

MESÉLŐ ÉTELEINK, ITALAINK

A vásárhelyi emberek vendégszeretetről jegyezték föl 1844-ből: „Különben, jellemének fővonási: lepletlen nyíltság, jószívűség, 's barátságos vendégszeretet. Ha házához megyünk kenyerét megszegei előttünk; 's ha utban találjuk, egypár itcze borért 4-5 mértföldnyire is elvisz, ha kívált beszéddel tartjuk, akkor ő a' gazda kocsin és csárdában.”

Szathmáry Károly, 1844

A gyermekkor ízei, édesanyánk főztje, nagyanyáink süteményei, a gőzölgő konyha illatai, a konyhaszekrény fűszeres fiókjainak rejtelmek, a kamra csábító befőttjei és lekvárjai vagy a padláson lógó szalonnák és kolbászok, mind hozzátartoznak a gyermekkor teljességéhez, boldogságához. Ki nem fedezte föl gyermekként szívesen a nagymama kamrájának polcait, az azon rejtőz finomabbnál finomabb lekvárokat, befőtteket, félretett süteményeket, dióbelet, mogyorót, aszalt szilvát rejtő tányérokat, tasakokat, dobozokat. Mindenki szívesen lábatlankodott főzőskor, de különösen süteménysütéskor édesanyja vagy nagyanyja szoknyája mellett, hogy egy darab nyers, édeskés zöldséget kaphasson ropogtatni, hogy a készülő tésztából, krémekből kóstolhasson, hogy a kiürülő edényeket kinyalogathassa. A fiúgyerekek először bátortalanul, de kíváncsian környékeztek meg a nagyapjuk vezette disznóvágást, hogy minél hamarabb kaphassanak a frissen pörzsölt füléből-farkából, abált májból, miközben ellestek már fogásokat is. Szombaton a kenyérsütés illata áradt az egész házban, alig bírták ki a gyerekek, hogy a ropogósra sült kiscipóból, lángosból kaphassanak zsírral, fokhagymással, házi tejföllel vagy csak úgy forró magában.

Ennek a „több mint szakácskönyvnek” – reményeim szerint – az a célja, hogy kinyissa gyermekkorunk, és a több nemzedékkel korábban élt vásárhelyiek konyhájának ajtaját. Benézzünk a tűzhelyen fővő ételekbe, a kemencében sült fogásokba, a szabadban, bográcsban rotyogó paprikásokba, a titkos csemegéket rejtő kamrák, padlások, konyhaszekrények, a butellákba kívánczó, kisüstön lepárolt pálinkák világába, a város körüli homokdombokon termelt szőlőből szűrt borokat érlelő verempincékbe és még sok minden ide tartozó érdekességbe.

A régen élt vásárhelyiek ételéről és italairól, a kisebb és nagyobb gazdák, polgárok, mesteremberek sütés-főzéséről keveset tudunk, maguk sem tartották fontosnak azokat följegyezni.



A fényképet Dani Imre festő készítette az 1930-as években egy városi háznál tartott lakodalom főzőasszonyairól és húsfőzőiről

Három nagy néprajzi, helytörténeti kutatónk – Kiss Lajos, Herczeg Mihály és Nagy Gyula – jelentős, ma már pótolhatatlan gyűjtést végeztek a vásárhelyi zsellér, paraszti-, kisgazda rétegek ételéről és italairól, étkezési szokásairól, a 19. század derekától a 20. század második feléig. Ezek azonban külön-külön jelentek meg, összegzésük és kiegészítésük ez idáig hiányzott. Rajtuk kívül Nagy Vera kortárs néprajzkutatónk végzett a témában több részletező és összefoglaló kutatást és azok földolgozását. Szent Tibor író, néprajzkutató – habár célzatosan sosem gyűjtötte a vásárhelyi parasztság ételait, italait – számtalan gyűjtésében és az ezekből készült munkáiban fellelhetők ezek, vagy a hozzájuk kapcsolódó szokások. Az említett szerzők kutatási anyagait ki kellett egészíteni a helyi levéltári, helytörténeti, néprajzi gyűjtemények anyagának ilyen irányú kutatásával, a vásárhelyi paraszt-polgári réteg étkezési szokásainak földolgozásával, valamint az említett helytörténetesek kutatása óta eltelt időszakban meghonosodott ételek leírásainak fölgyűjtésével. A korábbi néprajzi kutatók gyűjtési területén (Csomorkány, Vásárhelyi-puszt, Mártélyi-tanyák, Gorzsa környéke, belterület, stb.) kívüli – Vásárhely határához tartozó – külterületeket is igyekeztem fölmérni és följegyezni a legjellemzőbb és a szokatlan ételeket, italokat és a velük kapcsolatos szokásokat.

Ennek a könyvnek a célja nemcsak a régi ételleírások, a vásárhelyi konyha fogásainak megőrzése és átmentése a huszonegyedik századba, hanem a konyhába kerülő nyersanyagok megtermelésének, előállításának, felhasználásának rövid ismertetése, ugyanakkor az utolsó emberöltő alatt bekövetkezett változások nyomán követője, és egy lehetséges konyhai jövőkép fölvezetése is.

Ebben a hódmezővásárhelyi szakácskönyvben a város és környékének legjellegzetesebb régi és újabb ételait igyekeztem összegyűjteni, az általánosan ismert ételféleségeket nem, vagy csak felsorolásszerűen érintem. Az ételek nevét a Hódmezővásárhelyen és környékén leginkább használatos elnevezéssel írtam, a helyi tájszólás szabályai szerint, zárójelben a névmódosulásokat és a ma legelterjedtebb megnevezés fölűntetésével. A közölt ételrecepteknél – a nyersanyagok összetételében és elkészítési módjában – eltérő változatok léteztek a múltban, és léteznek ma is, hiszen van olyan étel, amelyet családonként is különbözőképpen készítettek és készítenek el. A könyvben szereplő ételek közel kétszáz év vásárhelyi gyűjtéseiből valók. Az ételek alapanyagainál, a húsfélék, zöldségek, gyümölcsök, tejtermékek stb. minden esetben Hódmezővásárhelyen, vagy a környékben (Makó, Szentes, Szeged, stb.) termelt és előállított, de mindenképpen magyar hozzávalók értendőek.

Remélem, hogy ebben a vásárhelyi szakácskönyvben nemcsak a múlt helyi ízeit sikerül továbbadnom, hanem újabb fogásokkal, ételváltozatokkal, ötletekkel gazdagítani a mindennapi és ünnepi konyhánkat.

Benkő B. László
helyismereti kutató