

Érmellék mint néprajzi táj

(Hagyományos kulturális értékei alapján)

Érmellék: a Berettyó és Ér közötti sík- és „É” dombvidék, mintegy 30–35 részben vagy egészben magyar lakta községgel. Nevezetes helységei Margitta, Érmihályfalva, Székelyhíd, Bihardiószeg. Az Érmellék kora Árpádkor óta magyar lakta táj, nagy múltú történeti borvidék. A XVI. századtól van román lakossága is, ma Romániához tartozik.” Ez az eligazító meghatározás szerepel a magyar nép táji – történeti tagolódását tartalmazó műben.¹ Érmelléket többféle nézőpont alapján jelölhetjük meg mint tájegységet.

Földrajzi értelemben a legfőbb kritérium lehet a kisebb-nagyobb folyóvizeket összegyűjtő Ér a kísérő Ér-síksággal. Északkeleten majdnem a Kraszna folyótól a Berettyóig terjed. Közelebbről Nagykárolytól délkeleti irányban található a mostani rendszer szerinti Hajdú-Bihar megyei Pocsajig, mivel Pocsaj határában tűnik el az Ér folyó, ott ömlik a Berettyóba. A megadott északkeleti ponttól délnyugat irányában majdhogyan 100 km-es távolságot lehetne regisztrálni légvonalban. Az elkészült mesterséges Ér főcsatorna 91 km hosszú. Esztro (rom. István) határából indul, majd természetes folyómederben Pocsaj határában a Kismarja–Pocsaj vasúti

sínt elhagyva éri el a Berettyót. Földrajzi vonzáskörzetébe tartozik tehát Esztro, Kraszna-szentmiklós, Érgirolt, Érkisfalva, Érszentkirály, Érmindszent (Adyfalva), Gencs, Csög, Érszakácsi, Tasnád, Tasnádszilvás, Tasnádszántó, Érszodoró, Érhatvan, Érkávás, Mezőterem, Vezend, Érkörös, Sződemeter, Pele, Peleszarvad, Szilágypér, Érendréd, Érdengeleg, Iriny, Portelek, Mezőpetri, Szanyiszló, Reszege, Piskolt, Érkörtvélyes, Érvasad, Szalacs, Magyarkéc, Érbogyoszló, Margitta, Érfancsika, Albis, Szalacs, Ottomány, Gálospetri, Értarcsa, Érmihályfalva, Érsemjén, Érkenéz, Érselénd, Érkeserű, Éradony, Albis, Asszonyvására, Kiskereki, Székelyhíd, Érolaszi, Érköbölkút, Kóly, Hegyköz-szentmiklós, Jankafalva, Biharfélegyháza, Bihardiószeg, Csokaly, Kiskágya és Kokad, Kismarja, Pocsaj.² Ezeknek a helységeknek a száma 63, mindegyik legalább kora középkori eredetű, többségében. Mint a térképen látható, még napjainkban is sűrű településhálózatot képeznek.

A már említett 63 településen túl új helységek is keletkeztek. Ezeket román betelepítéssel hozták létre. Ide tartozik a magyar–román országhatár közelében található Mihai Bravo telep nagyfalu. Közigazgatásilag Biharfélegyháza része. 1929-ben a Nyugati-Kárpátokból Belényes és Budureasa falu környékéről 80 családot telepítettek le a Zichy uradalomba. Telepes falut

* A szerző az MTA-DE Néprajzi Kutatócsoport főmunkatársa, érmelléki kutatásait akadémiai támogatással és az OTKA T 049349 sz. pályázat segítségével végzi.

¹ *Kósa László–Filep Antal: A magyar nép táji-történeti tagolódása.* Negyedik, változatlan kiadás. Budapest, 1983.

² *Benedek Zoltán: Érmellék.* Orosháza, 1996.

hoztak létre,³ amit a háború után a szocialista iparágakból származó jövedelem hasznosításával teljesen átépítettek. A lakosok ugyanis Nagyváradra bejáró munkások lettek, s rendszeres fizetésüket életmódjuk megváltoztatására költötték.

Érkávás és Tasnád között, a Kecec csatorna mentén Tasnádtól 5 km-re északra szintén még a két világháború között kialakítottak egy kisfalut. Neve Chilești. Jelenleg közigazgatása Érkávához tartozik. Szilágy megyei román ajkú földművelőknek osztottak itt házhelyeket és szántóföldet 1929-ben. Jellemző, hogy a mai napig juhtartással foglalkoznak. Közel 200 lakosa van. Chileștitől északabbra, Érkávás és Gencs között szintén román telepésfalut szerveztek a Kubik-csatorna mellett, neve Rădulescu. A falu első lakóházát 1929-ben építették. 35 Szilágy megyei román család kapott telket. Megélhetési okok miatt a faluból eljárnak dolgozni Nagyváradra, illetve Tasnádra. Scărișoara nouă szintén román ajkú telepés kisfalu, Piskolttól 8 km-re található. Már az odanyúló nyírségi homokdombok borítják határát. A lakosok szülei Scărișoara vidékről származtak. 1924–1930 között telepítették le őket. Virágzó gyümölcsöst műveltek. Emellett jól jövedelmező burgonya- és cukorrépa-termesztéssel foglalkoztak. Helytörténeti gyűjteményben őrzik hagyományos bútortárgyakat, háztartási és mezőgazdasági tárgyaikat, eszközeiket. Pirul Nou (Újpir) szintén telepés kisközség. 1926 és 1930 között osztották ki a lakóházhelyeket Pér északi határában, hogy Érdengelegről áttelepítsenek szegény körülmények között élő családokat a volt Pauet féle birtokra. Ortodox és görög katolikus vallású román ajkú lakosok községe lett.

Földrajzi értelemben az Érmellék nemcsak az Ér síkságára, a Krasznától a Berettyóig terje-

dő területre korlátozódik, hanem, mint tapasztalhattuk, benyúlik a Nyírségi-dombokba és közeli kapcsolatban van a szilágyági vidékekkel. Területének nagysága kb. 1600 km² és lakosainak száma közel 100 000.⁴

Erről a földrajzi régióról a néprajztudomány viszonylag még keveset tud. Érmellékét legjobban ismerő természetkutató szerint a vidéknek nincs az Alföld keleti részéről eltérő, sajátos néprajzi hagyománya, mint ahogyan gazdasági életéről is hasonlóan vélekedik. „Ami mégis összekötötte, lelkileg és szellemileg egységes érmellékvé tette őket, az a víz, a nádas, a mocsárvilág és a történelem viharaiban a gyakori egymásrautaltság volt.”⁵

Érmellék ökológiai sajátosságait tehát hosszú évszázadokon át a mocsári táj arculata határozta meg, mígnem 91 km hosszú főcsatorna meg nem épült az időszakonként víz borította síkvidéki táj lecsapolására, a területek szántóföldi hasznosítására. Ezzel az ökológiai adottsággal függ össze a mocsári növények felhasználása és a *balászat*, *csikászat* helyi gyakorlata. Az ide kapcsolódó tevékenységek az emberi kultúrában ősi foglalkozásoknak számítanak. A Kárpát-medencében itt sokáig fennmaradtak ezek az *ősi műveltségi elemek*, igaz ma már csak az emlékezetekben őrzik az emberek, és sok esetben csak helytörténeti írások segítségével rajzolható meg valóságos szerepük.

Az érmelléki emberek a nádat, a sást, a gyékényt és a fűzfavesszőt saját szükségleteikre, hazai kereskedésre és külföldről jövő megrendelésekre magas fokú szakszerűséggel dolgozták fel. Ezeket a növényeket az érmelléki mocsárvilág biztosította. A mocsári növényvilág köztulajdon volt. Kitermelése és feldolgozása e tájon jellegzetessé vált.

³ *Dánielesz Endre*. Szüreti táncalkalmak Bihardiószegen. In: *Látóhatár*, 1993. 2. évf. / 3. szám. 167–176.

⁴ *Bendek*, 1996. 12.

⁵ Uo.

A nádat télen aratták. A legnehezebb férfimunkák közé tartozott. Mindig párban végezték, egyik vágta, a másik kötötte. Munkaszámuk a derékba kettétört kaszapengéből készült kaszur, kacur nevezetű vágóeszköz volt vagy az ún. nádtoló. A férfiak csizmájukra nádbocskort, arra nádpatkót kötözték, hogy a jégen biztonságosan lépjenek, ugyanakkor eredeti lábbelijüket védjék. A nádkévéket tízesével halhíba rakták. Tíz halhi alkotott egy kúpot. A hazaszállított nád minden részét hasznosították. A javanádból háztetőt fedtek, kerítést és hallészát fontak. A gezemicenáddal fűtötték a kemencét. Az itt élő lakosságnak a nádaratás nagyon fontos megélhetést biztosító foglalkozás volt a csatorna megépítéséig.

A gyékényt őszelel vágják. Gyermekek, asszonyok feladatává vált, hogy októberben, novemberben a vízben állva tövénél minél több gyékényt vágjanak ki, amit előbb megszáritottak majd kúpokban tároltak. A gyékény feldolgozását télire hagyták, amikor már befejeződtek a munkák a határban. A gyékényszálak felhasználása, majd (selyemre és bélszíjra való) osztályozása, továbbá esztovátán történő szövése, vagy sodringóval és kosártúvel való fonása szintén a lányok, asszonyok munkakörébe tartozott. Echós-szekérfedélt, szőnyeget, lábtörlőt szöttek. Fonással szakajtókosarakat, méhkasokat, puttonyokat, tojástartókat, papucsokat, evőszékőrtartókat készítettek.

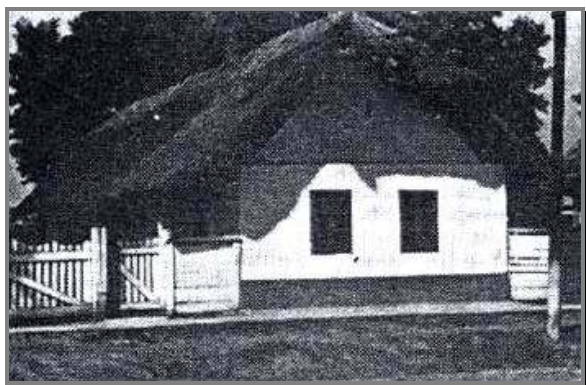
A sás kitermelése júliusban és augusztusban történt. A sást is kacurral vagy kaszával aratták le. Kiteregették és legalább egy hétig szárították. Kötöző anyagot készítettek belőle, de feldolgozás előtt a száraz sáskévéket forró vízben kiázatták. Ülőkékre, ágyra valóra is jó volt. A két világháború között a nagykárolyi papírgyár felvásárolta. A sást állatok takarmányozására is felhasználták.

A kákát őszelel vágják. Szőlőkötöző háncsot sodortak belőle, és tüzeltek vele.

Amikor elhullajtotta lombját a fűzfa, a helyiek megnevezése szerinti ficfa és a rekettye, (rekottyá), levagdosták a vesszőit. Szétválogatták vékonyabb és vastagabb szálakra. Kötegekbe kötötték. A vastagabbakat szőlő- és babkaronak hasznosították, a vékonyabból sövényt, kerítést fontak. A házak, ólak falait, sőt a tűzfalakot is ebből fonták. Mesterien készítettek kétfülü fáskosarat, terményhordó kosarakat, halászvarsákat, tapogatókat, kerek tyúkkutricákat, tengeri górékat, a szabadkémények kürtőit, a lakóházak padlásain szalonnás kármentőket, szekércasokat, boros demizsonfonatokat. Azt a mereven rögzített acélpengét, amivel a vesszőket hasogatták, cikkolónak nevezték.

A fent felsorolt növények feldolgozásába mindenki beletanult, csak úgy maguktól sajátították el a mesteri fogásokat, szabályos, tetszetős formák alkotását. A gyékény- és kosárfonás annyira elterjedt foglalatosság volt, hogy amikor már termékeik iránt megnőtt a kereslet, az érmelléki települések között szakosodás indult meg. A piacokon, vásárokon a kosarakat, szekércasokat a gálospetriektől keresték. A szomszédos faluban, Szalacson szép vesszőbútorokat fontak. Az érkeserűiek a lésza- és a gyékényszövésben jeleskedtek. A tartós papucsok a körtvélyesiek keze munkáját dicsérték. Az ottományiak nagyméretű szalma-, szénakasokat árultak. Ha épületekhez kellett nádat vagy nádszövetet beszerezni, akkor az értarcsai és éradonyi nádaratóktól vásároltak.⁶

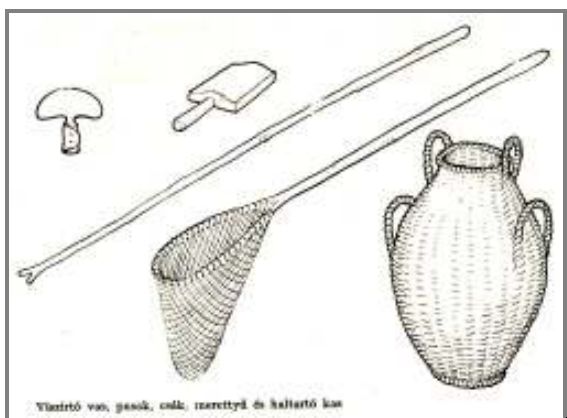
⁶ Uo. 126.



1. kép. A tájra jellemző lakóház



2. kép. Pincesor Szalacscon (Fotó: Magyarai Márta)



3. kép. A népi halászat eszközei



4. kép. A margittai fazekasság edényei (Fotó: Magyarai Márta)

A természeti adottságoktól függően Érmellék hagyományos kultúráját a halászat is meghatározza. A vizek, mocsarak, nádasok jogállástól függetlenül mindenki számára halászó helyet adtak teljesen a lecsapolásig. Halásztak tapogató-borogatóval, komherrel, varsával, húzóhálóval, rekesztéssel, vésszel. A tapogató-borogatót fűzfavesszőből fonták, alul majd 1 m-es átmérője volt, felül jóval kisebb. A tapogatóba rekedt halat felülről kézzel vették ki, és fűzfavesszőből font halkasba gyűjtötték össze. A halkasokat partszéli vízzel telt mélyedésbe tették, amiben napokig tárolhatták a megfogott halakat. Az érmellékiek Nagyváradra, Nagykárolyba, Érmihályfalvára és Székelyhídra szállítottak halat eladásra.

Komherrel való halászat nem más, mint emelőhálózás. Lehet, hogy terminológiája sváb szóhasználatból (kome here = gyere ide, felém) formálódott. A kávéra kifeszített hálót, amint a víz alá merítették, a rúdjánál fogva a halászok maguk felé húzva (kome here) emelik ki.

Érkeserűn a varsát hurcának nevezik. Két részből áll, vöcsökből és tömlöcből. A fűzfavesszőből font varsát a gyors folyású vízzel szemben rögzítik, a hal a varsa öblös száján betéved a vöcsökbe, azon átúszik és a tömlöcbe jut. A tömlöc elkeskenyedő végét sással tömnek be. A hal visszafelé nem tud kiszabadulni, mert az orrát beleveri a hegyesre vágott vesszővégekbe.

A lecsapolás előtt vésszel egész éven át halásztak az Érmelléken. A rekesztőhalászat kellé-

kei a vészek a lészával együtt. Mind a kettő két-tévágott (cikkelt) gyékénnyel szorosan összefonódott nádszövet. Lészának vagy lészafalnak nevezték az egyforma nádszálakból szőtt, függőlegesen felállított rekeszt. A vésza maga a halterelő, a hal útvesztője, amit nagy szakértelemmel kellett elkészíteni. A fejét (a vészfüűt) ráma segítségével állították össze legépebb, erős nádszálakból. A vészfejhez tartozott a filleg, ez a tereelőfal és az udvar, amit szintén nádból fontak. A vészek és a lészafal felállítása szintén szakértelmet igényelt. Előbb a folyás fenekét vízszírtóval nádgyökerektől megtisztították, majd baltával erős facövekeket vertek a vízfenékre, amikhez hozzákötötték a lészafalakat és a vészfejeket. A lészafalakat egy mosósulyakkal, ún. pusakkal egyszintre ütögették. A vészfüűket lefedték. A falba ütköző hal a filleng mentén bekerült a vésza udvarába, majd innen vészfüűbe. A halászok egy nyeles kézhálóval, ún. mereggyüvel kimerték a halat, illetve a csíkot.

Érmelléken is halásztak gyalomhálóval, aminek közepén a halak összegyűjtésére kialakították a farzsákokot. Télen pedig a befagyott tavak, morotvák jegét meglékelve halásztak. Érmellék jellemző halai: ponty, csuka, kárász, keszeg, dubé, cigányhal és a csík. Legutoljára Dankó Imre értekezett a bihari csíkászatról.⁷

Érmellékének híres halásztelepülései voltak: Érkeserű, Éradony, Csokaly, Értarcsa és Gálospetri. Ezeken a falvakon túl mesterségesen kialakított halastavakat üzemeltettek még Vasad és Gálospetri között, Szalacs határában Érkörös és Pele között, Pérnél a zsilipnél, Érsemjén határában, Érmihályfalva és Értarcsa közti térségben és Albis határában. A mesterséges halastavak halgazdálkodása magába rejti nemcsak a táj

⁷ Dankó Imre: A bihari csíkászat kérdései a mai táplálkozástudomány felvetései alapján. In: Bihari Diéta V. Debrecen, 2004. 89–99.

természeti, de kulturális ökológiáját is. A hagyomány, ha nem is tiszta formában, azért mozaikokban ma is megvan.

Érmellékének van egy másik gazdasági ágazata is, ami hírnevet adott e vidéknek és amiről a kultúra többi területéhez viszonyítva elég sokat tudunk, ez pedig a *szőlészet és az érmelléki pincék* rendszere.

A kutatók⁸ egybehangzó véleményen szólnak arról, hogy az érmelléki szőlőkultúra jóval túlhaladta a tájegység fentebb említett földrajzi határait. Legutóbb Varga Gyula a következő álláspontra jutott: „az érmelléki borvidék, mely természetesen nem foglalja magába a mocsárvidéket, hiszen ott nem voltak számottevő szőlők, de a földrajzi, illetve a közigazgatási értelemben vett Érmelléken kívül többen ide sorolják a Berettyó bal partjától Nagyváradig, sőt a bihari magas hegyekig terjedő bortermő hegyeket, a Hegyközt, vagyis a nagyváradi, szalárdi, margittai járás mintegy 15 faluját (...)”⁹

Empirikus kutatásai alapján végül is Varga Gyula megfogalmazta, hogy: „Még ennél is szélesebb az érmelléki szőlőkultúra körzete, vagyis az a terület, ahol az érmelléki szőlőművelés és borkezelés módszereit, s az itteni hegyi szokásokat alkalmazták. Ez a néprajzi régió elsősorban a bihari síkság, a Sárrét, a Hajdúság, a Dél-Nyírség (Ligetajla), s nem utolsó sorban Debrecen szőlőskertjeit is jelenti, amik rendszerint régi idők óta kapcsolatban álltak az Érmellékkal. Részben úgy, hogy az itteni módosabb parasztok, polgárok az érmelléki, bihari hegyeken bírtak szőlőbirtokokat, vagy úgy, hogy az itteni

⁸ Borbély Gábor: Szőlőművelés és borgazdálkodás az Érmelléken. In: *Látóhatár*, 1993. 2. évf. / 3. szám 118–126., Bendek, 1996, 144., Varga Gyula: Érmelléki szőlőhegyek rendszabályai a XIX. század végéről. In: Szabó István-émlékkönyv (Szerk.: Rácz István) Debrecen, 1998. 270.

⁹ Varga, 1998. 270.

szegény emberek hegyekre jártak dolgozni. Majd sokan a diószegi vincellériskolában tanulták meg a szőlőművelés és borkészítés tudományát.”¹⁰

Mi is jellemzi ezt a maradandóan kisugárzó szőlőkultúrát? A XVIII. században már árokkal körülvett, sövénykerítéssel elkerített határegységet jelentett a szőlőskert. Sok helyen a „hegy” nevet kapta. A jobbágyok már magántulajdonként kezelték. Eladható, örökölhető, vehető birtokot képezett. Egyedül bordézsmá terhelte. A szőlőskertek térbeli szerkezete jól áttekinthető volt. Középen egy főút osztotta ketté. A főútból mellékutak ágaztak el, amelyek között voltak a dűlők. A dűlőkön belül a nyilasok (parcellák) úgy lettek kialakítva, hogy mindegyiknek legyen a főútra vége. A főútra eső részére építettek fel a présházat vagy csak szerszámok raktározására valamilyen kezdetleges építményt, pajtát, kunyhót. Ezt a részt az érmellékiek lazának nevezik. Minden dűlőnek volt ásott kútja, amit közös érdekükben állt tisztántartani. A szőlőskertet a hegyközség felügyelte szabályozott rendtartással, ami védte az ültetvényt, a termést, az építményeket, meghatározta a munka rendjét.

Érmelléken a pincék általában nem a szőlőben találhatóak, hanem a településen, az Ér folyó teraszfalában külön pincesorban vagy pinceerdőben. Leghíresebbek a *szalacsi, székeklybúdi, aszszonyvásári és az értarcsai pincesorok*. Mózes Teréz mérte fel legalaposabban az érmelléki pincéket.¹¹ Formai megoldások szerint négyféle pincetípust különített el. Első a löszös teraszokba vájt lyukpincék, amiknek a bejárati oldalfalát készítették építőanyagból: téglából, vályogból, nádból és sárból. A második típushoz tartoznak a présházás lyukpincék. A harmadik típushoz

sorolta a földfelszín felé épített, félig földbevájt pincéket, amelyeket legtöbbször a lakóházak közelében építettek. A negyedik csoportot alkotják a vízszintes sík terepen vertikálisan egymás felett felépített pincék és présházak. A pincék típusait a domborzati viszonyok hasznosításával kapcsolatban alakították ki. Az itteni talajadottságok lehetővé teszik a bor érlelésére és tárolására optimális 10–14°C fokos hőmérsékletet. A pincék jellegzetes részei a bortároló pincerésztől szélesebb vájat, az ún. gádor, ahová ülőalkalmatosságnak zsombékot tesznek, az ablakszerű bemélyedéseiben tartják a poharakat, esetleg egy üvegben pálinkát. A zsombék a vízi növények összenőtt gyökereiből képződött csomó, amit megszáritanak, felráznak majd kisszék helyett használják.

A pince és a pincézés az érmelléki hagyományos kultúra fontos eleme. A tájat láthatóan is reprezentálja. Az érmellékieknek a pihenés, a társasági élet része. A határból, a közösen végzett munka után hazafelé menet betérnek a pincébe, ahol borkóstolás mellett szabadon töltik az időt.

Az érmelléki borfajták ízre, színre és aromájukat illetően elég jellegzetesek. A legismertebb szőlőfajtája a Bakator. Belőle készítik a bakator bort. E mellett még kedveltek az ún. Alantermő, Borosfejér, Bodonszólló, Bihari boros, Erdei, Furmint, Gohér, Juhfark, Jenő-szólló, Kecsecsecsű, Kadarka, Leányka, Lapulevelű, Muskotály, Oportó, Rajnai rizling, Sárfehér, Szerémi zöld, Tramini¹² szőlőfajták, amiknek termését leggyakrabban egybeszedték. Az érmelléki borok szárazak, ridegek. Az agyagos, televényes

¹⁰ Varga, 1998. 270–271.

¹¹ Mózes Teréz: Érmelléki borospincék. In: Népismereti Dolgozatok (szerk.: Kás Károly). Bukarest, 1981. 51–62.

¹² Borbély Gábor: Paraszti önkormányzat és közösségi rendtartás a hegyközségekben. (Biharfélegyháza-Roşiori és Jankafalva-Ianca példáján) In: *Látóbatár*, 1993. 2. évf. / 3. szám 177–188.

dombok napsugaras lejtőin hiába későn szüretelnek, a borok soványkásak.

Az érmelléki szőlő- és borkultúra fellendüléséhez nagyban hozzájárult az a tény, hogy *gróf Zichy Ferenc* a XIX. század elején felismerte a bor kedvező piaci lehetőségeit, s *bihardiószegi birtokán* 102 holdas minta szőlőtelepet hozott létre és korszerű pincészetet. A magyar vincelléreket külföldről alkalmazott szakértők tanították és felügyelték. Később, 1870-ben Bihardiószegen vincellériskolát alapított. Amiről illik tudni, hogy Magyarországon először ezen a történelmi borvidéken képeztek vincelléreket. Már 1873-ban gyümölcsészeti szakkal bővült az iskola. Borbély Gábor nyomán leszögezhetjük, hogy ez az érmelléki intézet: gyümölcsészeti, szőlőművelési és borászati szaktanító képezde 1890-ig közel 400 vincellért és borászati vándortanítót bocsátott ki.¹³ Maga a szakképző intézet 1965-ig működött, tehát 95 évig! Az érmelléki szőlőültetvényeket is elpusztította a filoxéra. 1884 és 1894–95 között alig 10 év alatt megsemmisültek a szőlőhegyek. Az újratelepítésben nagyon jelentős szerepet vállalt a bihardiószegi vincellériskola. Az alapító leszármazottja, ifj. Zichy Ferenc gróf szőlőjében ismét kísérleti telepet hozott létre, ahol betanították a vadszőlő alanyba való oltást, és gyakorolhatták ezeket a műveleteket, szőlőoltványokat neveltek és értékesítettek. Érmelléken később több szőlőoltványt előállító telep jött létre. Az oltványokat nemcsak helyben ültették el, hanem az ország más vidékeire is eljuttatták.

Az érmelléki borokat pedig a legtávolabbi külföldi országokba szállították. A minőségi borkator borfajtán kívül Érmellék jellemző borává vált az ürmösbor és a kóserbor. Az ürmösbor készítéséhez Othelló szőlőből származó mustot

öntöttek a hordó alján levő un. ürömágyra. Az ürömágyat fehér üröm szárából (*Artemisia absinthium*) rakták, ami kellemesen kesernyés ízt, aromát kölcsönzött már az erjedés alatt a bornak.¹⁴

A vidék kisvárosaiban a második világháború előtt jelentős zsidó lakosság élt. Az italkimérés javarészt a zsidó kereskedők tulajdonában volt. Kóser borkimérésre szakosodott kereskedelem is működött. Benedek Zoltán nagykárolyi középiskolai tanár a következőképpen jegyezte le a helyi kóserbor születését: „A kóserbort a vidék zsidósága részére készítették. Semiben nem tért el a többi boroktól. Csupán a rituális szabály adta meg egyedi jellegét. A szertartást kóserezésnek nevezték. Ez akkor történt, amikor a mustot a lihun át hordóba bemeregették. A sakter egy megtüzesített követ helyezett a lihuba, majd hideg vízzel azt leöntötte. A felcsapó gőz közepette rituális mozdulatokat végzett és héberül imát mormolt. Áldást kért a bor fogyasztóira. Ez után a hordót feltöltötték. Míg a must forrt, addig csak a sakternek vagy megbízottjának volt szabad a hordót kezelni. Miután kiforrt a bor, a sakter megint áldást mondott és a hordót lezárta.”¹⁵

Az érmelléki szőlőtermesztést a szocialista társadalmi-termelési viszonyok között megpróbálták nagyüzemi technológia bevezetésével átalakítani. Ez részben sikerült is, de az 1990-es társadalmi-politikai fordulattal – a szocialista szövetkezeti termelési viszonyok megszüntetése után – újból a régi munkamódszerekkel igye-

¹³ Borbély, 1993. 121.

¹⁴ Eddigi szakirodalma: *Kurucz Albert*: Az észak-bihari szőlőművelés és borgazdálkodás. Debrecen, 1964.; *Varga Gyula*: Az érmelléki szőlőkultúra. In. Déri Múzeum Évkönyve. Debrecen, 1974. 431–534.; *Mózes*, 1981.; *Borbély*, 1993a, 1993b.; *Dámics*, 1993.; *Nagy László*: A nagykárolyi (Carei) szőlőskertéről és szüreti szokásairól. In. *Látóbatár*, 1993. 2. évf./3. szám, 110–118.

¹⁵ *Benedek*, 1996. 150.

keznek újraéleszteni az egykoron híres érmelléki szőlő- és borkultúrát. A hozzá kapcsolódó, a közösségeknek látványt, szórakozást nyújtó táncos-zenés, dramatikus szüreti hagyományok¹⁶ tudatos rekonstrukciójával még nagyobb hangsúlyt kap az itt élő emberek életében a szőlő-termesztés.

Az érmelléki mocsaras, vizenyős talajadottságokkal függ össze a népi kultúra egyik jellegzetes ágához tartozó *kendertermesztés és -feldolgozás*. Az érmelléki háztartások még a 60-as években is vetettek kendert. A kendertermesztés technológiája és a kender feldolgozása alig változott az évtizedek során. Eszközei – törő, tiló, székes, talpas, kerekes guzsoly, orsó, matolla, osztovata –, szókincese, a munka menete, a mosás, festés és a hozzá fűződő hagyományok, a szöttesek még a mai napig szinte hiánytalanul megismerhetők, rögzíthetők kulturális örökségük szaktudományos számbavételéhez. Érmelléke ezen a téren hagyományt megtartó vidékünk, ahol a kendertermesztést, szövés-fonást és a népi textíliákat eredményesen lehet néprajzi szempontok szerint kutatni.

Nagyon figyelemre méltó különlegességet takar az érmelléki *gyapjúfeldolgozás és gubakészítés*. Ezekhez a műveletekhez már szaktudás szükséges. Jeles kézműipari központok működtek Avasfelsőfaluban, Nagykárolyban, Nagyváradon. Érmelléki jellegzetesség, hogy felszekereztek a Túrhoz gyapjút mosni és a már megszőtt gubaposztót a Túr melléki kalodákban tömöríteni. A guba általános felső viseleti ruhadarab volt, míg szűrt csak Nagyváradhoz közel eső településeken hordtak: Érkeserű, Érsemjén, Érmihályfalva. Csakis ünnepi öltözék volt. A gubának többféle változatát alakították ki: pl. ünnepi, mindennapi, női, férfi, rövid, hosszú, gal-

¹⁶ *Dánielész*, 1993. 167–176.

léros, mellen vagy nyaknál díszeset stb. Az érmelléki guba néprajzát sem ismerjük még maradéktalanul.

Viszonylag több néprajzi adat van birtonkunkban már az érmelléki települések *táplálkozási szokásairól* és étkezési rendjeiről¹⁷, mint az említett viseletükről. A néprajzi felméréseknek történeti hátteret is tudunk rajzolni a XVIII. századi úrbérrendezés forrásainak figyelembevételével.¹⁸ Az ismeretek mostani összegzése alapján három olyan érvelést lehet megfogalmazni, amelyek Érmellék táplálkozáskultúrájának régiómeghatározó kulcskérdéseire keresnek, illetve adnak választ. Az első, az általános táplálkozási képhez viszonyítva, hagyományörző erejének fokában mérhető le. A megművelhető határ, pontosabban a kultúrtáj kialakulása előtt, a lecsapolást megelőző időszakban a ter-

¹⁷ *Márton Béla*: A nyári és téli ételek Bihardiószegen 1944-ben. *Ethnographia*, 1968. LXXIX. 431–436.; *Benedek*, 1964.; *Varga*, 1993, 1996. 131–244.; *Pántya*, 1998.; *Bódi Erzsébet*: XVIII. századi adatok az érmelléki járás hagyományos táplálkozási kultúrájának vizsgálatához. In *Bihari Diéta V.* 2004. 148–155.; *Bódi Erzsébet*: Az érmelléki táplálkozáskultúra sajátosságai és kapcsolatai más tájegységekkel. In *Bocskainapok az Érmelléken*. (Szerk.: *Pántya Julianna, Radványi Réka*). Debrecen, 2004. 85–93.

Továbbá értékes eligazító ismeretek találhatók a Magyar Néprajzi Atlasz térképlapjain. A Magyar Néprajzi Atlasz gyűjtőpontjai között szerepel Értarcsa (Tárcea R.) Iriny (Irina) és Kokad érmelléki települések. Az atlaszi felmérés szerint a 19. és a 20. század fordulóján a megnevezett településeken a kenyér alapanyaga búza, rozs és kukorica volt (397. térkép), erjesztő anyagát 4–12 hónapra előre elkészítették (398. térkép) forrásban lévő must habjából és korpából (399. térkép), de emellett összeállították komlóból és búzakorpából, ennek helyi neve komlóskorpa (400. térkép). A megformált kenyértésztát sütés előtt nem vágták be, így a kenyér felszíne egybefüggő sima felületű (402. térkép). A szegetlen egész kenyeret falra rögzített polcon tárolták (404. térkép). A megjelölt térképeket Kisbán Eszter szerkesztette.

¹⁸ *Bársony István–Papp Klára–Takács Péter*: Az úrbérrendezés forrásai Bihar vármegyében. I. Az érmelléki és a sárréti járás. Az Erdélyi-történeti alaptípus kiadása. Debrecen, 2001.

mészeti környezet adta táplálkozási javak a mai napig, a XXI. század elején is felmérhetők. Pl. a gesztenyéhez hasonlítható sulyom (*Trapa natans*) terméseit még a közelmúltban összegyűjtötték. Mégpedig egyszerű módon: télen jégbe vágott lékbe juhprémekkel körütekert botot dugtak, amibe a sulyom tüskés termései beleakadtak. Ilyen eljárással könnyen nagy mennyiségre tettek szert. A termés tüskéit levágták, nyersen, főzve és sütvé fogyasztották, de eladásra is szánták, pl. a debreceni piacra.

Köztudott, hogy a diószegi határ táptalaja volt az édes tormának (*Armoracia macrocarpa*), és nem véletlen, hogy ezen a vidéken alakult ki a torma agráriparszerű termesztése és értékesítése.¹⁹

Ma már különlegességnek tűnik a csókaleves és a csókapörkölt, viszont amíg kiterjedt erdőségek vették körül a falvakat, addig a fiatal csóka tavasszal természetes egyszerűséggel mindenütt kedvenc ételek alapja volt. A káposztás csík étel, a szabad tűz paraszában sült hal, majd később a halpaprikás szintén e táj jellegzetes étele lett. Itt kell megemlíteni az érmelléki népi étel jellegzetes tárgyi emlékét, a pintérek által készített csobolyót.²⁰

A lecsapolás előtt és után is a szántóterületeket gabonafélékkel vetették be. Legfőbb kultúrnövényük a kenyérnek való búza és kisebb részben rozs volt. A két világháború között a paraszti gazdaságokban lényegesen megnövelték a kukorica vetésterületét. Ez utóbbi tendencia az állatállomány szaporodásával egyenes arányban függött össze. A kukoricatermesztésre kedvezőnek bizonyultak a lecsapolt, vizenyős, lápos területek. Jó minőségű és egyenletes terméshozamot takarítottak be. Ennek a két nö-

vénynek gazdasági jelentősége visszatükröződik a táj gasztronómiai jellegzetességeiben is. A kukorica alapú ételek – a malár, a mamaliga ételcsoport képezi a táj második csoportnak nevezhető jellegzetességeit.

A kenyér alapanyagát, ha a szükség úgy kívánta, kukoricaliszttel keverték. Ilyen célból termeltek fehér szemű kukoricát, lisztje nem látszott meg a kenyér színén. A sütési technológiáját is kialakították: az átszitált kukoricalisztet külön leforrázták, lisztből álló kenyértésztahoz tették. Az érmelléki házikenyer formája már nem hasonlítható a debreceni kenyérhez.

A kukoricalisztet burgonyával is összefőzték. A vidék jellegzetes étele a meleg olajba vagy más zsiradékba mártott kanállal meleg tálra kiszaggatott burgonyás kukoricagánica. Olykor már az elnevezés is utal a származásra: ilyen a kedvelt erdélyi juhtúrós pulicka, a pirosra sütött hagymakarikákkal ízesített kukoricatokány, de gyakori eledel a nép ajkán erjesztett pulickának ismert étel, ami végül is erjesztett pép. A táj étele szintén a sertéslapockából készült cigánytokány babbal és kukoricával, a szüretre főtt juhhúsos kása. Ez utóbbinál a hús levébe már nem a kölest főzik bele, hanem kukoricakását. A sajtosan vagy tejszerűen ehető főtt pulicka, a polenta (ez is puliszka), a prósza, a rakott gombás pulicka, a süldő, a túrós pulicka, a kukoricakása, a tepertős málé, a borkorcsofolyának kitűnő tepertős pogácsa, sajtos pogácsa, édes málé, finom édes málé, görhe málé, a kenyérpótló málé tej nélkül, a kukoricagombócleves, a kukoricadarafelfűjt, a kukoricalepény, a kukoricatorta, a rántott tengeritekercs nevezetű ételek olyan szélesre nyitják az érmelléki hagyományos táplálkozási kultúrát, hogy akár egészséges táplálkozási szokások elsajátítására, akár a vendéglátás fejlesztésére hivatott helyi gasztronómiának lehetne ajánlani.

¹⁹ *Pántya*, 1998.

²⁰ *Borbély Gábor*. Ivóedények és italtartók az Érmelléken. In: *Művelődés*, 1979. XXXII. évf. 12. sz. 35–36.

Érmellék az a vidék, ahol a nyugati nagy búzatermő alföldi vidék egy sajátos ízkultúrával találkozunk a keleti, szintén nagy kiterjedésű kukoricafogyasztó régióval, aminek ugyan az ízkultúrája nem olyan változatos, mint az Alföldön, de azt tanúsítani tudja, hogy a kukorica milyen fontos alapvető emberi ételmiszer. Sok esetben nélkülözhetetlen.

Kevesen tudják, hogy a paprika az 1873-as nagy kolerajárvány idején vált ismertté ezen a vidéken. Paprikapálinka formájában javallták betegségek ellen. Kiterjedt termesztésére a homokbuckák közötti vizenyős területeken vállalkoztak, főleg a két világháború közötti időszakban. A paprika termesztése nemcsak gazdasági hasznot adott, az ételek ízét, étvágyfokozó színeit is változatosabbá tette, s a vele készült ételek kiválóan illettek az érmelléki bor fogyasztásához.

Érmelléken a burgonya vetésterülete jelentős. A köznép szerint sváb településeken tudtak nagyobb hozamot elérni, mint máshol. Ők sokkal több burgonyát is fogyasztanak a mai napig, mint az érmelléki magyarok. A burgonyaételekben specialisták, de sajnos nem ismerjük a teljes néprajzi képet. Azt tudjuk, hogy a magyarok a burgonyát héjában sültve reggelire, kenyérszaporítónak, sült lepények ízesítésére, levesek sűrítéséhez hasznosították, és olyan speciális ételeket készítettek, mint tört möring, krumplilencse, betyárkrumpli, bölcsőkrumpli, dinsztelt krumpli, krumplis húsos lepény, krumplilabda, rakott krumpli, krumpli rántva, tejfölös krumpli, töltött krumpli, lepcsánka, krumplis rétes.²¹ Ezek között is vannak olyan ételek, melyek eltérnek a közismertektől. Itt jegyezzük meg, hogy a nagy-

létai uradalmon termelt burgonyát szeszgyártásra szánták a XIX. század végétől.

A konyhakertészet fejlettsége miatt jóval több főzelékféléket fogyasztanak az érmelléki lakosok, mint a tőlük nyugatra lakó alföldiek. Karalábé, karfiol, káposzta, kel, tök, paradicsom, zöldpaprika kerti növényeket szinte minden háznál gondosan megtermelik, amelyek közül valamennyi vagy leves, vagy sűrűsítéssel főzelék formájában idényjellegűen étrendjükben gyakran szerepel. Itt jegyezzük meg, hogy a kedvelt podlutka levesük szláv kultúrrétegre utal vagy szlávoktól való átvételre. A káposztát, lencsét, borsót és babot nagyon régóta termesztik. Ezeket a terményeket uraságoknak is szolgáltatták.²²

A húsalapú ételek kiindulópontját az állattartás jellemzésénél kell keresni. A nagyállattartás érmelléki történetében jelentős volt a csereerdők makkolóin hizott sertésállomány, mely megalapozta a később kialakult belterjes sertés-hízalás itteni hagyományát. Önellátásra minden családnál neveltek 1-2 sertést, ahogyan kifejezték: zsírozónak, amit karácsony előtt levágtak és házilag feldolgoztak. A táj nagyarányú sertéstartása, a nagylétei és diószegi fehér és fekete mangalicaállomány, valamint húsfeldolgozó vállalkozások²³ és az ezzel együtt kialakult hagyomány, paraszti húskonzerválási eljárások jelentik azt a harmadik csoportnak nevezhető kérdéskört, mely táji sajátosságokat alakított ki. A létai hídi vágóhíd és hatásköre, a toros káposzta, a főtt hús és véres hurka keverékével töltött gömböc, amit reszelt tormával megfőzve levesként és a gömböcöt megsütve sültként fogyasztottak, vagy a sertés belszerveit tartalmazó savanyú ízű levesek, vagy a házak padlásain található szalonnás kármentők, ezek azok a kultúrelemek, amelyek a hagyományos kultúra sa-

²¹ Mindegyik ételnek megvan a receptje és az étrendbeli szerepére utaló információk jegyzéke a szerző és a Déri Múzeum néprajzi gyűjtésében. DMNA 2025–82.

²² Bódi, 2004b.

²³ Pántya, 1998.

játosságait jelentik. De ide lehet sorolni azt a tényt is, hogy disznótorban a disznóhúskészítmények mellé bőven találunk fel baromfisülteket is. A baromfitartásnak nagy hagyománya van. Számoltak vele urbáriumokban. A XVIII. század végi urbáriumrendezéskor lejegyezték, hogy minden egész telektől esztendő által két csirkét, tíz tojást, egy rucát kötelesek voltak beadni, sátoros ünnepekre, karácsonyra, húsvétra és pünkösdre egy-egy borjúval, pulykával tartoztak.²⁴

Az etnikai alapú különbségek az ünnepi táplálkozásrendben nyomatékosan tapasztalhatók, és ezeknek okai legtöbb esetben vallási hovatartozásban keresendők vissza. A legszembetűnőbbek a böjthöz való viszonyulások. A görögkeleti román és görög katolikus, ma már magyarul beszélő hívő emberek mind a nagyböjti, mind az adventi időszakban tartózkodnak az állati eredetű ételektől, zsiradékoktól. Sem vajat, sem más tejterméket nem esznek. A római katolikusságukhoz ragaszkodó sváb lakosok a mai napig számontartják a heti böjtnapokat, amikor is nem fogyasztanak húsos ételeket, és tartózkodnak a jóllakástól.

A húsvéti ételszentelés, a pászkakalács megéléte, jelentősége, a sváb strudli lepény, a kirbály ünnepe színezi Érmellék gasztronómiai palettáját. A szokások sorából több olyan megmaradt, pl. ahogyan az ifjú párt fogadják az új házban, amelyek szintén etnikai sajátosságot hordoznak. A románoknál egy tál tiszta búzát szórnak az emberek fejére, az asztalon levő frissen sült cipót előbb magasba dobja az ifjú férj, majd szét-töri kis darabokra, hogy mindenkinek jusson belőle – ezeknek a cselekedeteknek mára már szimbolikus jelentésük van, s nem is egy jelentése, hanem annyiféle lehet, ahogyan az emberi

gondolat szabadon működik. A húsvéti tojásjáték Szentjobbon, Remetén és Gyantón szintén e tájra is hatással volt, amit még részleteiben a néprajztudomány nem is dolgozott fel, pedig egy értékes kulturális örökség nyomaira bukkanhatunk. Svábok szokásának tartják. Húsvét szombatján kezdődik, tojásgyűjtésen, festésen majd azok árusításával, illetve a festetlenül maradt tojásokkal való versenyszerű népi játékon alapul. A nagyközönség előtt zajló népjátékon a fiatal fiúk bebizonyíthatják ügyességüket és rátermettségüket, ami után megszűnnek kisfiúk lenni, legénnyé válhatnak.

Befejezésül meg kell jegyezni, 1944-ben Bihar-diószezen egy felmérés készült arról, hogy az V. és a VI. osztály tanulói mit ettek nyáron és télen. Továbbá Érkeserűn a 9-10 éves tanulók „Mit ettem a múlt héten?” kérdésre válaszoltak. Az értékelő régi ételnek tartja a krumpli- és a paszulylevest, főzeléket, galuskát. Újnak a befőtteket, a makarónit, a lakodalmi süteményeket.²⁵

A felmérésből kiderült, hogy naponta háromszor étkeztek. Szent György-naptól Szent István királyig tartott a hosszú napok, ami szorgos dologidőszak volt. Ilyenkor uzsonnát is ettek. Nyáron a mezőn 8 óra tájt reggeliztek, a déli harangszóra ebédeltek, 5 óra fele uzsonnáztak. Erre a három étkezési alkalomra száraz kosztot fogyasztottak, tarisznyából. Este várta őket a meleg, rendszerint egytálétel, a vacsora. Hétköznapokon télen-nyáron, szinte évszaktól függetlenül egytál főtt ételt fogyasztottak. A vacsorára főzött ételből különösen télen jutott reggelire is.

Tarisznyából leggyakrabban reggelire és ebédre egyaránt kenyeret, szalonnát ettek, zöldpaprikával, máskor hagymával, nyers paradicsom-

²⁴ Bódi, 2004b.

²⁵ Márton, 1968. 435–436.

mal kiegészítve. A szőlőben dolgozók nyáron sok gyümölcsöt fogyasztottak.

A vasárnapi ebéd szinte kötelezőszerűen, szociális helyzettől függetlenül három fogásból állt: levesből, húsos ételből és tésztából. A vasárnapi reggelihez hozzátartozott a tejeskávé. Előfordult, de csak kevesen teáztak. Viszont reggeliztek forralt bort zsíros kenyérrel. Még gyermekek, iskolások is.

A főtt ételek közül leggyakrabban leveseket főztek. Nyáron a következő gyakorisági rendben: burgonyaleves, zöldbableves, töklevés, meggylevés, húslevés, paradicsomlevés. Sóska-levés, pergelttésztaleves, karalábélevés, káposztaleves, zöldborsólevés, salátaleves, savanyúlevés, köménymagos leves, répaleves. Főzelékek: zöldbabfőzelék, krumplimóring, zöldborsófőzelék, burgonyafőzelék, borsos burgonya, tökfőzelék, spenót, répafőzelék. Tészták: palacsinta, kalács, pogácsa, tarkedli, főtt tészta. Tojásételet ebédre ritkán ettek. Gyakori volt a töltött káposzta, a tőtike, a paprikás burgonya és a paprikás csirke. A téli főtt ételek sorában leggyakoribb volt hétköznapokon szárazbableves disznóhússal vagy anélkül, paprikás burgonya-levés, káposztaleves, köménymagos leves. Disznóhúst, kolbászt, nyúlhúst, töltött káposztát, libát, kacsát, mákos laskát, túrós laskát, burgonyás tésztát fogyasztottak, mint értékesnek tartott ételeket.

A felmérést elemezve 1944-ben Bihardiószegen alig szerepelt kukoricaétel. Összesen 887 ételt jegyeztek le, ebből 298 leves, 143 húsétel és szalonna, 129 főzelék, 72 tésztaétel volt. Feltűnő, hogy alig fogyasztottak tejes és tojásételeket.

A legértékesebb és egyben leggyakoribb étel a kenyér volt, mellette pedig a szalonna. A háború után ez a helyzetkép átalakul, hogy milyen irányban pontosan, azt csak az ott élők tapasztalatából lehetne megállapítani. Szükséges

lenne újból elvégezni egy hasonló felmérést immár 60 év eltelte után, hogy meg tudjuk érteni, hogy az említett kukoricaételek miképpen váltak népszerűkké, és ténylegesen megváltoztatták-e a hagyományos táplálkozási kultúrát a XX. század második felében Érmelléken. Az is feltételezhető, hogy a hagyományos táplálkozási kultúra alapos néprajzi vizsgálata a földrajzi értelemben kijelölt Érmellékét bizonyos vonatkozásban szűkíti, más esetekben meg bővíteni kell, mint kultúrhatásokat kibocsátó és befogadó néprajzi tájat.

Irodalom

- Bársony István–Papp Klára–Takács Péter*: Az úrbérrendezés forrásai Bihar vármegyében. I. Az érmelléki és a sárréti járás. Az Erdélyi-történeti alapítvány kiadása. Debrecen, 2001.
- Bársony István*: Az etnikai viszonyok változásai az Érmelléken a XVI–XVIII. században. In: Bocskai-napok az Érmelléken. (Szerk.: *Pántya Julia*, *Radányi Réka*). Debrecen, 2001. 10–16.
- Bartha Gyula*: Érmelléki néprajzi adalékok. (Sváb népünnepek, érmelléki babonák) *Ethnographia* II. 1891. 401–404.
- Békési András*: A csodálatos miskapipa. Érmelléki mesék. Bukarest, 1949.
- Bél Mátyás*: Bihar megye leírás. Fordította: P.Szalay Emőke, bevezetés és jegyzetek: *Csorba Csaba*. In: A Bihari Múzeum Évkönyve II. 1978. 51–107.
- Benedek Zoltán*: Nagykároly és vidékének táplálkozásáról. In: *Korunk*, XXIII/2. 1964. 208–214.
- Benedek Zoltán*: Módos házak táján. In: *Korunk*, 1973. XXXIII. évf. 1096–1101.
- Benedek Zoltán*: Az érmelléki nádfedeles házak. In: *Művelődés*, 1981. XXXIV. évf. 11. sz. 40–42.
- Benedek Zoltán*: Falu, telek, ház az Érmelléken. In: *Korunk Évkönyv*. (szerk.: *Herédi Gusztáv*), 1982. 270–276.
- Benedek Zoltán*: Érmellék. Orosháza, 1996. Bihar-vármegye. (Szerk.: *Nadányi Zoltán*) Budapest, 1938.

- Bocskai-napok az Érmelléken. Tudományos konferencia az Érmellékről. Létavértes, 2004. június 18.; Kismarja, 2004. június 20. (Szerk.: *Pántya Julianna, Radványi Réka*). Kiadja Érmellékért Közhasznú Egyesület. 2004.
- Borbély Gábor*: Ivóedények és italtartók az Érmelléken. In. *Művelődés*, 1979. XXXII. évf. 12. sz. 35–36.
- Borbély Gábor*: Borospincék az Érmelléken. In. *Művelődés*, 1980. XXXIII. évf. 11. sz. 34–36.
- Borbély Gábor*: Szőlőművelés és borgazdálkodás az Érmelléken. In. *Látóhatár*, 1993. 2. évf. / 3. szám 118–126.
- Borbély Gábor*: Paraszti önkormányzat és közösségi rendtartás a hegyközségekben. (Biharfélegyháza-Rošiori és Jankafalva-Ianca példáján) In. *Látóhatár*, 1993. 2. évf. / 3. szám 177–188.
- Bődi Erzsébet*: XVIII. századi adatok az érmelléki járás hagyományos táplálkozási kultúrájának vizsgálatához. In. *Bihari Diéta V.* 2004. 148–155.
- Bődi Erzsébet*: Az érmelléki táplálkozáskultúra sajátosságai és kapcsolatai más tájegységekkel. In. Bocskai-napok az Érmelléken. (Szerk.: *Pántya Julianna, Radványi Réka*). 2004. 85–93.
- Dánielisz Endre*: Munkavégző táncszokások Bihardiószezen. In. *Népismereti Dolgozatok*. (Szerk.: *Kós Károly*). Bukarest, 1976. 147–150.
- Dánielisz Endre*: Szüreti táncalkalmak Bihardiószezen. In. *Látóhatár*, 1993. 2. évf. / 3. szám. 167–176.
- Dankó Imre*: A bihari csikászat kérdései a mai táplálkozástudomány felvetései alapján. In. *Bihari Diéta V.* Debrecen, 2004. 89–99.
- Duka János*: Margittai vásár. In. *Népismereti Dolgozatok* (Szerk.: *Kós Károly*). 1973. 125–130.
- Kósa László-Filép Antal*: A magyar nép táji-történeti tagolódása. Negyedik, változatlan kiadás. Budapest, Akadémiai Kiadó, 1983.
- Kurucz Albert*: Az észak-bihari szőlőművelés és borgazdálkodás. Debrecen, 1964.
- Lakatos-Bakó Melinda*: A májusfa Tasnád környékén. In. *Népismereti Dolgozatok*. (Szerk.: *Kós Károly, Faragó József*) Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983. 150–159.
- Márton Béla: A nyári és téli ételek Bihardiószezen 1944-ben. *Ethnographia*, 1968. LXXIX. 431–436.
- Mózses Teréz*: Érmelléki borospincék. In. *Népismereti Dolgozatok* (szerk.: *Kós Károly*). Bukarest, 1981. 51–62.
- Nagy László*: A nagykárolyi (Carei) szőlőskerttről és szüreti szokásairól. In. *Látóhatár*, 1993. 2. évf. / 3. szám 110–118.
- Pántya Julianna*: A nagylétei vízi vágóhíd. Debrecen, 1998.
- Papp Klára*: Az Érmellék az úrbérrendezés idején. In. Bocskai-napok az Érmelléken. (Szerk.: *Pántya Julianna, Radványi Réka*). Debrecen, 2004. 17–27.
- Számadó Ernő*: Régi érmelléki halászat. In. *Népismereti Dolgozatok* (Szerk.: *Kós Károly*). Kolozsvár, 1976. 85–90.
- Varga Gyula*: Az érmelléki szőlőkultúra. In. *Déri Múzeum Évkönyve*. Debrecen, 1974. 431–534.
- Varga Gyula*: Az érmelléki szőlőkultúra. Bihari dolgozatok. Berettyóújfalu, 1976.
- Varga Gyula*: A népi táplálkozás Hajdú-Bihar megyében a XX. század első felében. A Hajdú-Bihar Megyei Múzeumok Közleményei. 52. Debrecen, 1993.
- Varga Gyula*: Érmelléki szőlőhegyek rendszabályai a XIX. század végéről. In. *Szabó István-émlékkönyv* (Szerk.: *Rácz István*) Debrecen, 1998. 268–286.
- Wilhelm Sándor*: A fazekasság emlékei Margittán. In. *Népismereti dolgozatok* (Szerk.: *Kós Károly és Faragó József*). Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983. 94–106.
- Wilhelm Sándor*: Hagyományos halászat az Érmelléken. In. *Népismereti Dolgozatok*. 1994. 59–75.

