

Javaslat a
„Csigatészta készítése”
települési értéktárba történő felvételéhez



Készítette:

Varga Andrásné

Varga Andrásné.....

Apátfalva, 2017. 03. 28.

I.A JAVASLATTEVŐ ADATAI

1.A javaslatot benyújtó (személy/intézmény/szervezet/vállalkozás) neve:
Varga Andrásné

2. A javaslatot benyújtó személy vagy a kapcsolattartó személy adatai:

Név: Varga Andrásné

Levelezési cím: Apátfalva, Árpád utca 12.

II.A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: Csigatészta készítése

2. A nemzeti érték szakterületenkénti kategóriák szerinti besorolása

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> agrár- és
élelmiszergazdaság | <input type="checkbox"/> egészség és életmód | <input type="checkbox"/> épített környezet |
| <input type="checkbox"/> ipari és műszaki
megoldások | <input type="checkbox"/> kulturális örökség | <input type="checkbox"/> sport |
| <input type="checkbox"/> természeti környezet | <input checked="" type="checkbox"/> turizmus és vendéglátás | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- települési tájegységi megyei külföldi 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 eszközeit.

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 szeretnék volna, gyöngyös tojást is tettek bele, néhány tyúktojás helyett. A tésztát jól ki kellett dolgozni, sokáig kellett gyúrni, utána pihentetni, majd megint átggyúrni. 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 megpödröni. Aki igazán szépet, különlegeset akart, az csúcsára állította a tésztaégyszöget, 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, tréfálgostak, nevetgéltek. Ez a közös munka eltartott 4-5 óráig is, attól függően, hogy ügyesebbek vagy nehezebb kezüek 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 ágy 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 (hogy 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 tésztaacsináló 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 Pirocska 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 tyúkhúsleves csigatésztával. Ami megmaradt másnap szétszögtették, és széthordták a segítségeknek.

Kiszáradt tésztából 1 kg csiga 20 személyre volt elég, mérték fél marékkal 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 precízességükről, 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, ápták a rokoni kapcsolatokat. A közös kalákában való tésztaélesztés 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

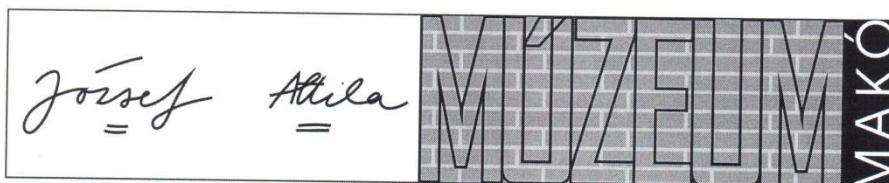


Apátfalva, Gasztronap 2015. 2016.



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



Tárgy: „*Csigatészta készítése*” települési értéktárba történő felvételéhez

Vargáné Nagyfalusi Ilona
Apátfalvi Értéktár Bizottság Elnöke részére
6931 Apátfalva
Templom u. 69.

Tisztelt Elnök Asszony!

A „csigacsinálás” kiváltképp az Alföldön, így Apátfalván is az ünnepi étkezések, így a lakodalom húslevesébe főzött csigatészta megsodrása, kalákában. Erre a műveletre a csigacsináló szolgáló kis kézi eszközt fejlesztették ki az egyszerű emberek. A tésztasodrásra 8–12 cm hosszú, 6–10 cm széles, finoman bordázott felület szolgál. A meggyúrt és vékonyra elnyújtott levestészta szögletesre felvágott apró darabjait pálcikán sodorják e felületen, hogy ezáltal apró bordázott csigává váljanak. Erre a műveletre legegyszerűbben használható a szövőszékhez tartozó elnyújtó borda egy darabja, pálcika gyanánt pedig orsó. A csigacsinálónak azonban korán kialakultak fából faragott változatai is, köztük csipkézett, áttört szélű, hátlapján és peremén ékrovással, tulipán- és állatalakokkal díszített cifra változatai is. A tészta elkészítésének receptje egyedi, családonként változott, ki keményebbre, ki puhábbra gyúrta a tésztát.

Mint, múzeumigazgató, és mint néprajzos is feltétlenül javaslom az „*Csigatészta készítése*” települési értéktárba bevenni.

Makó, 2017. június 15.


Szikszai Zsuzsanna
múzeumigazgató

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 pödörvél, küllővel csináltak. Nekünk borzalmas volt, mi sokkal jobb szerettük a küllővel csinálni, gyorsabbak voltunk, de nem szabadott, mert kivált a többi közül.

Mostanság már én se csinállok otthon, lehet kapni jó minőségű csigatésztát a földeáki asszonytól. Az eszközeim még megvannak.

Javaslom a helyi értéktárba felvételre a csigacsinálást.

Apátfalva, 2017. április 10.

Kovács Józsefné

Kovács Józsefné Apátfalva Petőfi utca 23 szám alatti lakos.

3.A javaslatához csatolt saját készítésű fényképek és filmek felhasználására vonatkozó hozzájáruló nyilatkozat

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