fejükre, mert erről ismerték meg, hogy asszony és így átengedték. Olyankor mentek, amikor ott a legszükségesebb volt kapáláskor, de főleg ősszel, kukorica töréskor és ott pénzbe nem igen fizettek, hanem törökbúzát adtak és így beszerezték egy esztendőre a málénak valót. Aztán egyrésze nem dolgozni ment, hanem vitt deszkát, szőlőkarót, boronát, túrót, sajtot és azt cserélte el kukoricáért, búzáért. Tudja, főleg kihez mentek a gyimesiek ? A tyármagyarokhoz. Így hívtuk a moldvai csángókat. Még apámék is annyira tartották azokkal a kapcsolatot, hogy itt Kápolna patak fejjében, Hegyes havasnál és a Vasnál rendes titkos ösvények voltak, ahol egymáshoz jártak. Azért hívták őket tyar magyariknak, mert sokszor román szavakat keverték a beszédjükbe és mondták "tyiár" . Meg is kérdeztük, mit jelent az és úgy tudom, azt jelenti "éppen". Ott, bizony sót és egyebeket is csempészték. Sokan Gyimesbe úgy kerültek, hogy Moldvában nagyon régóta élnek ezek a magyarok, később még sokszor a székelyek ha bajban voltak, oda menekültek. De ezek nagyon vágyhattak vissza felé, Erdélybe, mert legalább Gyimesig sokan visszajöttek. És hoztak magukkal asszonyt is. Csakhogy azok hoztak magukkal asszonyt is, akik csak olyan forma ruházatot tudtak készíteni, mint ott náluk, Moldvában. Ezért lett ilyen itt nálunk a viselet: katrinca, hímzett , kieresztett ing. Még azok is ilyent készítettek, akik még nem rég Csíkban zsinoros székely harisnyát viseltek. Tehát vegyültek az emberek. Magyar magyarral! Én úgy gondolom, a puliszkát is azért főzik úgy, mint a moldvai csángók és nem eresztetten, mint a székelyek, mert Moldvából sok asszonyt hoztak ide s azok úgy tudták. Nem volt itt bő a liszt, ezért bizony olyant is csináltak, hogy bükkfa kérgét apróra törték, összevegyítették kukorica liszttel és azt adták az állatoknak, de a szegényebbje maga is megette! Még elmondom, hogy csempészték át a búzalisztet a határon. Az embereknek mindig volt magukhoz való eszük és itt a románokkal lehetett is, mert

béhúnyták a szemüket ha szúrta valamit az ember a zsebükbe. Aztán erről felől az ember már az öveivel tudott beszélgetni, azok tudták, milyen nehezen szerezzük be a kukoricát. Megtörtént, hogy el kellett rejteni, mit hoznak csak azért is, hogy nem volt pénzük amivel harmincadot fizettek volna. Így nagyapám mesélte, hogy egyszer szekérral mentek dolgozni a vén Ghicánéhoz, az egy bojár nő volt és szerette a magyarokkal dolgoztatni, mert nem loptak, mint az ő alattvalói. Hát jöttek szekérral, hozták a kukoricát, de búzalisztet nem volt szabad hozni. Akkor a nagyobb leány egy zsákocskába elrendezte a lisztet, összekötözte, mintka egy kicsi baba lett volna, rongyokkal bépokálták, a fejét is, mindent és amikor értek a vámos fináncokhoz, a leány a kóboros szekéren úgy csinált, mintha szoptatta volna a kicsit. Csak ránézett a vámos és intett, hogy mehetnek, nem zavarta a "szopó csöppséget" (Tankó János Póra sz. 1917).

A későbbi időkről így beszél egy másik adatközlő, Tankó Péter (Bitang) sz. 1898, aki az én jószágos nevelőapám volt: "A régi román világban, 1920 után, sokan a törökbúzáat a zsidó és örmény kereskedőktől vettük, akik öt-hat boltot nyitottk a Gyimes völgyében. Ők messzeföldről hozták először szekerekkel, majd a vonaton. Mi adtunk sajtot, túró, vaját esetleg faanyagot, ők meg törökbúzáat. De már pénzért is megtudtuk venni. Aztán kicsi magyar üdőben, 1940 után, megint nehezebben tudták beszerezni a málénak valót. De úgy éreztük, a hatóságok iparkodtak leszoktatni a csángót a puliszka evésről. Tele voltak a boltok szép fehér búzaliszttel. De hát aki valamit szeret, attól nehezen válik meg. A tejtermékek még ma is a legjobbak puliszkával. De még egy jó csirkepaprikás is puliszkával sokkal jobb mint kenyérral. Amikor nem tudtunk puliszka lisztet szerezni, akkor árpamálét főztünk. Ettük, ettük, de nem a legjobb volt."

Bizony, több évszázados étkezési szokást nehéz csak úgy, egyik napról a másikra átalakítani. Pedig rájöttek a csángók is arra, hogy bizony sokszor elég egyoldalú volt a táplálkozásuk. És borzasztóan kevés vitamint, zöldségfélét ettek. Persze, azzal érveltek, hogy abban az időben majdnem minden családnak volt egy 85- 90 éves öregje! Ma, amikor a boltokban naponta, vagy két naponként lehet friss pék kenyeret vásárolni, ritkul a puliszka főzés. Az öregebbje még mindig naponta egyszer- kétszer puliszkát főznek, a fiatalabbak hetente, sőt sok adatközlő már csak havonta egyszer eszik puliszkát. Mint annyi minden más ez is lassan csak szép emlék lesz: ahogyan az asztalra borított puliszka párologott a félhomályban, utánozhatatlan illatot árasztott és a gyermekek körülállták a párologó üstöt és kanalazták a friss tejet. Magamról tudom, hogy amikor a városba mentem tanulni, a legjobban a puliszka hiányzott. Istenem, azóta mennyi finom műéltel megettem! De a jó puliszka ízét most is érzem néha-néha. De azt is tudom, hogy ezek csak a gyermekkor ízei. Mert este, a félhomályban jó volt a tágas udvaron játszani olyan játékokat, amelyeket csak a gyermeki fantázia képes kitalálni. És közben lesni a vacsoracsillagot, amikor egyikünk elkiálthatta magát : Feljött a vacsoracsillag, benn főzik a puliszkát! De hallgassuk csak, még mit mond idős adatközlőnk, aki így folytatja: "Nekünk a puliszka mindenünk volt. Nem jött olyan nap az égre, hogy puliszkát ne tettünk volna a szájunkba kétszer, háromszor. Csak akkor nem, amikor valami nagy ünnep volt, lakodalomba voltunk, vagy vendégünk jött, megyéztünk. De ilyenkor alig vártuk, hogy újra puliszkát főzhessünk. Annélkül úgy tünt, mintha üres lenne a hasunk. Gyermekkoromban az iskolába is túrósmálét, bócot vittünk. Ez olyan volt, mint egy szór labda, gömbölyű és a közepe túróval volt tele. Ilyent vittünk magunkal, amikor pásztorkodni mentünk is. De azért ez melegen volt igazi, amikor levettük a szénről és meg volt pergelődve. Az igen! A túró és málé annyira összetartoztak, hogy még tánc közben, amikor a kettőst jártuk, akkor is ezt kiáltottuk :

" A csizmámnak a sorka

Túróból van kirakva

A szeretőm a barna

Málével fut utána "

Ha erdőlni mentünk vagy szénahordani, még az 1920-as években is anyánk vagy az asszony felpa - kolt egy nagy málét, melléje sajtot, a fedelesbe túrót, hagymát. Később ezt felváltotta a kenyér és szalonna. De gyermekkoromban ritkán süttött anyánk kenyeret. Ha süttött is, az árpa vagy rozs kenyér volt és hamar megkeményedett főleg az árpa kenyér. A régi házban bent volt a kemence, nem volt más fűtő. Olyan szabadtéri tüzelés volt és a kürtön ment ki a füst. Ott főzték az ételt és ha kellett kenyeret is tudtak sütni. Inkább lepényt süttek. Olyan 8 esztendő lehettem, amikor külön kemencéket kezdtek építeni, és benn négy lábú ércályhákat vettek. Valahonnan Udvarhely felől hozták, azt írta rajta, hogy Szent + Bánya. A kemencéket kinn egy kicsi kalibába rakták, amit úgy hívtak, hogy " a sütő" . Mindenki nem értett a kemence rakáshoz a sütőben, sokszor olyan is hozzafogott, akinek fogalma alig volt, hogy kell rakni. Elmondok egy ilyen esetet. Volt a faluban egy mindennek nekifogó ezermester- féle. Szegényember volt, ilyen-olyan munkából élt. Elhívta az egyik nagygazda, aki Csíkban látott volt a komájánál egy ilyen kemencét, hogy a mester rakja fel. Még Csíkba is kivitte, hogy lássa, mert itt még ilyen nem igen volt. Mit látott, mit nem, de hozzafogott a kemence felrakásához. Amikor vagy három nap múlva, estefelé elkészült, a gazdaasszony egy kiadós vacsorát készített a mester és a kemence tiszteletére. Ellegettek, illogattak, beszélgettek, amikor csak bérohan a gazda kisebbik fia és nagy megjijedve mondja:

- 'Desapám, jőjjenek hamar, összeomlott a kemence !

Nézik s hát tényleg össze volt omolva. A mester egyszer csak megszólal :

- Hát mit csináljunk, nem tarthat míg a világ!

A kicsi magyar üdőben bizony elég nehéz volt beszerezni a málénak valót. Aztán 1947- ben volt egy nagy szárazság. Akkor ki a merre tudott menni, egészen az Érmellékéig kimentek, Biharba, Érkesrűre vitték a gyapjú szőtteket, csergéket, falvédőket, szép rúdi lepedőket, takargatókat és kevés kukoricáért elcserélték. Itthon bükkfa kérget szárítottak és vegyítették liszttel. Az első pékkenyeret a Gyimesben a 60-as évek vége felé kezdték árulni. Először egy nagy kocsi jött Szeredából és abból három-négy féle kenyeret, kalácsot árultak. Aztán hetente kétszer hoztak a boltokba is. Már csak nyáron süttek a fejrénépek kenyeret, a nagy dolog időben, kaszáláskor, halál esetén, lakodalomkor. De mostanában még azokra is a boltokban veszik a kenyeret. És itt, Gyimesben is már két pékség működik. Ebben az időben a kukoricát már csak a Regátból szerezték be, mert most nincs határ, lehet menni. Moldvában termelő szövetkezetek alakultak , kevés volt a munkaerő. Nem emlékszel, 58 őszén téged is elküldtünk, hogy szerezz kukoricát, ott dolgoztál egy hónapig Ivesten. És hoztál is vagy 15 zsák törökbúzát csak hogy ott nem volt könnyű, elbetegedtél. Aki tehetett ,főleg a nagy létszámú családokból, ilyenkor elment dolgozni a kollektívba. Ott kukoricával fizettek, egy jó munkás 15-20 zsákkal hozott haza. Egy család el sem tudott fogyasztani egy télen ennyi kukoricát. Ezt zsákonként vagy vékáslag öröltették, akkor csak itt a patakon hat vizimalom örölt. A törökbúzát a vonaton hozták, a gazdaságok igazoló papírt állítottak mindenkinek . De ebben az időben is volt, aki nem tudott dolgozni bemenni. Azok szekérrel vagy vonaton bementek és vittek egy-két dézs túrót és azzal elcserélték a málénak valót. Zaklatta őket a vasúti milícia és az ellenőrök. Megtörtént, hogy el is vették a kukoricát. De a legtöbbször el lehetett intézni, Romániában örökön örökö pénzzel el lehetett intézni mindent. Akik dolgozni mentek, azokat szerették, mert nem loptak, megbízható, jó munkások voltak. De nem volt könnyű az életük, istállóban, patkányok között laktak, háltak. És

sokszor becsapták őket. Én személyesen soha nem jártam a regátba dolgozni. Nekem elég volt az én gazdaságom, úgy is volt, hogy 10 tehenet tartottam. Még hova menjek dolgozni? Aztán, aki sok állatot tartott a 60-as évek vége felé, de főleg a 70-es évek elején annak könnyű volta a dolga. Én is évente leadtam 2-3 hizott bikát és annyi kedvetményes kukoricát kaptam, hogy nem volt ahová tegyem, mindennek azt adtam. De ez csak úgy tíz évig ha tartott, aztán csak köteleztek, hogy szerződünk hizott bikát, de az állam semmi kedvezményt nem adott, elmaradt a kukorica. Ekkor bėjött a kenyér és lehetett kukorica lisztet is kapni egy darabig az üzletekben. Egyre szűkült a helyzet és 85 után már alig éltünk, még a kenyeret is jegyre, megszámlolva adták. Én alig éltem hosszú életemben olyan éveket, amikor azt mondhattam volna: Na, a parasztra is gondol valaki! Árpamálét 1940 után ettünk, lent, Gyimesben visszaállt az ezeréves határ, nem lehetett a Regát felé járni és így nem volt törökbúza. Ekkortájt Háromszék felé mentek az emberek. Meg lehetett enni az árpa málét is, csak erőst síkos volt, tejjel melegen ment, de ha nem ügyelt az ember, kiszökött a szájából. A pu- liszka még azért volt jó, mert a férfiú is megtudta főzni. Nyáron hónapokig külön volt e család, nem gyűlhetek össze enni. Egyrésze a kalibánál, másik a kaszálóban, többen pedig otthon, a háznál voltak. De ha elmentek a férfiak erdővágni, oda sem ment asszony, ott is háltak szullákban, ők főztek maguknak. Ha valaki bácsnak állt, az esztenához is csak a férfiak mentek, ők végeztek minden munkát. Az asszony csak néha-néha járt ki. De innen sokan beálltak bácsnak, pásztornak a csiki köz- ségekbe, sőt Udvarhely környékére. Az asszony ilyen estben is otthon maradt. Én még ma is, ha reggel nem ehetek málét, úgy érzem egész nap üres a gyomrom. S aztán én ezzel a két fogammal hogy rágnám meg a kenyeret? De a málét azt minden öreg meg tudja enni. " (Tankó Péter -Bitang sz. 1898) Kiváncsi lennék, mit szólna a sokat megérett nevelő apám a mai paraszti sorshoz. Rengete - get dolgozott, nem volt ideje panaszkodni. Soha nem emlékszem egy olyan napra, amikor reggel öt óra után kelt volna! S ezt tette 87 éves koráig. Rendszerek mentek- jöttek, a paraszt ember is kapott ígéretéseket, de a mai napig még Ő az igazi sorsverte. Ma is naponta átverik őket, egy liter tejért nem kapja meg egy kis üveg sör árát, teheneit, állatait nem tudja értékesíteni, a vágóhidak 14.000 lei élősulyban veszik az állatokat és a boltban 70.000lei egy kiló közepes hús. De hát ez kit érdekel?

Egy másik adatközlő szerint az ők szétágazó, elég gazdag családjaikból még akkor se vette igénybe senki a hivatalos Gyimes- Palánkai vámot, amikor még létezett itt vámhivatal és ezer éves határ. Ezt így mondja el: " Régi magyar világban (1918 előtt) voltak, akik a vámon keresztül hoztak szekérral törökbúzáat a regátból. De hát az annyi céccóval járt, vámot kellett fizetni, úgy hívták, hogy harmincad, hogy mi soha nem vettük azt igénybe. Nagy erdőkön húzódtott a határ vagy hatvan km hosszába. Felmentünk szekérral a Hegyes mellé, Kápolna patakán vagy Boros patak fejébe, a Hidegkút mellé. Olyan sűrű bezsenyek voltak, hogy oda a járőrök se mentek bé. Nem is erőst járőröztek akkorjában. Összeegyeztünk egy Csügési csempésszel, az Palánka felől kihozta a törökbúzáat és ott mi cseréltük, inkább túróért, sajtért, de a pénz is elfogadta, mert olyan összeköttetése volt, hogy neki mindegy volt román vagy magyar pénz. Máskor átmentünk szekérral Magyar csügésbe, ott már nem messze volt a határ, mert Román csügésben román világ volt, az már lefelé tartozott. Mondom, Magyar csügésben voltak olyan emberek, a Belcányok, ők is románok, akik foglalkoztak a törökbúza átcsempészésével a román részről. Náluk mindig kaptunk. Ezt a magyar hatóságok is elnézték, mert valamit enni kellett. De nem csak törökbúzáat, sőt, petroléumot, sokmindent így szereztünk be. Cserével. Ezt a kicsi magyar üdőben egy cseppet megszorították, mert háborús idők jöttek, de az ember mindig kap valami lehetőséget, ha nem akar étlen halni." (Molnár Károly -Gyék sz. 1911)

Az adatközlő asszonyoktól arról érdeklődtünk, hogy a már elébb említett ételeken kívül még mit ettek a puliszka mellé és hogyan készült, főtt a jó málé. Megemlítem, itt

nem úgy csinálják, készítik a puliszkát, hanem főzik! Erre utalnak a következő szó csoportok is: máléfőző üst, málét főz, meléfőzés után, máléfőzéskor stb. Nos, puliszkával a legjobban csúszott minden nemű tejtermék, kivéve a vajat. Ilyen tejtermékek : hideg édestej, meleg puliszkával az üstből, sebestej, túrós bóc, túró, orda melegítés, zsendice, hideg zsendice hideg máléval, tejföl, sajt, túró édes és sós orda meleg és hideg puliszkával. Tavasszal "öntöttek" csihán levest, borsos lenköt, rapcsont levest és saláta levest. Ezt jól megtejfelezték, esetenként apróra vágott szalonát pirítottak és ráöntötték, hideg és meleg puliszkával fogyasztották. Tavasztól őszig a gomba rántották is kitűnőek voltak keményebb puliszkával. Főleg a szekfűgombát, róka gombát, kucs magombát, kakastaréjt és medvegombát rántották paprikásnak, éppen úgy, mint a csirke paprikást. A galamb gombát és riskót (fenyőalját) sütötték és nem ették puliszkával. Vasárnaponként, ha összegyűlt a család, a legjobb falás a csirkepaprikás volt, amit csak kemény puliszkával ettek. Azért hangsúlyozom ezt, mert a melegítéseket, paprikásokat úgy ettek, hogy kezükkel törték az elszeletelt kemény puliszkát és mártották a paprikásba, melegítésbe. Addig mártották, amíg minden kifogyott anélkül, hogy evő villát használtak volna. Ha a puliszka lágy lett volna, ragadt volna a kezükhöz. Viszont a tejet lágy puliszkával ettek, beleaprítva az édes tejbe. A zöld és szemes faszulyka (paszuly) levest savanyítva tejfölösen ettek egyaránt puliszkával és kenyérral is. Disznó, marha és juh húsból készült hagymás paprikásokat szintén puliszkával is és kenyérral is ettek. De disznóvágás után naponta terítékre került a zsírban rántott (sütött) kolbász, hurka és májas, amelyet szintén kemény puliszkával ettek. Frissen nem ütöttek rá tojást, de később, füstölés után mindig azzal készítették el, belevagdalva még két- három darab oldalast is. Ahogy fogyott a kolbász, már csak szalonnára ütötték a tojást és savanyú káposzta cikával ettek. Mivel Gyí- mesben ali termett zöldségféle itt valamikor nagyon kevés savanyúságot használtak. Igaz, a tejhez nem is ment. Úgy választották az ételleket, hogy ha jó zsíros rántott hús, szalonna volt, akkor mindig sebestejet (savanyú) ittak rá. Savanyúságként használták a savanyított káposztát, amit nagy kádakban tároltak valamint ménisorát (piros áfonya) amelyet üvegekbe, cserép edényekbe leveztek , lekötötték és télen felbontáskor édesítették cukorral. Később uborkát is kezdtek tárolni, ma már itt is többféle savanyúság létezik éppen úgy mint más magyar vidékeken. Ha télen túrós bócot ettek, azt mindig utolsónak fogyasztották és ez is télen már savanyú volt, mert a dézsabeli túró mindig savanyú. Gyakran rántottak télen savanyú káposztát füstölt oldalassal, szalonna darabokkal összevegyítve és leöntözve savanyú tejföllel. Ezt szintén puliszkával ettek. A hideg puliszkát úgy érvényesítették, hogy pl. estére összevagdalták és vegyítették túróval, melegítették, tejföllel öntötték és így nem ettek hideget. Más alkalmakkor a puliszkát lapos szeletekre vagdalták, szénen, vagy a kályhán, manapság a lerbén melegítik, sütik és ezt estére felfőzött tejjel fogyasztják. Már említettük, hogy a sebestejbe (savanyú) soha nem aprítják bele a puliszkát, még akkor sem, ha a szólás-mondás szerint "van amit aprítania a tejbe" azaz jó gazda ember. A sebestejet légeiben tartják , ezt Csikban is használták "légej" néven. Ez a hetvenes évekig egyetlen háztól sem hiányzott. Mindig a friss tejet utána töltötték, a benne maradt tejjel összerázták és három nap múlva olyan tej volt, hogy " megállt a kanál benne " ! Ez az ismerte a jó sebestejnek. Ma már csak az öregek tartnak ilyen faedényekben tejet. De nincs is a mai savanyú tejnek olyan jó íze, mint amikor légejben készült. Ha mentek munkára, kaszálóba, erdővágni vitték a légejt is. Kaszálás közben , a nagy forróságban behúztak egy-egy jó csipor hideg savanyú tejet és az öregek megesküsznek rá, hogy jobb volt, mint a sör.

Elgondolkoztam, ha ennyire szerették a puliszkát, akkor még is lekezelő, csúfolódó szóösszetétel- lekbe, szólásokba miért éppen a puliszka került bele? Mert ma is, ha valaki nem elég energikus, mozgékony, arra ráakasszák a jelzőket : nagy málé, málészájú, puliszka, lágymálé! Találkoztam olyan gúnynévvel is, amit egy egész rokonság visel: A Puliszkák. És itt is, ahol valamikor alig ettek kenyeret, az emberek nem málé, hanem kenyér keresni mennek, kenyérbe

lépnek, elmennek egy falás kenyér nélkül, nincs egy bétevő falat kenyérük , nincs kenyér kereső a családban stb. És ezt még akkor is így mondták, amikor két hónapban egyszer sütöttek kenyeret. Olyant hallottam, hogy az ittason hazament, duhajkodó férj , amikor neki nem tetszett a puliszka, mert nem volt jó, mert ragadt a kezéhez, boszúból felkente a falra és majdnem az asszonyra is, de azért igazi gúnyolódó, csúfolkodó népköltészeti darab, amelyet Kallós Zoltán tanár Úr is betett a gyűjteményében, amikor még itt élt és gyűjtött, az a kenyérsütséről és a lusta, tudatlan asszonyról szól:

"Megházasodtam, te Miska
Feleségem a Boriska
Tisztaságra elég tiszta
Kétszer mosdik egy hónapba
Kenyeret es jól tud sütni
Kétszer kever kovászt neki
Harmadnapig mind keleti
Méges keletlen kiszedi
Negyednapig mind sütteti
Méges sületlen kiszedi"

...És beszéljünk egy kicsit a kenyérről is. Hiszen amióta élnek itt csángók, mindig ismerték a kenyeret is. Valamikor csak lepényt, lapókat sütöttek széken, mert a lakó házakban is kürtős, szabadtüzelők, kemencék voltak. Aztán ezeket az 1900-as évek elejétől felváltották a négy lábú ércályhák, amelyeket Udvarhely mellett, Szenkeresztbányán gyártottak. A kemencék kikerültek az udvarra, egy kis kalibába, amelyet kezdettől fogva "sütőnek" hívtak. Kicsi magyar világtól, azaz 1940-től , amikor elég nehéz lett beszerezni a málénak valót, majdnem minden háznál épült kemence. Valamikor itt a hétköznapiakra csak árpa és rozs kenyeret sütöttek, kovászos kenyeret. Az árpa és rozs kismértékben itt is megtermett abban az időben. Ma, amikor pékenyeret lehet vásárolni minden üzletben, az emberek nem foglalkoznak árpa és rozs termesztéssel, mert ahogyan mondták, ezek minden második évben "erőst szerették a földet és nem kifelé, hanem befelé nőttek"

A kenyeret kovászosan, krumplival vegyítve sütötték. Egy sütéskor 4 -5 kenyeret sütöttek, amit lega- lább két hétre szántak. Az árpa kenyér hamar megszáradt és porlékony lett. A rozs kenyér megőrizte puhaságát még egy hétig is. Általában a kamrában, később a pincében tartották, hűvös helyen, takar - gatóban csavarva. Főleg nyáron két- három nagy kenyeret vittek magukkal a kaszálóba vagy erdőre, mert ezzel időt nyertek az evésnél, ha nem volt idő főzicskélgni, faltak kenyeret szalonnát, sajtot, vajot, ordát és délre valami levest is. A kenyeret a következő képpen sütötték: A sütés előtti este pityókat főztek, azt a négy lábú pityóka törővel megtörték. Sütéskor hagynak kovászt, egy kis labda alakú tészta darabot szakítanak le a tésztából minden sütés alkalmával, azt kissé ellapítják, közepére egy lyukat fúrnak az ujjukkal ,abba sót tesznek és a padba, lisztbe teszik. Ameddig a pityóka fő, az asszony "kovászt kever" azaz langyos vízbe tördeli a kovászt, összekavarja, megáztatja. Reggel a gazda előkészíti a jó száraz fát a kemencéhez és tüzet gyújt. Ameddig három rend tűz leég a kemencében, az asszony "dagaszt" : lisztet szítál, összekavarja a lisztet, kovász habarcsot,pityókat és langyos vizet. Sokáig gyúrja, dagasztja,ez a

kenyérsütés legnehezebb és legfontosabb pillanata. Addig dagasztja, amíg a tészta elválik a kezétől. Akkor elsimítja, liszttel lehinti, egy abrosszal letakarja és a melegben kelni hagyja. A tészta, ha jó volt a kovász, akkor szépen kel, az asszony a kocsorbával "elveri" a szénét, kihuzza a darabos üszköt és felkészül a kenyér bevetéséhez: a kemence szádához hozza a nagy tekenyő tésztát, egy kis tekenyőbe lisztet valamint egy edényben vizet. Egy kenyérhez szükséges tésztadarabot szakít, azt a kis teknőbe teszi, kenyér alakúvá formálja "felsiríti". Nyáron és ősszel káposzta lapira (levélre) teszi, mert így sütés után nem kell "megverni" (letekeríteni a megégett részt). Ha nincs levél, akkor kevés lisztet hint a bevető lapátra, ráhelyezi arra a tésztát és "beveti". A gazdaasszony mindig készíti a gyermekek legnagyobb örömeire cipócskákat, madárkákat. A megmaradt tésztát összesodorja, mint egy fonott kalácskát, összebogozza, fejet, formál, mintha egy kis madár volna és azt a kenyerek elé helyezi. Ezek hamar megsülnek és szétosztja a gyermekek között. Bevetés után eljárja a kemence szádát és a fenti lyukat is. Közben be-bekukkant a kemencébe, hadlám, nem égtek-e meg a kenyerek. Úgy két óra múltán (kemencéje válogatja) kiszedi a kenyereket és "megveri" azokat, vagyis letisztítja az üszöktől, koromtól. A nagy dagasztó tekenyőbe teszi és letakarja ameddig kihülnek. Nem szabad azokat forron, melegen megkezdeni! Valahányszor új kenyeret kezd a gazdaasszony, a késsel keresztet rajzol arra. A kenyeret a nagy padban tartották, később, amióta pincék is vannak, ott tartják, a megkezdett kenyeret pedig az asztal fiókjában egy takargatóba bugyulálva. Már említettük, hogy a bevetés után "kivakarják" a teknőt és az összegyűlt tésztából lett a kovász. Ha egy hónap múlva sütötték a következő rend kenyeret, akkor is elállt a kovász. A hatvanas évek után a puliszka helyét átvette a pék kenyér, amelyet az üzletekben vásárolnak. Mostanság ritka számba megy a házi kenyér és csemegének számít: akkor sülnek ilyen, ha nagy ünnep következik, ritka vendéget várnak, hazajönnek az elszármazott gyermekek. Ma már csak búzalisztből sülnek kenyeret. Lakodalomkor, de halál esetén is házisült kenyérral kínálják a vendégeket és a torozó, gyászoló rokonságot.

Többmfajta kenyeret sülnek bizonyos alkalmakra. Így ismeretes a halottak cipója amelyet halottak napján osztogatnak a szegény gyermekeknek és akik imádkoznak a halottakért. Ennek kisebb kenyér alakja van, laposabb a kenyérnél, néha pereg alakjában sül, lyukas a közepe. Ilyenkor még sülnek túros és ordás bélest, mint az előbbi, csak a belsejében túró vagy orda található. Minden alkalommal kenyérsütésnél még cipót, madárkát is sülnek a gyermekek számára. Aztán ismeretes egy csomó kalácsfajta, mint lakodalmas pereg, násznagy és násztás pereg, radinás kalács, násznagy kalács, Szentjános kalács, Deusz-pereg, kontyoló pereg. Régebb csak üres kalácsokat sütöttek, ma már itt is divatos a mákos és diós kalács. A kalácsokat pléh edényekben, a kászrókban sültek. Amint említettük a kenyeret a boltban vásárolják, árván meghúzódnak az udvar sarkában, ha már le nem bontották őket, a kemencék. Pedig valamikor az udvar büszkeségei voltak. Minden lány hozományában szerepeltek azok a felszerelések, amelyeket majd felhasznált a kenyérsütésnél.

Egy 1916-os Staférung levélben, amelyet Tankó Teréz nevére írta, ez állt :

- Kocsorba 1 drb 1 korona
- Tésztabevető lapát 1 drb 1 korona
- Szita 2 drb 6 korona
- Dagasztó tekenyő 2 drb 25 korona
- Medence- kisebb tekenyő 2 drb 20 korona
- Pityóka törő- 4 lábú 1 drb 22 korona

- Lisztmerő kaus 2 drb 8 korona

Azután felsorolják a puliszkafőzés eszközeit is, amit magával hozott az úzasszony

- Érc üst kisebb és nagyobb 2 drb 36 korona
- Málékeverő és lapocka - házi készítés
- Lapító -puliszka kiütni 1 drb 2 korona
- Málészelő 1 drb értéknélkül

A század elején a puliszkafőző üst ott lógott , drótra akasztva minden konyhában. Egy étkezési mód szimbóluma volt ez. Ma már csak a legöregebbek tűzhelyein vannak jelen. Nem gondoltam volna, hogy a puliszka is lehet nosztalgia tárgya. De hát ez is egy darabocská múlt!

ADATKÖZLŐK

1. Ambrus Fülöp - Hosszú sz. 1907
2. Molnár Károly - Gyék sz. 1911
3. Tankó Péter - Bitang sz. 1898
4. Tankó Póra János sz. 1917
5. Tankó Katalin sz. 1907

SZÓMAGYARÁZAT

- 1)ÁLIVÁNKA - Puliszkaliszt, tejföl, cukorból kavart sütemény kaprozva.
- 2) BÁLMOS - Hasonlít a puliszkához, de víz helyett édes tejfölet főznek fel, abba teszik a puliszka lisztet, keményre kavarják, cukrozzák.
- 3) BÉLES - Ordával vagy túróval töltött kerek cipó.
- 4) BEZSEN - Cserjés, bokros helység
- 5) BÉVETI - A kemencébe sülni rakja a kenyereket
- 6) BÓC - Gömbalakú túros puliszka, közepében túróval, a széneken vagy kályhán pergelődik.
- 7) BORÍTÓ - Kisebb faedény , rácsavarható fedéllel, túró tartani.
- 8) CSERGE - Vastag gyapjú pokróczserű takaró
- 9) DAGASZTANI - Kézzel gyúrni a tésztát, előkészítve a bevetéshez, amíg elválk a kéztől.
- 10) DEUSZ- PEREC - Lakodalmi percc, kalács, amikor a lakodalmi menet " kiveszi" a leányt a leányos háztól, a gazda ezzel kínálja meg a vendégeket, ha azt kiáltják, hogy "Deusz"!
- 11) DÉZSA - Feadény, a télire való túrot ebbe tárolják.

12) FEJÉRÉTEK - Friss tejet főni tesznek, majd folyamatosan kukorica lisztet kavarnak, épp mintha gríz lenne, majd cukrozzák, amíg a fővő keverék péppé válik. Üstben főzik.

13) GALUSKÁS KÁPOSZTA - Gyímesben a töltelékes káposzta neve. Eltérően más vidékektől, itt hús, rizs mellé sok kukorica darát tesznek.

14) HALOTTAK CIPÓJA - Halottak napjára sütik, rozs vagy búza lisztből, mint a kenyeret, csak kisebbek, laposak, máskor középen lyukasok, percc formájúak.

15) KALÁKA - Közös munka egymás kisegítésére. Legalább húsz féle kalákát ismertek. Egyesek kaláka- tánccal végződtek.

16) KALIBA - Nyári szálás hely a havason, a hegyen, ide költöznek nyáron állataikkal.

17) KENDEZŐ - Törülköző

18) KIÜTI A MÁLÉT - Kiborítja az üstből a megfőtt puliszkát a lapítóra.

19) KIVAKARJA AZ ÜSTÖT- A nagy tüzön főtt puliszkát miután "kiütték" tejet töltenek az üstbe, ez az "üstben tej", végül a gyermekek kanállal levekerjék az üst belső oldalairól a megpirult, majd megpuhult korcot, vakarékot. Igen jó falás.

20) KICSI MAGYAR ÜDŐ / KICSI MAGYARVILÁG- A csángók szokatlan módon osszák fel a történelmet: Régi magyarüdő / kezdetektől 1918-ig / Régi román világ / 1918- 1940 / Kicsi magyar üdő / 1940 - 1945 / Az oroszok bėjövetele / 1945- / Ceausescu korszak / Az új rendszernek még nem adtak nevet, mert ez egy eredeti, sikertelen valami, a demokrácia karikatúrája !/

21) KAUS - Szórolapát, liszt, gabona merni kismértékben.

22) Kőccség - Minden, amit kenyér és puliszka mellé esznek, de főleg a tejtermékekre mondják.

23) KOCSORBA - Hosszú fanyelű, széntologató eszköz a kemencénél használják.

24) KOVÁSZ - A kenyérsütéskor használják, segít az élesztéshez, keléshez (a tészta megkel)

25) KUJAK - Ököl a székelyeknek." Akkora mint a kulyakom" "megkujakollak"!

26) LAPITÓ - Deszkából készült, négyzet vagy téglalap alakú, nyéllel, erre "ütik" a főtt puliszkát.

27) LAPOCKA- A puliszka főzés eszköze, ezzel lapogatják a kész puliszkát " kiütés" előtt.

28) LAPÓTYA legrégebb, pitán szerű kenyérszerűen sült palacsinta, mint az arab kenyér.

29) LÉGÉ, LÉGELY - Faedény, dugóval, mintegy 5 -7 liter tej savanyítására, tartósítására. A székelyek is ismerték.

30) LEPÉN - Tésztából sütt lapos kenyérszerűség.

31) LER - A négy lábú érc kályháknak az a zárható része, ahol tésztát, pityókat stb sütnek.

32) LAPI - Levél, falevél " Lapi, lapi csere lapi/ Gyere nálunk babám lakni".

33) MAGYARMÁLÉ - Rakott, megvajazott és tejfőlt puliszka.

34) Málé - puliszka "máléliszt- puliszkának való liszt"

- 35) MEDENCE - Kisebb, öblös fateknyő, liszt szítalásra használják.
- 36) MELEGÍTÉS - Kedvelt, laktató ételfajta a gyímesieknél: olvasztott vaj, szapora hagyma, túró, sajt, orda esetleg tojás összekeverése. Puliszkával eszik, mártják.
- 37) MADÁRKA - Kenyérsütésnél, a maradék tésztából kis fonott madárszerű kenyérbéket formálnak, a gyerekeknek szánják.
- 38) MEGKEL - Mindenféle tésztára mondják, amelyik az élesztőtől vagy kovásztól felnő és kész a sütésre.
- 39) MEGOCCSA A TEJET - A sajt készítés egyik mozzanata, "ótót" tesznek a tejbe, az "megalszik" kocsonyásodik, a tejet "elverik" lassan, kavargatva összegyűl a sajt.
- 40) MÉNISORA - Román eredetű szó, piros áfonya, erdei gyümölcs. A gyímesiek savanyúsággként használják.
- 41) PATAKFEJ - Gyímesben számtalan lakott völgy van, amelyeknek "patak" a neve: Ugra-pataka, Boros-pataka, Sötét-pataka stb. A völgy feje-patakfeje.
- 42) PEREC - Kalácsfajta, lakodalomkor és radinában viszik.
- 43) RADINA - Névadó- keresztelő ünnepség.
- 44) REGÁT - Az Erdéllyel határos román részeket így hívják . Regát- királyság.
- 45) RISKÓ - Gomba, fenyőalj, román eredetű szó.
- 46) SEBESTEJ - A savanyútej gyímesi neve .
- 47) SÜTŐ - Az a kis fa építmény, kaliba, ahol a kemence van.
- 48) SZENTJÁNOS KALÁCS - Lakodalmas, radinás kalácsfajta.
- 49) TAKARGATÓ -Kender és len vászonból készült terítő, amelyben a lapíton letakarták a megmaradt puliszkát, kenyeret, és a mezőn abroszként használták .
- 50) TEKENYŐ- Teknő, dagasztó teknő.
- 51) TÚRÓS BÓC- Lásd a BÓC szónál.
- 52) ZSENDICE - A tej mellékterméke, ebből készül az orda.

