



Ex libris



Nagy-Laczkó Balázs

Békési kalácságok

A 18-19. századi újjátelepülés során megyénk soknemzetiségű térséggé vált, amely máig meghatározza szűkebb hazánk sajátos arculatát. Jó pár évtizede, sőt, lassan egy évszázada annak, hogy az egyes nemzetiségek képviselőit (vagy éppen a mára sok esetben városi rangra emelkedett hajdani falvaink lakóit) aligha tudjuk beazonosítani vagy megkülönböztetni egymástól pusztán a viseletük alapján.

A viseletet is ma már sokkal inkább csak őrzik, akik óvják, semmint viselik, hacsak nem néhány igazán kivételes ünnepi alkalommal. Ám jellemzően a falunapokon, búcsúban sem a törökméz- és bocskorszíjleső közönség soraiban vesszük észre őket, hanem jószerével a színpadi fellépőkön, vagyis az egykori népviseletek ma már sokkal inkább jelmezek, mintsem hétköznapi vagy ünnepi ruhatárunk szerves tartozékai, még ha elvétve akadnak is kivételek.

Egészen más a helyzet azonban az ételeinkkel, melyek máig nyíltan és őszintén megvallják rólunk, kik is vagyunk valójában, annak ellenére is, hogy többünknel

felváltotta a sparheltet az elektromos sütő, és beköltözött a füstös konyha helyére az amerikai, ahogy Arany János asztalszéke nem egy esetben ma már mozdíthatatlan konyhasziget, vagy legalábbis skandináv fenyők használati utasítás szerint összeszerelendő gyermeke, mely nem igényli sem az ácskalapácsot, sem a bárdolást.

Kedvelt ételeink nem csupán őseink étkezési szokásairól, a továbbadott ízlésről, a jellemzően a térségben termesztett növényekről tanúskodnak, vagy éppen a nagy- és dédszülők életformájáról, társadalmi helyzetéről, de sokszor a kapcsolati rendszereikről is.

Ott van mindjárt gyermekkorom nagy, vastagon szedett kérdőjele: *a lepcsánka*. No, nem mintha nekem kérdéses lett volna a kiléte annak a bizonyos fenségesen egyszerű, pirított szalonnás, sós-borsos és fokhagymás, a sütő mélyén ropogós, felül szürkés, alul vörösbarna kérgűre sült reszelt krumpolis eslegnek, mellyel édesapánk rendszeresen megörvendeztetett minket. Szegény lepcsánkát akárhányszor bemutattam gyerekként a szomszédságnak, osztálytársaimnak, tanárainak, jó esetben mindig teljes értetlenkedés fogadta. Rosszabb esetben a felismerés elégedett mosolya mellett kérdőjelezték meg a mi kis serpenyős családi titkunk identitását, mindenféle tócsniknak és rösztiknek titulálva szerencsétlent. Egészen tizenhét éves koromig kellett várjak, míg végre egy hajdúdorogi származású tanárom hajlandó volt elismerni a lepcsánka létezését (hiszen gyerekkorában ő maga is fogyasztotta odahaza), azzal a szigorú kikötéssel, hogy azt úgy kell mondani helyesen, hogy: *lapcsánka*. Hiába, nem mindenki származhat apai ágon a szabolcsi Bökönyből, onnan is az Oroszvégről, hogy tudja, hogy a padlás az pad, a létra az látró és bizony a csánka az már csak azért is lep- és nem lap...

De ami Gyulán lehet egyetlen család kincse, az Gyomaendrődön mindjárt egy egész városrészé. Habár Gyoma és Endrőd éppen negyven éve egyesült, az egykori különállás és eltérő eredet emlékét ma is idézi utóbbiak káposztás lepénye. Míg Gyomára ugyanis a 18. század elején református magyarok települtek, illetve szivárogtak vissza Fényes Elek szavajárását követve, kikhez két évtizeddel később mezőberényi evangélikus németek csatlakoztak, addig Endrődre a magyarok mellett ugyanezekben az időkben szlovákok érkeztek. A már a 19. században jelentősen elmagyarosodó endrődi szlovákok hagyatéka lehet a káposztás lepény, melynek rokonait a közelben, Szarvason és Kondoroson találjuk meg kapusznika néven.

De a hétköznapi finomságoknál talán még árulkodóbbak lehetnek az ünnepek. Gyomaendrődtől nem is olyan messze, a békésszentandrásiai rostélyos kalácsot sütnék. Megyénkben a kalácsok nagy kutatója volt Nagy Gyula etnográfus, az orosházi múzeum alapítója, akinek az intézmény ma a nevét is viseli. Nagy Gyula elsősorban az orosházi kulcsos kalácsot kutatta, ám e kutatásai során értesült a szentandrásiai rostélyos kalácsáról is:

„Végh Béláné gyomai tanárnő arról értesít, hogy Békésszentandrásian rostélyoskalácsot sütnék Kalácstésztából 10 db 40 cm hosszú, 3 cm vastag rudat nyújtótáblára helyeznek s másik 10 rudat át-fonnak rajta. Azután egy hosszú kalács-rúddal szegélyezik Ez a kalács nem köralakú, inkább négyszögletes.”

(Nagy Gyula: Lakodalmos kulcsoskalács sütése Orosházán és környékén, 1959)

Ennek a kelt különlegességnek különös értéket ad, hogy a megyénknek egyáltalán nem jellemző terméke és legközelebbi rokonait a Jászságban és a Nagy-, illetve a Kis-Kunságban találjuk. Mindez jól tükrözi, hogy a megyénk nyugati kapujában elhelyezkedő település erős kapcsolatokat ápolt jász és kun szomszédságával már a múltban is. A rostélyos kalács idővel átkerült Gyomaendrődre, és valahogy bizony a jász-kun vidéktől jóval távolabbi Dombegyházra is. Talán a dombegyháziak kevésbé ismert rejtett kun vagy jász gyökereiről vallana a település híres kalácsa? Bizony töredelmesen meg kell vallanom, hogy egészen e kaláccsal való találkozásomig meggyőződésemm volt, hogy e település is egészében amolyan szegedi *gányók*, azaz dohánykertészek alapítása nyomán született, mint számos szomszédja. A kelt téstás kérdés viszont nem hagyott nyugodni mégsem, és végül Bálint Sándor Szögedi nemzetében egy ponton érdekessé váló utalásra találtam:

„A Marczibányiak csókái uradalmukba a XVIII. század végén számos szegedi dohánykertészt telepítettek. Ebből is érthető, hogy Lévés [vagyis Dombegyház, annak idején a birtokosnak a telepítés idejében született Livius fia után nevezték így is – a szerző] lakosságának túlnyomó része többfelől összeverődött szegedi dohánykertész sarjadék... Az első telepeselek között mintegy felerészben, mezőkovácsházai, kunágotai palóc, jász családok is vannak. A falu tájszólása, amennyire rövid tartózkodásunk alatt megállapítható volt, a családok eredete szerint máig megőrizte ö-ző, illetőleg ë-ző jellegét.”

(Bálint Sándor: A szögedi nemzet, 1976)

Mennyi minden van beletöltve a káposzta mellé egyetlen lepénybe és mennyi minden belesütve egyetlen kalácsba, és akkor még a tótkomlósi, orosházi vagy éppen végegyházi kalácsokról nem is beszéltünk – de ezekről majd a maguk idején, decemberben.

Miért éppen decemberben? Megtudja, aki kivárja...

Főoldal

2022. október 12.