

II. A NEMZETI ÉRTÉK ADATAI

1. A nemzeti érték megnevezése: **Lakodalmi torták, násznagyorták**

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 | |

3. A nemzeti érték fellelhetőségének helye

4. Értéktár megnevezése, amelybe a nemzeti érték felvételét kezdeményezik

- | | | | |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> települési | <input type="checkbox"/> tájegységi | <input type="checkbox"/> megyei | <input type="checkbox"/> küllhoni
magyarság |
|--|-------------------------------------|---------------------------------|--|

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

Az 1950-es évekig bélest vittek a vendégek a lakodalomba.

A béles apátfalvi specialitás, zsíros gyúrt tésztából készült, diós, mákos, fűgés, almás töltelékkel. Kerek tepsiben sütötték, vastagon porcukorral volt a teteje megszórva. A lakodalmas házaknál a meleg „túrúsbéles” volt a vendégfogadó. A bélest csak rombusz alakúra szabadott felválni, mindenki így csinálta. A lakodalomba párszárítón vitték, ami szép hímzett vasalt terítővel volt letakarva. Voltak, akik pénzért vállaltak sütést, Soholyda Istvánné, Diós Irén volt az egyik legjobb sütő asszony. Nagyobb lakodalomba 5-6 kerek tepsivel sütött. Egy ideig otthon kemencében, majd a kenyérsütő kemencében a pékségben a béles is nagyon munkás volt és finom.

Ezt a szokást a piskóta sütemény váltotta fel, később is jött divatba. A lakodalomba családonként egy nagy piskóta tortát vittek. A családhoz tartozó fiatal lányok a „koszorúslányok” akiknek udvarlója vagy párja volt, azok kis koszorúslány tortát vittek. Az idősebbek tortája sötétebb színnel voltak bevonva, és fehér vajjal voltak díszítve. A lányoké világosra volt díszítve, és tányérra volt téve. A piskótatortáknak diós piskótából volt az alapja, és diókrémmel volt töltve. A kerek tepsi nagyságú tortákat 2-3 lapból rakták össze, és töltötték. Ezeket a násznagyortákat (ezek voltak a legnagyobb torták) a lakodalomba gyalog, párszárítóra rakva vitte két asszony, mert nagyon nehéz volt utcákon keresztül elvinni.

Később a díszítést zselés cukorból csinálták, mert az színes volt, így virágokat, leveleket lehetett belőle kirakni, majd vajkrémmel díszítették az oldalát, szélét, hogy minél díszesebb legyen.

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

Sokan otthon süttették, de voltak sütőasszonyok is. Akiket ismertem, az idősebb Veréb Istvánné Pintér Ilonka néni volt. Ő nagyon sok kerek tepsis piskóta tortát csinált. 60-70 db, de talán 100 tojásból is. 1.5-2 kg vajból készítette Ügyes kezével nagyon szépen díszítette különböző mintákkal és ízesítéssel. A fiatalabb tortasütő asszony a faluban Baka Zoltánné, Mátó P. Julianna. Ő később kezdett bérbe sütni, de az 1960-80-as években lakodalom nem múlt el az általa készített torta nélkül. Ő égetett diós cukorból készített különböző díszeket a torta tetejére. pl. galambot, virágkosarat, rózsákat, házat, leveleket, majd még a barnát fehér vajkrémmel díszítette. Pl a borítón látható násznagyortát 1986-ban süttötte. Később a bolti színes cukorból gyönyörű piros rózsákat, leveleket, virágokat készített. A tortákat 2-3 emeletesre csinálta, majd ételfestékkel könnyen tudta a felolvasztott cukrot színeztetni. A cukrot melegen lehetett formálni. A megrendelő vitte a hozzávalókat, de ő is kiegészítette. Szeretéből csinálta, nagyon olcsón, szinte ingyen. Tőle többet meg lehetett volna tudni, de 2017-ben meghalt.

Szokás volt a lakodalomban, hogy vacsora után, mikor a vőfény kiosztotta név szerint a tortákat és a bort, amit vittek a vendégek, (a nevek rá voltak írva) felvágta a mellette ülőknek, ismerősöknek, rokonoknak adtak egy-egy szeletet, amit ők is viszonztak. Ugyanígy másnap, a szomszédoknak is vittek belőle.

Időközben a házi sütésű tortákat felváltották a cukrászdában készültek.

Egy idő óta kevesebb a lakodalom is, és nem kell vinni tortát, a házigazda készített süteményt, és az van feltálalva. A menyasszonytortát kínálják mindenkinek.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett:

A hagyományos apátfalvi paraszti nagylakodalom a pátfalviak egész életét átszötte. Szokásrendszerük megtartotta őket, a lakodalomnak is rendje volt. Mindennek megadták a módját, „cifrázkodást kedvelők” voltak. Ez nyilvánult meg az apátfalvi lakodalmi tortákban is. Főleg kitettek magukért, mert a tortákat mindenki látta. A tortadíszítést már- már művészi szinten művelték az asszonyok. Különlegesség volt, hogy akár 50 tojást is elhasználtak egy alkotáshoz.

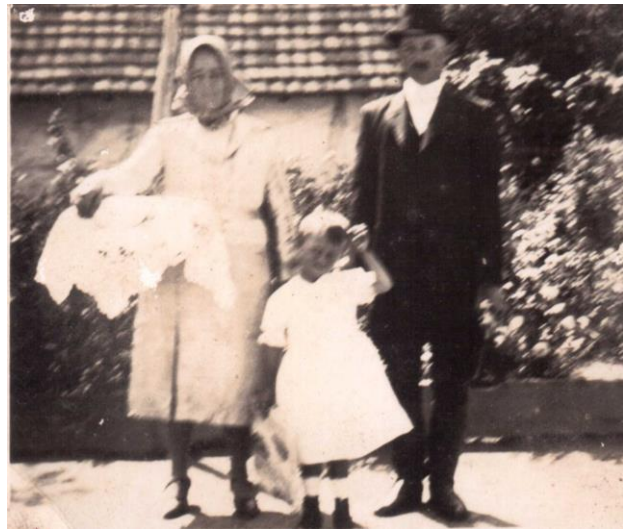
7. A nemzeti értékkel kapcsolatos információt megjelenítő források listája (bibliográfia, honlapok, multimédiás források)

8. A nemzeti érték hivatalos weboldalának címe:

III. MELLÉKLETEK

1. Az értéktárba felvételre javasolt nemzeti érték fényképe vagy audiovizuális-dokumentációja:

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez



1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez



1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez



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

Javaslat a Lakodalmi torták települési értéktárba felvételére.

Azok a torták gyönyörűek voltak. Olyan nem minden lakodalomban látni.

Az ifjú pár keresztszülei lettek a lakodalomban a násznagyok. Ők is főszereplői voltak az eseménynek. Külön díszasztalnál ültek, az ifjú pár mellett. A keresztapa bort vitt, a keresztanya pedig a násznagyotortát. Azok különleges torták voltak, hatalmasak. Lehet, csak Pátfalván csináltak ebből divatot.

Azok a torták kocsikerék nagyságúak voltak, és kb 40-50 tojásból sütötték. Igen súlyosak voltak, ezért párszárítóval vitték ketten kétfelől fogva, vagy ha kicsit kisebbek voltak, akkor kézben tartották a lakodalmas házig a menetben. A töltést és díszítést

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

porcukorral kikavart vajjal csinálták, vásáron vett alumínium tortadíszítővel, melynek különböző formájú cserélhető cső rózsái voltak. A torták alapja piskótából volt, előbb szögletes, majd kör alakúak. Lehetnek kétemeletesek is. Mivel jó hatalmasak voltak, lehetett dúsan díszíteni.

A tortákra dísznek csináltak égetett cukorból, és dióból különböző formákat: kosár, kis ház, rózsák, kis bárány alakokat. Másfajta, színes rózsákat is csináltak rá, boltból vásárolt színes savanyú cukorkából is. Felolvasztották, és úgy forrón formálták a színes rózsaszirmokat, és a zöld cukorból a leveleket. A vajjal történő díszítéssel együtt alkalmazták, és a fantáziájuk kiapadhatatlan tárházát használták művészi módon. Voltak direkt tortakészítő asszonyok, akikkel a módosabbak a tortákat csináltatták az úgynevezett násznagy tortákat, és megfizették. Ezek nagyon gazdag díszítéssel rendelkeztek, valóságos remekművek voltak. Egyébként szinte minden háziasszony ki tudta díszíteni a saját egyszerűbb tortájukat. Ha valaki násznagy lett presztízst csinált abból, hogy hatalmas, díszes legyen a tortája.

A lakodalmas háznál volt direkt a tortáknak készítve egy helyiség, melyben rengeteg polc volt, un. ászkok. Minden család hozott magával egy tortát otthonról, azt megérkezés után oda betették. Amikor megérkezett a teljes násznép, mikor felsorakoztak a torták, a mindegyik vendég meg érkezése után azt elmondani nem lehet, hogy milyen pazar látványt nyújtottak. Mindenki ment be oda megnézni, ki milyen tortát hozott magával. Mindegyikre rá volt tűzve egy kis cédulára írva a nevük, és fogpiszkálóval volt beleszúrva. Vacsora után mikor széthordták a tálalók és a vőfény a tortákat a gazdájuknak, és felvágta a tortákat, akkor mindenki adott a mellette ülő, és a szembe lévő szomszédjának, és ugyanúgy vissza is kapott a szomszédok tortáiból. Mindenki nézte kinek milyen szép, díszes a tortája.

Szívből javaslom a települési értéktárba a gyönyörű lakodalmi tortákat.

Apátfalva, 2018-03-26

Csapó Jánosné
Apátfalva,

Javaslat a lakodalmi torták helyi értéktárba vételéhez.

Az 1940-es években külön volt a lakodalom a fiús és lányos háznak, mert mindenki külön akarta csinálni, úgy ahogy ő szerette volna. A menyasszony a vőlegényes háznál volt vacsora után.

A vőlegény családjának volt a feladata, hogy gondoskodjon menyasszonyi tortáról. Mi 1965-ben esküdtünk, akkor már voltak ilyen torták. Sóki Istvánné „Vereb Verony” Vereb Veronika nagy kerek tepsiben sütötte a kemencében, megrendelésre is. 3 nagy kerek tepsi piskótát sütöttek először, azt töltötték be. Kedveltek voltak grillázsból valamilyen formát csinálni a piskóta torta tetejére. Jó vajás krémet tettek bele, vastagon.

A nagy méretű piskóta tortákat felváltották a cukrászdából rendelt, vagy otthon gázsütőben sültött kisebb torták. Nem volt idő sütkérezni, mert munka mellett menni kellett a földbe, csinálni

1. melléklet a 114/2013. (IV. 16.) Korm. rendelethez

a gyökeret hagymát. Felírtuk Bíró Tóninál a boltban a tortát, mentünk érte szombaton. Ne felejtsük el, régen sok lakodalom volt. Volt, hogy egy hónapig minden szombaton menni kellett lakodalomba, négy vasárnap jött a vőfély meghívni. Az 1990-es évekig voltak a nagy torták, utána már cukrászda csinálta a menyasszonyi tortát, és a népek nem tortát vittek, hanem előtte sütöttek egy-egy tepsi kidarabolós süteményt, azt tették vacsora után az asztalra.

Javaslom a tortákat az értéktárba.
Apátfalva, 2018.március 26.

Varga Andrásné
Apátfalva

Fotó Dömötör Béla, Csapó Jánosné, Takács Mihályné.