



R. SIMOR KATALIN

Inspiráló gasztronómiai kezdeményezések Hajdú-Bihar vármegyéből

AZ UTOLSHOW LECSÓFESZTIVÁL

A bihari térség nagy nyári gasztro eseménye az Esztári Lecsófesztivál, amit idén tizedik, egyben utolsó alkalommal rendezett meg a mintegy ezerháromszáz lelkes település, augusztus 26-án.

Szécsi Tamás polgármester megnyugtatóan: csak ebben a formában szűnik meg a rendezvény, hogy átadja helyét egy még nagyobb volumenű rendezvénynek.

„Amikor a Lecsófesztivál elindult, az volt a célunk, hogy felhelyezzük Esztárt a térképre” - magyarázta a polgármester. „Nem üzleti szempontok vezettek, élményt, szórakozást akartunk adni az embereknek. Ez sikerült. Megismerték a települést és örömmel jönnek a rendezvényeinkre. Csakhogy ebben a struktúrában már nem tudunk tovább fejlődni. Szeretnénk időben és tematikában is kiterjeszteni a programokat. A Berettyó folyó mentén, egymáshoz közel található Esztár, Pocsaj és Kismarja. Ezekkel a településekkel összefogva, olyan nagyszabású összművészeti fesztiválban gondolkodunk, mint a Művé-

szetek Völgye. Kelet-Magyarországon nincs hasonló kezdeményezés. Ennek a vidéknek sajátos illata és zamata van, vendégszerető emberek lakják, egyaránt szép az épített és a természeti környezet.”

A fent említett három település döntéshozói igyekeznek az itt élő vállalkozók szemléletét és gondolkodását is formálni, hogy ne csak nagy mezőgazdasági gépekbe fektessenek be, hanem például a falusi turizmusba is. Ehhez persze idő kell, de bíznak benne, hogy 10-20 év múlva úgy emlegetik majd Esztárt, mint Kapolcsot.

Céljuk, hogy a hagyományos magyar kultúra kerüljön a középpontba és ne kizárólagosan a gasztronómiai programok uralják az új fesztivált. Szécsi Tamás polgármester a jövőbeli elképzeléseikről azt mondta: „A települési önkormányzatok nyitottak, szeretnénk a civilekkel összefogva megvalósítani a terveinket és egy 5-7 napos művészeti fesztivált életre hívni.”



DIÓTÖRŐ KALÁKA ÉS GYÜMÖLCSOLTÓ NAP

A Sárándi Hagyományok Háza kertjében áll egy jókora kemence. A mai kor igényeihez igazodva, a jobb kihasználhatóság érdekében kombinálták sparhelttel, üstkattalannal és füstülővel is, jelezve, hogy használói mindent megtermelnek és feldolgoznak, amit csak a kert adhat. De készülnek itt disznótoros ételek, pásztorételek, töltött káposzta, pogácsa és kenyér, a „maradék” hőt pedig savanyúságok, befőttek dunsztolásra hasznosítja a ház működtetője és gondnoka, gazdája és megálmodója, a kemence építője, a hagyományörző vőfély, Gyönyörű Zsigmond.

Mint meséli, az ünnepkörhöz és a gyerekek táborozásához igazodva készül a sokféle étel, Márton napkor ludaskása, karácsonykor mézeskalács. Több évtizedes kapcsolat fűzi a nyári egyetemhez, még a Debreceni Népi Együttesben töltött táncos időkből, így a hallgatók számára is készít helyi specialitásokat. Ma már a tánc helyett inkább énekel, a Sárándi Férfi Dalárda oszlopos tagja, s ez a kis közösség is kiveszi a részét a kemence működtetéséből.

Van köztük hentes, vadász, aki a húsokért, de van, aki a fűszerezésért felelős, s olyan is akad, aki a fűtést vállalja. Másként nem is lehet, hiszen a rendezvényeiken negyvenen, ötvenen is összegyűlnek, egy-egy gyümölcsoltó ünnep alkalmából pedig százan is jelen vannak. Szakemberek bemutatóval egybekötött előadását is megtekinthetik a résztvevők, illetve ilyenkor van a pálinkamustra is és közösen ebédelnek vagy vacsoráznak, beszélgetnek a terített asztal mellett.



A faluban még két kemence szolgálja a közösséget. Az egyiket Gyönyörű Zsiga, a másikat az édesapja építette, ahogy a magánházaknál lévő mintegy negyven kemencét is. Ezekről fotósorozat is készült, amelyek a Sárándi Hagyományok Háza falát díszítik, de olykor útra kelnek és vándorkiállításokon mutatják be a térség kemenceépítési hagyományait. Így látogattak el az egyik évben a Bakonszegi Kemencés Napra is, ahol nagy sikert arattak a látogatók körében.

AZ ÖSSZETARTOZÁS KEMENCÉI

A Nagy-Sárrét és a Bihari-síkság ölelésében, Hajdú-Bihar déli részén fekszik Bakonszeg és közvetlen szomszédságában Darvas, Furta, Zsáka, s a vármegye legkisebb, mindössze 135 lelket számláló települése, Vekerd. Már több mint két évtizede öt kemence hirdeti a művelődési ház udvarán a települési, közösségi összefogást és együttműködést. A kemencék ugyanis a felsorolt helységek nevét viselik, de van még szabad kapacitás, ha a közeli falvak közül csatlakozni szeretne valamelyik. Addig is, váltják egymást a kemencéknél a sütő brigádok, elviszi különleges ízeit Bakonszegre Gáborján, Nagyrábé, Bihartorda, Váncsod, Szentpéterszeg és Csökmő is.



Mindezt Gara Péter polgármester meséli a Bakonszegi Kemencés Napra készülve. A rendezvényt hajdan egy civil szervezet indította el Morzsóka Fesztivál néven. Az önkormányzat szervezésében augusztus 5-én 14. alkalommal gyűlt össze a térség apraja-nagyja, baráti társaságok, közösségek, civil szervezetek, hogy a közös sütés-főzés közben a finomságok mellett a helyi amatőr művészeti csoportok bemutatóit is élvezzék. Az egész napos multság része a kirakodóvásár, a Bihari Múzeum jóvoltából a népi játékokat felvonultató játszóház, a délutáni nagykoncert és az esti utcabál is, hogy mindenki megtalálja a maga szórakozását.

„A kemencékben elsősorban sütemény sül, a vidékünkre jellemző kenyérlángos, kapros dübbencs, káposztás murgyé, édes és sós kelt tészták, almás és túrós batyuk, kalácsok kenyerék” – magyarázza a polgármester. „Az önkormányzat ugyanakkor bográcsban is főz birkapaprikást és babgulyást. Jelképes összegért kóstoló jegyeket árúsítunk. Mindig minden elfogy, hiszen egy-egy ilyen szombaton öt-hatszáz ember is összegyűlik. Elkél a munkás-kéz is, a helyi önkéntesek, civil szervezetek, közösségek sokat segítenek az előkészítésben és a lebonyolításban, vagy akár tombola tárgyak felajánlásával. Szerencsére évről évre ebben is megmutatkozik az összetartozásunk.” S hogy mi az a dübbencs? Olyan sós kelttészta, amelyet aludttejjel, módosabb helyen juhtúróval gyúrtak össze, ujjnyira nyújtották, megkenték olvasztott zsírral és alaposan megszórták nyers vagy dinsztelt kaporral. Legalább kétszer hajtogatták félóra pihentetés után. A kemencében szép, ropogós pirosra sül!

RONGYOS FICKÓ ÉS TÁRSAI, A LAKSA ÉS A MURGYÉ

Nincs elírás. Ezek a hagyományos, Hajdú-bihari ételek valóban ezeket a neveket viselik. A magyar ember találménysága legendás, a szegényes háztartást vezető parasztasszonyoké pedig még az átlagot is felülmúlta. Lisztből és krumpliból „ezerféle” fogást tudtak készíteni, hát még ha tojás is akadt a háznál. Következzék néhány egyszerű, de nagyszerű recept!

A rongyos fickó Mikepércs nemzeti értéke. Tésztaféle, a csusza alternatívája. Ezt is tejjel, túróval, szalonna pörccel és -zsírral fogyasztják, de lebbencs helyett sós levelek betétje is belekerülhet. 1 kg liszthez 10-12 tojást számítanak, de ha spórolni szeretnénk, 6 tojás és egy kis, gyúrás könnyítő sós víz is megteszi. A kemény, rugalmas tésztából egészen vékony tésztaalapokat nyújtunk, ha tehetjük, géppel. Ha jól dolgoztunk, a szépen kiterített, mondjuk 20x40 cm-es téglalapok alatt átsejlik a kockás asztalterítő. Ezeket kevés olvasztott zsírral megkenjük, majd az abrosz, vagy egy konyharuha segítségével felgöngyöljük. A kapott „hurkácskákat” pedig még meg is tekerjük, csavarjuk és kikent tepsibe fektetjük. Aransárgára sütjük. Ha kézmelegre hűltek, 4-5 centis darabokra tördeljük, ekkor nyerik el „rongyos” külsejüket. Lobogó forró vízben még körülbelül 10 percig főzzük, megforgatjuk a kisütött szalonna zsírjában s aztán jöhetnek a feltétek!

A laksa a Sárrét kedves étele. Nagyrábén az asszonyok mindig büszkén készítik a Sárrét Íze Fesztiválon. Rajongótáborra óriási, alig győzik a kóstolásra várók igényeit kielégíteni. Egykor a sparhelt platniján sütötték a laksát, manapság egy palacsintasütő is jó szolgálatot tehet. 1 kg főtt, áttört krumplihoz fél kg lisztet adunk. Fontos – egyébként minden krumpli alapú tésztánál –, hogy forrón törjük át a krumplit, de csak langyosan dolgozzunk vele tovább. Ellenkező esetben vagy csomós, vagy nyúlós, nehezen kezelhető masszát kapunk. A tésztából gombócokat tépünk ki vagy henger alakúra formázzuk és felszeleteljük. A gombócokat, szeleteket pedig vékony palacsintákká nyújtjuk. Száraz serpenyőben szép hólyagosra sütjük, majd tányérra borítva megkenjük sertés- vagy még jobb, ha kacsazsírral. Sózzuk, majd félbe és még egyszer félbe hajtjuk. Önmagában is isteni, de az élvezet egy kis fokhagymás tejjel fokozható!

A murgyé Furtán készül, teljes neve: káposztás murgyé, merthogy elengedhetetlen, fő összetevője a savanyú káposzta. Van, aki megdinszteli, van, aki nem. Ahogyan a helybeliek tartják, minden háznak megvan a maga murgyéja. Itt az 1 kg krumplinak negyede a liszt, amit az erősen sós vízben főtt, áttört, langyos krumplihoz keverünk. A tésztát durván 1 dl olajjal lazítjuk, gyúrjuk jól nyújtható tésztává. Mintegy félujjnyi vastagra nyújtjuk s az alsó szé-

lén egy csikban megrakjuk káposztával. Ha dinszteltük, maradhat jó olajos, ha nem, csorgathatunk rá kis étolajat. A tésztát a töltelékre hajtjuk és egyet fordítunk rajta. Levágjuk ezt a tésztakígyót és tenyérnyi darabokra szabdalva mehet is a tepsibe, amit szintén jól kiolajoztunk, meg is forgathatjuk a murgyékat benne. Aztán folytatjuk ezt a műveletet, amíg tart a tésztánk meg a káposztánk. Nem kell félni attól, hogy túl olajos lesz a végeredmény. Inkább csak azt segíti, hogy szép pirosra süljön a tészta. Lehet persze zsír is adni hozzá, dédanyáink még azzal készítették, de később épült egy olajútó Zsákán, s onnantól a furtaiak csak az olcsó olajat használták.



R. SIMOR KATALIN

1984-ben végzett magyar-népművelés szakon a debreceni Kossuth Lajos Tudományegyetemen, majd másoddiplomát szerzett a MUOSZ Bálint György Újságíró Akadémiáján 1987-ben. Elsősorban a kommunikáció és a média területén végzett szakmai munkát az elmúlt három évtizedben. Újságíróként dolgozott országos és helyi lapok kulturális rovatában, a debreceni helyi televíziók és rádiók szerkesztő-műsorvezetőjeként, illetve PR-munkatársként is. Hat évet tanított intézményi kommunikátor szakon a Nyíregyházi Főiskola kihelyezett, debreceni tagozatán. Újságírói munkáját 2008-ban Debrecen város Sajtódíjával ismerték el. Válogatott írásából két könyve is megjelent. 2013 februárjától a Nemzeti Művelődési Intézet Hajdú-Bihar Vármegyei Igazgatóságának módszertani referense. Munkája mellett három féltéven át oktatott televíziós ismereteket a Debreceni Egyetem kommunikációs hallgatóinak. Szívesen vesz részt moderátorként, konferenciaként az Intézet, a Vármegyei Igazgatóság, illetve Debrecen város rendezvényein.