

SZEBENI ZSUZSANNA

HAGYMALEKVÁRRAL ÉS FÜSZERKERTTEL A KÖZÖSSÉGÉRT

Tordán, a kisvárosban, ahol kikiáltották a vallásszabadságot, ahol Jósika Miklós léptei máig is visszhangoznak, ahonnan leginkább a Tordai-hasadék felé veszik az irányt a vállalkozó kedvű kirándulók, esetleg a sóbányát célózzák meg, ritkán látogatják meg a vendégek a tündéri történelmi belvárost, a Rákos-patakán átvezető árnyas hidakat, a református parókián Petőfi körtefáját. A valamikori polgárváros csak elvétve érezteti azt a közösségi erőt, amelybe az ottani magyarság kapaszkodott. A nemrégiben 150. évfordulóját ünneplő Dalárda szinte az egyetlen olyan intézmény, amelynek révén érzékelhetjük a hajdanvolt tordai magyarság erejét. Persze ha olyan avatott kalauza van az embernek, mint Hunyadi Attila történész, nem melleleg igazi lokálpatrióta (aki tetteiben is, és nemcsak verbálisan az), egyből jobban lefejtődnek a városról azok a ráakódott cementporos rétegek, amelyek szinte évtizedekig kövesítettek meg a helyi lakosság máját, tüdejét, tudatát és igen, egy kicsit a szívét is.

Erdemes igazi álmodókkal járni a világot, mert új perspektívákat nyitnak költői, választ nem váró méltatlankodásomra: – Oda nézz!!!... és rezzenetlen biztonsággal felrajzolja a török sereget, amely éppen vonul és hadrendbe áll... Itt gyülekeztek, és meséli attól kezdve a térség történetét.... Csak pár száz év választ el tőle.

Én magam ismerem is, nem is ezt a kisvárost, pedig rengeteg önfeledt időt töltöttem ott, számomra a csodálatos Keresztanyám, a magas



**...valójában egy,
az erdélyi kulturális
térképen létező, de
feledésbe merült tudás
felelevenítéséről és
új kontextusba helye-
zéséről van szó.**

szikár, egyenes tartású, fonott-kontyos, olvasott asszony (valójában harmadik generációból örökölt címe) meséiből elevenedik meg, egy olyan világ, amely egy polgári rendet és rendszert mutatott. Akkoriban egy hadiözvegy még nyugodtan megélhetett egy, a kiváló kertész, Palocsay Rudolf által telepített barackos ligetből származó szerény, munkás, de tisztességes, kertből származó jövedelméből. Különleges klímájú, mezőgazdasági tevékenységre különösen alkalmas hely, ahova egy hónappal a kolozsvári előtt érkezett a tavasz. Ez érlelte a kövér epreket, három héttel korábban a kajszibarackokat, s a sóbányaközeli teraszos szőlőt. Az üvegházban, de szabad földön is minden megtermett, ami egy háztartásban szükséges volt, s talán annál egy kicsit több is.

Ha a kuláklista tette tönkre a létezést, akkor is lehetett újraéledni: füstölőt alapítva – és abból, ha nem is tarthatta el családját, legalább élhetővé tette a hétköznapokat. S ezáltal a város jelentős része, húsнемűje az onnan kikerült azonos ízvilággal tartósítsa, s örökbélyegként megőrizhesse a „békebeli” fűszerek és füstök zsírpermetben oldott súlyos, de keserpikánsan markáns illatát. Akkoriban, amikor még az iparosegyleti kártya- és biliárdpartira lehetett fizetés gyanánt a helyi pékség termékeként egy méter pereccel belépni, és úgy kiegyenlíteni a fröccsszámlákat. A házi füstölők tüzei kihunytak, a pékségeket moha lepte be, az államosított szőlőtőkék elvadultak, a konyhakerteket felverte a gyom, és nemcsak az egészséges gyökérzöldségek hiányoznak...

*

Aztán szinte évtizedekre nyúló néma hallgatás után valami megelevenedett. Egy olyan iskolaszövetkezeti hagyományt élesztettek fel, amely a két világháború között prosperált, és számos gazdasági és oktatási reform megvalósítására és fenntartására volt alkalmas. Ez az iskolaszövetkezet 2015-ben Tordán újraalakult, és a diákok étkeztetését, oktatását, egészségtudatos nevelését tartja szem előtt.

A nagypiac hátsó bejáratánál, egy stratégiaileg is központi helyen egy polgári házat, a volt görögkatolikus egyház parókiaépületét bérlő az a vállalkozás, amely szeretne valahogy más lenni, mint egy étterem vagy egy megszokott óvodai vagy iskolai kázinó, vagy egy egyszerű bisztró.

A lelke, Pozsonyi Márta olyan határozott asszony, aki még beszélgetésünk alatt sem hagyhatja magára a konyhát – furcsa, hogy Rejtő Jenő jut eszembe, és más, *pozitív* értelemben a „szőke ciklon”. Egy hétköznap délután, de a román húsvéti, nagyheti megrendelések miatt nem marad szusszanásra sem ideje, pedig iskolai szünet van. A kályhán egy páratlan illatú gulyás rotyog, és sülnék az elektromos tűzhelyen a friss, törekeny illatozó mézes lapok, végső rendeltetésükre várva, hogy megfelelő töltelékkel rétegessé illeszék őket...

Márta pályáját meghatározta a külföldön szerzett ismeretanyag és tapasztalat, ugyanakkor az a tudás, amelyet a torda-aranyosszéki vidéken szerzett és amelybe beleszületett. Az a szemlélete, hogy mindenkinek egészséges, ízletes és lehetőleg helyi étel kerüljön az asztalára. Ez Tordán valamikor teljesen természetes volt, de mára már sajnos nem az, különösen nem intézményi szinten és a közétkeztetés területén. Most nem csupán a saját családjára és gyermekeire gondolva, komoly ismereteket és gyakorlatot szerezve, bevezette a kisvárosba is a mára már elfelejtett tudást, a „*slow food*”-ot. Furcsa egy ilyen, otthonias környezetben ezt a szókapcsolatot használni, de egyelőre még a gasztrotudorok sem találtak jobbat (*komótos étkezés???*), lényege a helyi nyersanyagokból, lassabban,

tehát nem *fast food* technikával készült és civilizáltan felszolgált egészséges enivaló. Ahogyan Comenius *Orbis pictus* kézikönyvében Conviviumként jelölte a vendéglátást (németül Mahlzeit), tulajdonképpen a *slow food* típusú „vendéglátás” együttlétet, conviviumot jelent, persze kellemessé téve ezt az együttlétet az együtt étkezéssel, és miért ne, borozással, hagyományos, történelmi fogások, desszertek felszolgálásával; mindeközben az egészséges közétkeztetést és környezettudatosságot, az élelmiszerpazarlás megelőzését is szíven viseli ez a nemzetközi mozgalom, így teljesen 21. századi, korszerű mozgalom, mely a világ minden részében prezidiumokba és lokális-regionális conviviumokba tömörít, vagyis egyrészt a helyi növény- és állatfajták fenntartását, megőrzését, jogi védelmét és termesztését, nevelését vállaló prezidiumok/elnökségek alakulását, illetve helyi életközösségek/conviviumok egyesületi formában való működtetését jelenti világszerte.

A *slow food* fogalom a gyorsétel, gyorsétkezdék ellentétéként képződött meg. Carlo Petrini olasz közíró találta ki a 20. század nyolcvanas éveiben. „Carlo Petrini jól megérezte akkor, hogy a személyes, szűkebb világát, az oly sokak által vágyott olasz életérzést is nagyban veszélyezteti a globális gazdasági törekvések erősödése. Aggódással figyelte az olasz gasztronómiai kultúrára, az olasz élelmiszerek termelésére, a kis családi vendéglőkben megtapasztalható, emberközeli, nem rohános életfilozófiára veszélyt jelentő folyamatokat. Erre reagálva először tiltakozó demonstrációkat szervezett, majd felismerte, hogy sokkal fontosabb feladat a kis-termelők helybeni támogatása, azzal a gondolattal, hogy az embereket vezessük vissza a főzés és az örömteli, gondtalan étkezések világába.” Így született meg a *slow food* projekt, amelyben az emberek újra „lelassulva”, a hagyományos gasztronómiai élményekre koncentrálnak, boldogan élvezhetik az életet.¹

Ennek a remek – csak nevével nem tudok megbarátkozni –, a Lorántffy Zsuzsanna által meghívott professzorként Sárospatakon tanító és alkotó Comeniust megidézve talán legmagyarosabban „hagyományos vendéglátás” mozgalomnak nevezhető világszintű hálózatnak, mozgalomnak a tordai képviselője, illetve követője Pozsonyi Márta, aki érzékelte a hiányt, a különlegesen lágy éghajlatú, a sómezők által is determinált hely nyújtotta különleges lehetőségeket, ugyanakkor mintegy természetesen lett a szóránymagyarság közösség-szakács-kovácsa (valódi képzavarral illetve, jellemezve őt), de a „közösség kovásza” is lehetne, hiszen a világvjárvány idején sütőkemencéjében házikenyeret sütött és szállított ki (kis zöldséggel, tejjel és szükség esetén egy kis kontyálávalóval, tordai asztali borral is kedveskedve) önkéntesen és ingyen az egyedül élő időseknek, tényleg, mint egy szőke ciklon, egy Dorkát segítő jó tündér, egészségügyi álarcban, Slow Food Delivery név mögé rejtve altruizmusát, miközben mindenki bezárva kuktolt szobafogságában... A jó tündér üveg cipellőit sarkát összekocintva ott termett, ahol szükség volt egy kis harapnivalóra, mindezt altruista, *slow food* alapon, önkéntesen, a hatóságokat is meghökkentve, csodálkozásra bírva, hiszen az önkéntesek a nyilatkozatba beírva a karitatív tevékenységet, igenis mozoghattak, segíthettek a rászorulókon. Tette mindezt úgy, hogy három gyermek édesanyja, és közben anyukája is évek óta, nyolcvanévesen, ki sem mozdulhat a lakásából.

Pozsonyi Márta élelmiszeripari szakemberként hivatalosan is bejegyeztette a tordai Slow Food Egyesületet, amely nemzetközi szinten is ismertté vált a hagyományos gasztronómiát népszerűsítő európai szervezetek és szakemberek körében. Céljuk, hogy helyzetbe hozzák egy-egy tájegység helyi termelőit, helyi ízeit, és megmutassák a világnak, hogy a globalizált élelmiszeripar mindenhol

jelen lévő termékei ellenére léteznek helyi gasztronómiai értékek szerte Európában, így nálunk, Erdélyben is. Ezt a célt szolgálják a különböző hagyományőrző nemzetközi fesztiválok és vásárok, amely közül kiemelkedik a kétévente megrendezett Slow Food keretében a Terra Madre Salone de Gusto nemzetközi vásár Torinóban.

Különösen érdekes ez a jelenség abból a szempontból, hogy valójában egy, az erdélyi kulturális térképen létező, de feledésbe merült tudás felelevenítéséről és új kontextusba helyezéséről van szó. Hiszen hozzájuk kapcsolódik egy, az erdélyi konyha és hagyományos ízvilág szempontjából jelentős termék: az aranyosszéki vöröshagyma, amely kezdeményezésére bekerült az Arc of Taste hagyományos helyi termékek értéktárába. Ez nemzetközileg elismert értéktára a mezőgazdasági és kulináris, gasztronómiai értékeknek, és a hungarikum-értéktárra hasonlít: egyetemes szinten egyfajta gasztrokulturális és mezőgazdasági génbank. A nemzetközi gyűjtemény célja, hogy megkülönböztesse a globalizált egyneműsített fajtáktól a hagyományos növényfajokat és a veszélyeztetett, eltűnőben levő növényfajokat, amelyeket elsősorban gasztronómiai és élelmiszeripari céllal termelnek egy-egy vidéken.

Ez a sok kezdeményezés és program nem véletlenül érdemelte ki a legaktívabb civil szervezet címet is Tordán, hiszen elindulhatott volna egy jóval jövedelmezőbb és kevesek számára elérhető *fine dining* irányába is, de nem ezt tette.

Soha nem lehetek elég hálás, hogy a városi legendaként, van is, nincs is történetű „tordai pecsenyéből” egy közeli családi szálon keresztül valóságos nemzetközi elismertségű recept, valóságos vásári látványosság lett; ugyanakkor a számtalan „oral history” módszerrel begyűjtött ismeret révén „az öregúr”, Jakab „Zsíri” Árpi bácsi szinte újjászületett és a szakácskodásban, történet-mesélésben, szinte „pecsenye-nagykövetté lett”; időskori élete új értelmet nyert, a vendégek számára pedig egy ízletes, különleges, igazi csemege kerül az asztalukra. Árpi bácsi tanítványaként Márta bekerült a *Vándorkonyha* (Bucătăria hoinară) című kétnyelvű, angol–román fotóalbumba is, amely Románia jellegzetes helyi gasztronómiai különlegességeit illusztrálja rövid receptekkel és festői képekkel, és az Erdélyt, Bukovinát és Duna-deltát, a Bánsággal, Partium nagy részével egyaránt magába foglaló jelenkori Románia gasztroturizmusát és diplomáciai tekintélyét kívánja emelni protokollkiadványként.² Lévén, hogy Magyarország 2011-hez hasonlóan, 2024-ben is az Európai közösség rotációs elnökségét tölti be újra, a dr. Győri Enikő kormánybiztos, főszakácsmester által kitalált programon belül („Ezt főztük ki Európának³”) feltálat gasztronómiai-kulináris és borászat jellegzetességeinek megcsillogtatására a fentebb említetthez hasonló lehetőség nyílik.

A helyi termelők (gazdaasszonyok) serkentésén, az óvodai és iskolai menzák ellátásán, valamint a különleges ünnepi eseményeken túl, a fiatalok számára szervezett gasztrotáborok biztosítják a tudás meggyökerezését és a gasztrokultúra széles körű változásának reményét. Látva azon fiatalok lelkesedését, akik egy ilyen táborban ismerkednek meg a töltött káposzta, a szilvásgombóc vagy a vegyszermentes lekvárfőzés titkaival, remélhető, hogy másképp viszonyulnak már az élelmiszerekhez, az alapanyagok beszerzéséhez, mint ahogyan azokhoz a minta zöldség- és fűszerkertjeikhez is, amelyeket a kezdeményezés keretében a Jósika Miklós Elméleti Líceumban, de más helyi iskolákban is megalapítottak.

Ínyenc ízesítésű tekercesek, házias, helyi fűszerezésű sajtátlak, a klasszikus erdélyi konyha teljes repertoárja; ugyanakkor az olaszos ízekkel vegyített

aranyosszéki sajátosságok: hagymalekvár, friss tejtermékekkel készített lepények, bélesek, gyümölcspiték – megannyi csoda, amelyek mind a Tordai Gasztronómiai Központot, és séfjének, Pozsonyi Mártának a tudását és ízlését dicsérik.

■ JEGYZETEK

1. Herczeg Zoltán: *A lelassulás nem jelent belassultságot! Így született a slow food mozgalom.* Dining Guide 2019. április 9. <https://diningguide.hu/a-lelassulas-nem-jelent-belassultsagot-igy-szuletett-a-slow-food-mozgalom/>
2. Bucur Ovidiu Adrian: Marta Pozsonyi și „pecsnyia” de Turda – prezenți în albumul „Bucătăria Hoinară”. Refleqt Media 2019. 12. 02. <https://www.refleqtmedia.ro/marta-pozsonyi-si-pecsnyia-de-turda-prezenti-in-albumul-bucataria-hoinara/>
3. Győri Enikő-Bakos Piroska-Gál Helga: *Ezt főztük (ki) Európának.* Heti Válasz Kiadó, Bp., 2012. Megjegyezzük, hogy idén, 2024-ben ismét Magyarország tölti be az EU Minisztertanácsának rotációs elnökségét, 2024. július–december félévben. Ilyenkor az elnökséget betöltő ország imázsa, ideértve a turizmust, gasztronómiát nagy szerepet kap és nagy lehetőséget is. Ezért fontosak a gasztrovállalkozások és ezek megfelelő menedzsmentje, illetve marketingje, mert egy kisváros és térség fejlődéséhez is hozzájárulhatnak.

