

# Rákoskeresztúr

## Egy soknemzetiségű pesti kerület múltjából

*A régi Keresztúr, a hagyományos településszerkezet megszűnésével az 1970-es években nagyon komoly sebet kapott. A már a negyvenes évek végén feloszlott, szervezett keretek között működő közösségek után a lakóhely millióje is eltűnt. A családok, a rokonság szétszóródtak, a közösségi ünnepek megritkultak. Részben mégis ezek a mikroközösségek őrizték meg a hagyományokat, amelyeknek egyik legerősebben gyökeret vert része a táplálkozással függ össze. Az összegyűjtött ételreceptek számos érdekes ötletet adnak a mai kor műkedvelő vagy hivatásos szakácsainak, de komoly táplálkozástörténeti forrást is jelentenek. Megmentik legalább egy részét annak a – lassan teljesen eltűnő – kultúrának, amelynek köszönhetően a soknemzetiségű rákoskeresztúri népesség több évszázadon át igazi közösségként létezhetett.*

*A könyv kiadásának kezdeményezője Ádám Ferenc, szerző- és szerkesztőtársai pedig Hódos Mária, Burger Erzsébet és Barna Andor voltak. Ötleteikkel és gyűjtőmunkájukkal felbecsülhetetlen értékű segítséget nyújtott Derczbach Istvánné, Epress Rezsóné, Tóth Péter és Altziebler Károly. A könyvben leírt régi receptek közlői gyermekkorukat Rákoskeresztúron töltötték az 1930-as, 40-es és 50-es években. Itt lesték, tanulták el – szinte kivétel nélkül az otthon maradó nagymamától – a konyhaművészet tudományát. Mindez azt jelenti, hogy a bemutatott ételeket megközelítőleg a maival azonos módon készítették már a XIX. század második felében is. Az adatközlők többsége már túl van a hetvenedik életévén, a legidősebb pedig, Plesovszki Istvánné, Ilonka néni már a kilencvenötöt is betöltötte. A gyermekfejjel megszerzett tudást később beépítették családjuk étrendjébe és a mai napig megörvendeztetik a hagyományos ételekkel az unokákat.*

Rákoskeresztúr, a környékéhez közeli falvakhoz hasonlóan, a törökör végén jelentő felszabadító háborúk idején teljesen elnéptelenedett. Ugyan 1699-től már vannak adatok a visszatelepülésre, az elkövetkező nehéz időszakokban – a nagy járványok és a Rákóczi-szabadságharc idején – a lélekszám megrekedt.

A rákövetkező évtizedekben, a különböző összeírások bizonyossága szerint, a visszatelepülő és újonnan betelepülő magyar népesség mellett a szlovák – vagy ahogyan önmagukat is nevezték: tót – nem-

zetiség is jelentős teret nyert. Később – egészen a XX. század elejéig – a településen ők laktak a legnagyobb számban, s a többi nemzetiséget érintő asszimiláló hatásuk is a legerőteljesebb volt. Az 1900-as évek elejétől azonban ők is megkezdték a beolvadást, az akkora már túlnyomó többségű magyar népességbe. Hagyományaik szerint Nógrádból és Aszód környékéről érkeztek.

A németek 1761-től – kezdetben szervezett akciók keretében – folyamatosan települtek ide. A ma is megtalálható családok ősei Württembergből, Karinthiából, Stájerországból, Felső-Ausztriából jöttek. Őket a földesúr a kastélytól Pest irányába terjedő falurészen telepítette le, míg a szlovákoknak a rákoscsabai irányban adott telkeket. A település így – a XX. század közepéig élő elnevezéssel – *Németfalura* és *Tótfalura* osztódott. Keresztúrnak a mai Rákoshegygel határos részét *Tabánnak* hívták, ahol viszont magyar és tót vegyes lakosság élt.

1785-től tesznek említést a népszámlálási adatok arról, hogy Rákoskeresztúron izraelita vallású családok is élnek. 1810-től zsidó anyakönyvek is fennmaradtak. Ekkor már nyilvánvalóan temetkezéssel és más közösségi feladatokkal foglalkozó Chevra Kadisa, azaz Szent Egylet is működött a faluban, a vallás neológ irányzatát követő hitközség pedig az



Pesti úti részlet az 1930-as évekből

A „Rákosmente szakácskönyve” című kötetet Budapest Főváros XVII. kerület Önkormányzatának Oktatási és Kulturális Bizottsága támogatásával, Hódos Mária és Ádám Ferenc költségén 2007-ben a TIMAX Kft. adta ki. A szerzők jelenleg a második, bővített kiadáson dolgoznak.

1900-as évek elején alakult meg. Az 1907-ben készült összeírások kétszáz izraelita vallású rákoskeresztúri lakosról tájékoztatnak. Lélekszámuk az 1930-as évek végére megközelítőleg ötszáz főre emelkedett. A vészorszak népiertása következtében az itteni közösség teljesen megszűnt.

Az étkezési szokásokat a nemzetiségi hovatartozás mellett természetesen erősen meghatározták a vallási előírások is. Elég, ha csak a katolikusok jóval szigorúbb böjtölési kötelezettségére utalunk. A betelepült németek teljes egészében az evangélikus felekezethez, a szlovákok vegyesen az evangélikushoz és – elsősorban a tabániak – a katolikushoz, míg a magyarok nagy többségükben a katolikus egyházhoz tartoztak. Az izraelita vallás még a kereszténynél is jobban szabályozza az étkezéseket. (A keresztúri zsidók ebben jellemzően a neológ vallási irányzatot követő közösségek szabályait követték.)

### A jeles napok táplálkozási szokásai

Az év jelentősebb eseményeihez és ünnepeihez mindig egy-egy hagyományos ételsor is tartozott. Ennek rendjéhez a XX. század első felében még szigorúan ragaszkodtak a közösségek.

*Ősszel, kukoricafosztás* idején a letört és szekereken haza-hordott kukoricát a család és a rokonság fosztotta az udvaron, majd kukoricagóréba vagy a padlásra hordták a megcsupaszított csöveket. Amikor befejezték a munkát, egy kancsó keresztúri borral kínálta meg a fosztókat a házigazda, a gazdasszony pedig fehér (lófogú) kukoricát főzött, amit mákkal és cukorral szórtak meg.

*Szüretkor, október végén* puttonyokkal, kádakkal, hordókkal megrakva, az egész család kivonult a szőlőbe. Ebédre ilyenkor a háziasszony bográcsban főzött birkagulyást, erős csöves paprikával, amelynek a levét is belenyomták a levesbe.

A *búcsút követő vasárnapon* rendezték a szüreti bált a kocsmában, ahol a szőlőfürtökből szőlőlugast készítettek. A *tollfosztás* téli munka volt, ami közösségi együttlétet és egyben mulatságot is jelentett. A munka befejeztével keresztúri bort s egy nagy tál, mákkal és cukorral (olykor mézzel) megszórt fehér kukoricát tettek az asztalra, amiből a nők és a férfiak együtt kanalaztak.

Amikor beállt a hideg téli időjárás, elkezdődtek a *disznóvágások*. Ez a nagy családi munka – amely egész évre megalapozta az étkezésüket – szintén kialakított számos vidám szokást. A disznóvágás napján korán reggel keltek. Forralt bort és pálinkát készítettek azoknak is, akik segíteni jöttek a disznó lefogásában és a leszúrás körül. A segéderő a környéken lakó családok férfi tagjaiból került ki. Csak azok mehettek, akiknek előre szóltak. Ezen a napon nem illett sehová hívatlanul beállítani, feltartva a nagy munkát. Ez íratlan szabály volt. Amelyik család véres hurkát is készített, ott külön személy kezébe adták a vér összegyűjtésére szolgáló edényt. A disznótoros menüsor a következőket tartalmazta: *húsleves húsos*



**Csőszlegény és párja egy szüreti bálon a 20-as években**

*csontból, cérnametéllel; húsos csont leves-zöldséggel, ecetes tormával, kenyérrrel; pecsenye, sültkolbász, sült hurka, savanyúság, (egyes családoknál a töltött káposzta is járta, helyenként tejfölösen); hájas pogácsa, csömöri kenyvek és rétesek (lásd Rákosmente ételreceptjei – A szerk.). Ez utóbbiak már a 20-as, 30-as évek fordulójától egyre ritkábban jelentek meg a disznótoros vacsorákon.*

A *karácsonyestét* nagytakarítás, ágynemű- és függönymosás, tisztálkodás, tiszta ruhába öltözés előzte meg. Az ünnepi asztalra a terítékek mellé egy egész kenyeret, fonott kalácsot, bort, ostyát és mézet tettek. A vacsora alatt a háziasszony nem kelhetett fel, mert úgy tartották, hogy akkor nem tojónak a tyúkjai. Így mindent alaposan elő kellett készítenie és a lányai tálaltak.

Az első fogás a *mézes-mákos tészta*, amelyet közös tálból ettek. (Az evangélikusok zsírozva, a katolikusok viszont nem, mert ők még akkor böjtöltek. Az egy tálból étkezés általános szokás volt. Tányért legföljebb különleges alkalmakkor használtak.) Második fogásként *savanyú káposztalevest ettek füstölt kolbásszal*. A kolbászt az apa osztotta el a családtagok között. A harmadik fogást az olyan finomságok jelentették, mint a *dió, az aszalt szőlő, az alma, a mézes pálinka, a diós-, mákos kalács és az ostya*.

*Szilveszterkor* a vacsora első fogása a *túrós-, mákos-, édes káposztás-, savanyú káposztás (kolbászos) rétes* volt. Második fogásként *kolbászlevest ettek*, majd *füstölt oldalas* következett, ami készülhetett káposztával, de krumplival is. A húsleves is az étrend része volt.

A leves után megint a dió, az alma és a szőlő következett. *Újév napján* már korán reggel köszönteni jártak a gyerekek és a felnőttek is. A köszöntésért a gyerekek diót, mandulát, almát kaptak, a felnőttek pálinkát, bort, rétest és húst.

A *farsang* utolsó napjaiban batyubálokat tartottak, amelyeket általában nős férfiak rendeztek. Oda mindenki vitt magával ennivalót. A batyuban *sült csirke, rántott hús, fánk, pogácsa és sült kolbász volt oldalassal*, és persze bor is. A farsangi multság háromnapos vígasságot, táncot jelentett, nem csak a fiataloknak, hanem a házaspároknak is. A farsang után a katolikusoknál a nagyböjt időszaka következett: hamvazószerdán és nagypénteken szigorú böjttel. Ezen a két napon csak háromszor volt szabad étkezni, és csak egyik alkalommal lehetett jóllakni. Természetesen a halat kivéve csak hústalan ételeket fogyaszthattak.

*Húsvét* hétfőn reggel korán kisépték a házat, elmosogattak, bevetették az ágyat, az asztalra pedig *főtt sonkát, piros tojást* tettek, s a lányok várták a locsolókat. Régebben vödörrel, aztán bögrével, később pedig már csak rózsavízzel locsoltak. Locsolás után a szülők hívták be a legényeket a házba, és megkínálták őket sonkával, tojással és borral. A lányok a legények mellé rozsmaringot, vagy kék jácintot tűztek és kalácsot, tojást adtak nekik ajándékba. Főétkezéskor túrós-, mákos- és üres fonott kalácsot, húslevest, kocsonyát és sonkát ettek.

*Pünkösöd vasárnapján* az ünnepi ebéd *húslevest, pörköltöt galuskával, lekoáros buktát és üres kalácsot* jelentett. Mivel ebben az időszakban sok volt a munka, így mulatozásra nemigen volt idő. Vasárnap délutánonként azonban kiültek társasági életet élni a kapu elé, a kispadra. Ahol többen összegyűltek, ott a gazdasszony nyílt tűzön *pattogatott kukoricát* készített és azzal kínálta a beszélgetőket.

A *rákoskeresztúri búcsúra* kocsikon és gyalogosan Kis- és Nagytarcsáról, Cinkotáról, Ecserről, Maglódról, Mendéről, Hosszúberegpéteriből jöttek a vendégek. Akár a nagy ünnepeken, ekkor is alapos takarítás előzte meg a vendégfogadást. Erre az alkalomra egy kemencényi *foszlós, diós és mákos kalácsot, kuglófot, túrós lepényt* sütöttek, de vágtak *libát, és tyúkot* is. Szinte kisebb lakodalomhoz elegendő mennyiségeket főztek. A gazdasszony fáradhatatlanul kínálta a kávé és a kalácsot, a házigazda pedig a pálinkát. A rokonok és ismerősök illő fogadtatása volt a legfontosabb feladat, mert ha ebbe hiba csúszott, a barátságok is vége szakadhatott. Az ebéd első fogásaként *tyúk-húslevest metélt tésztával* tálaltak. A második fogásaként a *levesben főtt hús, tejfölös uborkasalátával* került az asztalra. Utána következett a *liba- vagy csirkepörkölt galuskával és csípős paprikával ízesített uborkasaláta*. Gazdagabb családoknál *rántott hús* is előfordult. Főzeléket nem illett ilyenkor felszolgálni, mert az egyszerű, hétköznapi ételnek számított. Evés közben bort és sört ittak. Befejezésként *sült tésztát* tálaltak. A délutáni búcsúzkodásnál pedig a maradékokból batyut készítettek a vendégeknek.

Külön kell szólni a *kenyérsütésről*. Az 1930-as évek közepéig, a pékségek megjelenéséig és elterjedéséig, minden házban hetente, tíznaponta sütöttek egy kemencényi kenyeret. Ez öt-hat darabot jelentett. Az új kenyeret csak akkor szegték meg, amikor a régi teljesen elfogyott. A kenyér nagy kincsnek számított, egyetlen darabkája sem mehetett veszendőbe. Sütésekor a tésztájából hagytak egy keveset, s abból *lángost* sütöttek. A nagy lángost fokhagymázták, zsírozták, az asztal közepére tették egy nagy tálba és mindenki törhetett magának. A gyerekeknek a szülők adtak belőle. Kenyérsezéskor – úgy a katolikusok, mint az evangélikusok – a kés hegyével mindig keresztet rajzoltak a kenyér aljára.

Minden leánynak feladata volt a kenyérsütés fogásainak elsajátítása. Már kiskoruktól gyakorolták a dagasztást, igaz agyaggal. Az agyagot hetente használták a szobák padlójának frissítéséhez. Kenyérsütés után a meleg kemencében szeletelt gyümölcsöt szárítottak, amit eltettek télire, csemegének. Gyümölcsöt, de télire befőzött paradicsomot is tettek el üvegekben, dunsztolva. A pékségek megjelenése után egyre gyakoribbá vált, hogy odavitték megsütni a kenyeret, esetleg más, ünnepi egytálételeket is.

## Rákoskeresztúr zsidó közösségének ünnepi és hétköznapi táplálkozása

A naptári ünnepek a zsidóknál három csoportot alkotnak: a *zarándok-ünnepeket* (Pészah, Savout, Szukkot), a *bűnbánati ünnepeket* (Ros haSana, Jom Kippur) és az *örömunnepeket* (Hanukka, Purim). Az új esztendő első tíz napja (szeptember vége – október eleje) Ros Hásáná, majd a hét nappal későbbi Jom Kippur a megbánás, a kibékülés és a jókívánságok időszaka.

*Ros Hásáná* napjain az étkezésben az édes ízek domináltak, hogy az új esztendő ugyanilyen „édes” legyen. Ilyenkor kerek *barheszt* sütöttek, *sárgarépát* főztek, *szárnyasból húslevest*, a *leves-húshoz mártást, sült húst* és a végén *almakompótot, almás pitét, mazsolát és mézet* ettek. A *Jom Kippurt*, az engesztelés napját 25



Széder-esti hímzett macesztakaró az 1910-es évekből

órák szigorú böjt előzte meg, ami alól csak a gyermekek és betegek kaphattak felmentést. A böjtot követő étkezés menüsora az újévihez volt hasonlatos.

Koraősszel ülték meg a *Szukkot* napjait, a sátoros ünnepet. Ez egyrészt a betakarítás és szüret, másrészt a pusztai vándorlások emléknapja. Feldíszített sátrat építettek, *szárnyas levest*, *töltött káposztát* és *flódnit* ettek.

A téli *Hanukka* örömnépe közel esik a karácsonyhoz. A jeruzsálemi szentély visszafoglalásának és az olaj csodájának ünnepe. Ekkor a szülők kisebb ajándékokkal lepték meg a gyermekeket és a családok pörgettyűvel társasjátékot is játszottak.

A tavaszi *Purim* örömnépe Eszter könyvének történetét házról házra járva adták elő a komédiások. A háziasszonyok ajándékokat készítettek, finom süteményeket sütöttek és küldözgették egymásnak, de a szegényeknek is. A legnépszerűbb a *Hámánzseb* volt, ami mákkal vagy szilva-lekvárral volt töltve, de sütöttek *kalácsot*, *flódnit*, *habcsókot*, *piskótákat* és *mézesekeket* is.

A *Pészah* is tavaszra (rendszerint április közepére) esik. Ez az Egyiptomból való kivonulás nyolcnapos ünnepe. Mielőtt beköszöntött, el kellett távolítani a lakásból minden erjedésre és kovászosodásra alkalmas élelmiszert. Kenyér helyett ezért ilyenkor *maceszt* fogyasztottak, amely vízből és búzalisztból készült. Az ünnep estéjének *Széder* a neve, ami rendet jelent, azaz a nagyon szigorú vacsorakészítési

szabályok és az egész estét pontosan rögzítő forgatókönyv betartását. A szimbolikus jelentésű macesztál (szédertál) mellett fogyasztottak *húslevest maceszgom-bóccal*, *ciberelevest knédllivel*, *sült húst*, *szilvás gombócot*, *macesztortát*, *rakott maceszt*, *kindlit*.

Az év utolsó, júniusra eső ünnepe a *Savout*. A hagyomány szerint ekkor adta Isten a törvényeit a zsidó népnek. Ez az aratás ünnepe is, ezért istentiszteletkor Ruth könyvét olvasták föl. E kétnapos ünnepen elsősorban *tejes ételeket* fogyasztottak.

A zsidók a mindennapi életben kovászos kenyeret készítettek és ettek, szertartásos célokra pedig kovásztalan kenyeret (pászka, macesz) használtak.

## A keresztúri konyha tárgyi kultúrája

A XIX. században Rákoskeresztúron az alföldivel megegyező ágasfás, szelemenés, vert falú építkezés volt a jellemző. A hatvanas években már csak két ilyen házat lehetett megtalálni, azt is a szomszédos Rákoscsabán. Az épületeket azonban a későbbiek során is gyakran készítették földből, vert fallal vagy vályogból. Ezt a típusú építkezést a könnyű, gyors előállíthatóság, az olcsóság, a viszonylag sima falak és jó hőszigetelő képesség tették kedvelté. (Csak érdekességképpen jegyezzük meg, hogy még az 1800-ban épült, 1945-ben lebontott régi keresztúri evangélikus templom falai is vályogból készültek bizonyos magasság fölött. Népi építészetünk egyedülálló emléke lehetett volna Budapesten, ha megmarad...)

A helységek *padlózatát* sárga agyaggal tapasztották, ez a használatból az ajtók körül és az asztalnál gyakran kikopott. A háziasszony ezért időről-időre – általában a meszeléskor – feltöltötte, tapasztotta. Ez a szinte rituális tevékenység, leggyakrabban a tavaszi megújodáshoz és a húsvéti ünnepekhez kapcsolódott. A belső falak jellemzően fehérre meszeltek voltak, míg kívül a magyaroknál a fehér, a szlovák és a német asszonyoknál a színes festés uralkodott. Elsősorban az utcai homlokzaton, ahol az oromzigig kékre, sárgára, olykor rózsaszínre mázolták a házat, míg a lábazat fekete színt kapott. Tetőszerkezetként a hagyományos *nyeregtetőt* alkalmazták. Ezt náddal fedték, amelyhez bőséggel szolgáltatott nyersanyagot a környező patakok kiöntési területi és a Merzse-tó. A faanyagot a környező erdőkből hozták. A *födém* a ház hossz tengelyében elhelyezett mestergerenda hordta, amelyre a szélességnek megfelelően, méteres kiosztásban, a keresztben elhelyezett gerendák feküdtek fel. Ezekre szögelték födémként a deszkapalló borítást, amelyet a padlástérben agyaggal tapasztottak. A mestergerendát tároló felületként is használták. Ide tették az apróbb, óvando tárgyakat, erre akasztották fel a ruhaneműt, lábbelit, szerszámot. Helyi paraszttalások készítették a betétes ajtókat és ablakokat, festésük általában barna volt.

A keresztúri lakóház abban is megegyezett a hagyományos alföldivel, hogy eredetileg háromszatú volt. Az utca felőli részen helyezkedett el a tisztaszoba, amit itt *parádé-szobának* hívtak. Ezután következ-



A kredenc a századforduló újkeletű bútordarabja

zett a konyha, amely kezdetben egy légtérű volt, a XIX. század második felétől azonban egyre több helyen megosztották – az előszoba elődjének tekinthető – *pitvarra* és a tulajdonképpeni konyharészre. Két oldalt falakat húzva, széles, ajtónak látszó kerettel választották el a helyiségrészeket egymástól. A pitvarból közelíthették meg a szobákat, s ez a megoldás arra is jól szolgált, hogy a füst ne mehessen be olyan könnyen oda. A falkeretre kívül s belül általában díszes, festett tányérokat aggattak. Az általános hagyománynak megfelelően, a két helységet elválasztó fal pitvar felőli oldalán – a gerendázathoz facsapokkal rögzítve – a pitvar egész hosszán végighaladó edénytároló polc volt. Korai épületeinken a pitvarok mennyezet nélküliek, padlásba nyílóak voltak, később azonban ez a rész is mennyezetet kapott.

A konyha másik oldalán legtöbbször a *hátsó szoba* helyezkedett el. Építhettek még a házhoz folytatólagosan további helységeket is: kamrát, istállót. A főzéshez rendszeresen használt alapanyagokat – bődönökben a zsírt, különféle tárolóedényekben a babot, lisztet stb. – legtöbbször nem a csak udvarról megközelíthető kamrában helyezték el, hanem ebben – az egyébként lakószobaként szolgáló – hátsó szobában. (A „parádést” ugyanis csak vasárnap, nagy ünnepekkor és vendéglátás alkalmával használták.)

A *konyha* falai a magyaroknál fehérek voltak. A szlovákok sajátos díszítésmóddal: a fehér meszes alapra kék-barna-sárga fröcsköléssel kissé a márványt utánozó hatást tudtak elérni.

A legtöbb háznál – vagy különálló épületben, vagy a ház végéhez folytatólagosan hozzáragasztva – építettek *nyári konyhát* is. Ez gyakorlatilag a házban lévő konyha mása volt, kemencével és két tűzhellyel. A tűzhelyek közül az egyik gyakran épített üstház volt: ez egy olyan kályhához hasonlított, amelynél a platni helyén egy nagy kerek lyukat hagytak, hogy az üstöt beültethessék.

A tároláshoz, az étkezéshez használatos egyes edényeket, eszközöket szintén helyben készítették, más részüket pedig vásárolták. A helybéli bognármestereknél lehetett megrendelni a különböző méretű kádakat. (Keresztúron a szüretelő kád neve *luzgó* volt), hordókat, a szőlőprést, famozsarakat. A szakajtókat, kasokat, különféle teknőket, fakanalakat, gyalukat, sütőlapátokat hagyományosan a *vándorló cigány mesterektől* szerezték be.

A mindennapi életben használatos kerámia tárolóedények – fazekak, korsók, bögrék, tálak, lábasok stb. – legfőbb beszerzési helye Pesten, a mai Ötvenhatosok térén (a régebbi Felvonulási téren) lévő piacon vásárolták, ahol a fazekasok is kirakták a portékáikat. A sérülékenyebb agyagedényeket gyakran még új állapotban megerősítették – drótoztatták – a *drótos tótokkal*, akik vándorútjuk során rendszeresen felkeresték a falut. A többi eszközt, edényt – az öntöttvas edényeket, tepsiket, különböző késeket, ostya-sütőket, hurkatöltőket, festett dísztányérok, rétes-tálakat – többnyire a vásárokból hozták.

**Hódos Mária, Burger Erzsébet, Ádám Ferenc**



**Festett tányér 1910 körül**



**Nagygombóc, ünnepi szlovák-német étel**



**Flódni, ünnepi zsidó sütemény**

A mellékelt fotók és tárgyak az Erdős Renée Ház gyűjteményéből származnak, kivéve a macesztakaró, amely a Zsidó Múzeum tulajdona.

**Az ételreceptek az 5875. oldalon olvashatók.**