



Ex libris



Nagy-Laczkó Balázs

Búgó gyökerek, avagy zeller a Tiszántúlon

Manapság egyre népszerűbb a tudatos étkezés – nem hiába, mégis, ki vállalná fel, ha teszi is, hogy tudatlanul étkezik? Jómagam egyetlen alkalomra se emlékszem, amikor ne lettem volna tisztában azzal, hogy éppen étkezem vagy sem. Lehet, pont az, hogy nem emlékszem, bizonyítja, hogy tudatlanul étkeztem? Ki tudja. Az viszont biztos, a tudatos étkezés se egyféle, lehet *egészség-* és lehet *környezettudatos* is, vagy akár mindkettő. Bizonyára van öntudatos étkezés is, például nemzeti- vagy polgáriöntudatos stb.

A környezet- és egészségtudatos étkezések kalauzaitól tudom, az egyik legfontosabb dolog, hogy a tudatosan étkező lehetőség szerint a környéken termesztett nyersanyagokat válasszon, méghozzá csakis olyanokat, amelyeknek éppen szezonja van. Aki ilyenkor felüti az internetet a szeptemberedik oldalon a „szezoni zöldség, hazai” varázsigétet mormolva, egyenesen a rücskös kis zellerbe fog botlani, azt

garantálom, így hát nem árt, ha a tudatos konyhai olvasó alaposan megismerkedik eme zöldség izgalmas hazai történetével.

Kibédi Mátyus István (1724–1802) orvos, kémikus, balneológus, szakíró *Ó és Új diaetetica az az: az életnek és egészségnek fenn-tartására és gyámolgatására, Istentől adattatott nevezetesebb természeti eszközöknek való elszámálása* nem túl rövid, ám de annál kifejezőbb című, 1787-ben megjelent művében így szól a zellerről: „*a Venust ösztönzi, mely becsületét növeli.*”

Azt, hogy jelen esetben nem annyira a bolygó Vénusz égi pályamódosításra való ösztönzését érti ez alatt, abból is gondolhatjuk, hogy a zellert Hajdúnánáson sokáig egyenesen *bűgórépának* nevezték a nemi potenciát fokozó hatásába vetett hit alapján – jegyzi le a néprajzi gyűjtő 1985-ben. Egy 1987-es monostorpályi – szintén Hajdú-Bihar megye – forrás szerint az „*idős emberek itt is úgy tudják, hogy a férfierőt fokozza.*” Az első nemi kapcsolat sikerét biztosítandó, termékenységvarázsló és potenciajavító célzattal a doroszlói (szerbül: Doroslovo, Nyugat-Bácska, Vajdaság, Szerbia) lakodalmi vacsorán *zellersalátát* etetnek a vőlegénnyel (1982).

A zeller (*Apium graveolens*) Európában őshonos növény, vadon élő változatai a Kaukázustól az Atlanti-óceánig szinte mindenütt megtalálhatóak. Időszámításunk óta sok helyen céltudatosan is termesztik. Hazánkba valószínűleg a középkori szerzetesek hozták be még valamikor a 12–13. században, a zeller szántóföldi termesztéséről azonban egészen a 19. századig nem rendelkezünk túl sok adattal, sőt, a legtöbb forrásunk a 19. század második feléből származik. Akárcsak legtöbb európai elnevezése, úgy a magyar zeller szó mögött is a görög *szelinon* (Σελίνον) név bújik meg, mely utalás a nimfákat folyvást kergető Szilénosz istenre és/vagy szatírra és vele a vélt potencianövelő hatásra.

A zeller kevésbé terjedt el hazánkban a boldog békeidők népi konyhaművészetében, így legtöbbit a városi boltok és piacok kínálatában találkozunk vele korabeli forrásainkban. Érdekesség, hogy bő egy évszázada, az 1800-as évek végén, a Gyulán szerkesztett és megjelent *Békés* hasábjain még gyakran a gyógyszerészek hirdetik, hogy *friss és nagy* zellerjük érkezett, és várja a vevőket – melyből arra következtethetünk, hogy a zellert ekkoriban elsősorban a gumójáért termesztették, valamint, hogy továbbra is afrodisziakumként tartják számon.

A zeller hazai nemesítése az 1940-es években vett nagyobb lendületet, mégpedig elsősorban a gumós zellerfajtáké („alma alakú kerek”, „hógömb”, „prágai óriás”, „erfurti bütykös”). A nevek némelyike is mutatja, hogy a hazai „zeller-piac” kontinentális, németes hagyományt (és konyhai igényeket) követett, hiszen az angolszász országokban a gumós fajtákkal szemben a halványító és metélő zellerfélék élveztek elsőbbséget. A dzsesszkorszak, ahogy állítólag F. Scott Fitzgerald nevezte az 1920-as éveket, aztán tárcán repíti hozzánk az elveszett nemzedék egy szintén angolszász eredetű meghatározó éjszakai kiegészítőjét, a koktélt. Ha máshonnan nem is, a Bloody Mary-ből nemcsak a London, Párizs és a Weimari köztársaság berlini lokáljait megjárta, de a Budapesten elidőző, hanyatló arisztokrata és kezdő nagypolgár is megismerhette a szárzeller üde roppanását.

Hazánkban a 20. század közepére a zellertermesztés fő körzetei a Fertő-tó környéke, a Kis-Balaton vidéke vált, majd bekapcsolódtak a Hajdúság egyes részei is (mint a már említett Hajdúnánás vidéke). Ekkor alakulnak ki a ma is ismert magyar tájfajták.

A 20. századból már több zelleres népi recepttel is rendelkezünk az ország különböző vidékeiről, mint az alábbi kiskunfélegyházi zellerleves: „*zsíron megpárolta a vékony szeletekre vágott zellert, majd átpasszírozta, s petrezselymes világos rántást készített hozzá. Pirított zsemlekockát adott hozzá, s úgy tálalta, hogy egy tojássárgáját tett a*

levesestálba, s arra öntötte rá a kész levest.” Vagy a Bükkaljáról, Sályról való csipetkés bableves receptje mai írásunk zárásaként:

„Hozzávalók: ¼ kg fehérbab, 4 szál sárgarépa, 4 szál petrezselyemgyökér, 1 fej karalábé, 1 zeller, 1 fej vöröshagyma, 4 cikk fokhagyma. A csipetkéhez 1 tojás és annyi liszt, amennyit a tojás felvesz.

Előző este a babot beáztatjuk. Másnap odatesszük egy fazékba főni (kb. 3 liter vízben a felesleget elfövi). Hozzá tesszük vagy kockára vágva, vagy egészben a zöldségeket. Mikor a bab már kezd puhulni, vöröshagymás, fokhagymás rántást pirítunk (2 kanál zsírt felolvasztunk, annyi lisztet adunk hozzá, amennyit felvesz, kb. 3-4 evőkanál lisztet, az apróra vágott vöröshagymával és fokhagymával együtt megpirítjuk. Ha megpirult, pirospaprikát keverünk bele, vízzel engedjük fel és hozzáadjuk a bableveshez. Miközben a bab a zöldségekkel fő, elkészítjük a csipetkét. 1 tojást felütünk, lisztet adunk hozzá és összegyúrjuk. Annyi lisztet adunk hozzá, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen. Mikor a leves a rántással együtt fő, a tésztát apróra elcsipegetjük, be a levesbe.”

Főoldal

2021. szeptember 15.

[◀ Vissza](#)

[Megrendelés](#)

[Archívum](#)

[Programok](#)

[Fedélzeti napló](#)

[Impresszum](#)

Csatlakozz a [facebook](#) - oldalunkhoz!

Bárka



DOCUFOX