

II.A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Csigatészta készítése

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|---|--|--|
| ☒ agrár- és
élelmiszergazdaság | ☐ egészség és életmód | ☐ épített környezet |
| ☐ ipari és műszaki
megoldások | ☐ kulturális örökség | ☐ sport |
| ☐ természeti környezet | ☐ turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- | | | | |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|--|
| ☒ települési | ☐ tájegységi | ☐ megyei | ☐ külhoni magyarság |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|--|

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A csigatészta egy igen finom levesbetét, ám nagyon munkaigényes, elkészítése aprólékos munkát igényel. Ezért főleg lakodalmakkor, búcsúkor tették csak a húslevesbe.

A csigatészta elkészítése a lakodalom előtti időszak nagy feladata volt. Az 1960-as években a következőképpen készült: 100-150 fő esetén három héttel a tervezett lakodalom előtt, vasárnap délután 1 órára mentek a fiús, lányos házhoz a testvérek, szomszédok és a keresztszülők kb. 10 asszony csigatésztát csinálni. Ki lovas kocsival, ki gyalog ki biciklivel ment ki, még akár a kápolnánál lévő tanyákba is. Mindenki hozott magával tojást vagy lisztet, és a csigacsináló eszközöket.

Mindenki a párjával ment, a férfiak kinn az udvaron beszélgettek, ittak. A háziasszony előre süteményt sütött erre az alkalomra. A lányok és asszonyok benn a szobában dolgoztak. Ha hideg idő volt, be is gyújtottak, hogy gyorsan szikkadjon a tészta, mert különben összeragadt. Aki hamarabb ért, az meggyúrta a tésztát, egy délutánra 4-5 kiló lisztből, melyhez 40-50 tojás kellett. Ha sárgább színűre szerették volna, gyöngyös tojást is tettek bele, néhány tyúktojás helyett. A tésztát jól ki kellett dolgozni, sokáig kellett gyúrni, utána pihentetni, majd megint átgyúrni. Mikor összejött minden munkáskéz, kendőt kötöttek a fejükre, és kötött maguk elé. Valaki elnyújtotta nyújtófával kerekre a tésztát igen vékonyra, és ujjukat odatéve, metélővel elkezdtek felválni. Először hosszában vágtak másfél centiméteres csíkokat, kb. ujjnyi szélesek, majd keresztben is. Így a hatalmas tésztafelület apró kockákra lett metélve. Azt a tésztát, amit majd később csináltak leborították, hogy ne száradjon. Utána kezdődött a tészta pödrése. Egyenként vették el a kis tészta darabokat, és a pödrőfára tekerve, a becsíkozott fához nyomva megmintázták a tésztát. Minden egyes darabot meg kellett fogni és megpödrönni. Aki igazán szépet, különlegeset akart, az csúcsára állította a tészta négy szögét, és az alsó csücskétől pödrötte felfelé, így a két szélén csücsök alakult ki, de akkor minden darabot egyformán kellett csinálni.

A fiatalok keze gyorsabban járt, az idősebbeké lassabban, és közben beszélgettek, tréfálkoztak, nevetgéltek. Ez a közös munka eltartott 4-5 óráig is, attól függően, hogy

ügyesebbek vagy nehezebb kezűek voltak-e az asszonyok. Vigyázni kellett, hogy jól össze legyen nyomva, mert másképp főzés közben kinyílt a tészta. Ha nagy lakodalomra készültek, akár három vasárnap is menni kellett segíteni. A háziak feladata volt a tészta szárítása. Két asztal kellett a pödréshez, és volt hely, ahol nem volt több asztal. Olyankor jól lenyomkodták a felvetős ág tetejét, sütőabroszt terítettek rá, arra rakták estig a csigatésztát. Amikor elmentek a segítségek a szétnyitott asztalra jó vastag sütőabroszt kiterítettek, arra tették a tésztát végleges száradásig. Utána vászonzacskókban tárolták.

1977-től a fa pödrőt felváltotta a fém küllő. Ezt a célszerszámot a kerékpárok küllőiből készítették, a menetes végét levágták, eldobták (hogyan lecsússzon róla a tészta) a hosszát kettévágták, kb. 20cm-esre. Sokkal haladósabb volt így, és kisebb csigák készültek. Ugyanúgy kézzel nyújtották el a tésztát, de nem darabolták fel egyenként, hanem csíkokra hagyták. A készítő egy csíkot a kezébe vett, arról tépte mindig a szükséges darabot.

A következő fejlesztés a tésztacsináló gépek megjelenése volt, amikor kézzel tekert nyújtógéppel gyorsabban, egyforma vastagságúra tudták elnyújtani a tésztát. Így gyorsult munka.

Az 1990-es években több volt a dolog a TSZ-ben, jobban jövedelmezett a gyökér így inkább azzal bíbelődtek. A lakodalmakra megcsináltatták háznál pénzért a csigát, minthogy lekössék a vasárnap délutánokat. A faluban több helyen csináltak pénzért tésztát, köztük Sóki Pálné Pirike néni is. Később lánya Vassné Piroksa is vállalt készítést. 1994-ben, ha lisztet és tojást vitt a megrendelő 350 Ft-ért csinálták meg kilóját háznál. Ha nem vitt hozzávalót 450 kg volt kilója, míg a fecskefarok ára csak 170ft volt. Aki akarta csinálta év közben is, de csak ünnepi alkalmakra, pl. búcsúra volt általános. Lakodalomban csak vacsorakor főztek tyúkhúslevest csigatésztával. Ami megmaradt másnap szétosztották, és széthordták a segítségeknek.

Kiszáradt tésztából 1 kg csiga 20 személyre volt elég, mérték fél marékka egy főre, vagy kisebb (1dl-es) boros pohárral is fejenként. Ha valakinek vidéken volt a keresztgyereke, rokona, oda is el kellett utaznia, segíteni, megcsinálni a lakodalmi csigatésztát.

2000 után már az óföldrői száraztészta készítő üzemben rendelték meg a több kiló tésztát.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

Az apátfalviak híresek voltak precízségükről, igényességükről. Először fa eszközökkel dolgoztak, majd bicikliküllőre váltottak, így gyorsabban, apróbb tésztát tudtak készíteni. A csigatészta készítés technikáját egymástól tanulták el. Készítéskor együtt dolgoztak, közben beszélgettek, ápolták a rokoni kapcsolatokat. A közös kalákában való tésztakészítés lakodalmi vacsorához egészen az 1990-es évekig fennmaradt a faluban. A levest melybe beletették tyúkhúslevesnek vagy csigalevesnek hívták.

7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források):

Szigeti György: Fejezetek Apátfalva néprajzából I. Anyagi kultúra 322. oldal

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe, dokumentációja



Apátfalva, Gasztronap 2015. 2016.





A csigatészta készítés eszközei: a borda, a derelyevágó és a pödréshez régen a fa, ma a küllő.

2.A Htv. 1. § (1) bekezdés j) pontjának való megfelelést valószínűsítő dokumentumok, támogató és ajánló levelek

Javaslat a *Csigatészta készítése* című értéktári íráshoz

A csigatészta készítése pödörgetése nagyon lassú, haladatlan munka. A húslevesben pedig ez a legfinomabb tészta. Csak kivételes alkalomkor csináltunk ilyen tésztát, mert rengeteg időt vett igénybe. Egyedül sose jó nekifogni, mert rászárad a tészta egy emberre. Jobb, ha hívunk valakit, akikkel beszélgetve jobban telik az idő, és persze ők is csinálják.

Másfelé sokáig még fával pödörték, amikor Pátfalván már vas pödrővel, küllővel csináltuk. Nekünk borzalmas volt, mi sokkal jobb szerettük a küllővel csinálni, gyorsabbak voltunk, de nem szabadott, mert kivált a többi közül.

Mostanság már én se csinálok otthon, lehet kapni jó minőségű csigatésztát a földéaki asszonynál. Az eszközeim még megvannak.

Javaslom a helyi értéktárba felvételre a csigacsinálást.

Apátfalva, 2017. április 10.

Kovács Józsefné Apátfalva

A fotók az apátfalvi Gasztronapon készültek. Az apátfalvi Faluház tulajdonában vannak.