

## Könyvismertetés

**Koleszár Krisztián**

**Nagyanyánk szakácskönyve mijelőnapokra és ünnepekre**

Bódvaszilásért Baráti Kör. Bódvaszilás, 2013. 167 oldal.

Az elmúlt évtizedekben igazi siker könyvekké "léptek elő" a szakácskönyvek. Sok kiadó általuk tudta elkerülni a tönkremenést. Segítette őket, hogy a magyar gyomorszerető nép, így nem volt vevőben sem hiány!

A kötet egy kevésbé ismert, kicsi vármegyéneknek, Torna vármegye ételeit mutatja be, nagy szeretettel, hiszen az 1932-ben született nagymamája receptjeit közli. Molnár Lászlóné Gavallér Ilona, a szép nevű Tornaszentjakabon édesanyjától és a rakacai nagymamájától tanulta sütés-főzés tudományát.

Teljesen egyet értek Laki-Lukács Lászlóval: „Anyáink, nagyanyáink főztjének íze szinte mindenki szájában ott van. Az a mérce meghatároz bennünket, szokásainkat. Ez biztosítja fennmaradásunkat.”

Terjedelmi okok miatt, nem könnyű néhány becses finomságot kiemelni.

1. Bobajka vagy doboska, melyet a Hajdúságban, Biharországban kunyoricának, kunyorgónak hívnak. Napokig száradni tették fel a kamra béli léces polcokra. Sokszor megtörtént, mi gyerekek állandó kutatásban, „kajtatásban” éltünk s megtaláltuk. Mire anyánk, nagymamánk fel akarta használni, gyakran megesett, csak a hűlt helyét találta.
2. Tökkáposzta (tökfőzelék, töklotyó – melyet mi Borsodban tökpotyónak neveztünk) Nagyon imádtuk, különösen a 18 lépcső mélységű téglapincénkben behűtve. Kedveltsége miatt jóanyám 15-20 literes fazekkal főzte, hogy két napig „rájárhassunk” a – másnapi mosás miatt. Hiába! Nagy udvarunk játszótér volt, ahol szinte mindig – 3-4 szomszéd-vagy rokongyerek töltötte az időt, negyedóránként viharzottunk „hűsölni” s bizony nem egyszer másnapra semmi sem maradt a tökpotyóból.

3.Lábatlan leves – a népi leleményesség tipikus étele! Egy fazékban főtt meg egy fogás! A zöldséglevesbe a fővés végén egyben beletették pár percre az előtte serpenyőben (lábosban) pirosra kisütött fűszerezett, áztatott, szikkadt kenyérből összekevert „kórangot” Ezt „lábatlantyúkként” nevezték s a leves után kenyérrrel, savanyúsággal fogyasztották.

#### 4.Grujaleves (krumpli, burgonya)

Sokszor szerepelt a mifelőnapok ebédjén, vacsoráján. Szülőfalunkban kedves kis történet fűződik hozzá. A falú szigorú tanítójának felesége sem volt mentes a friss, helyi hírek kedvelésétől, továbbadásától. A kapujok előtt „összeállt” boltból hazamenő asszonyok hangos beszéde őt is „kicsábította”. Történt egyszer, nagyon belefeledkezett a diszkurálásba – orra szagot fogott. Észbe kapva kiáltotta : „Jaj, jaj! Odaég a hús, a grulyalevesem meg kifut az utcára!” Vesztére, néhány huncut, tréfamester legény épp akkor arra járt, ezt meghallotta. Rímkedvelő, rímgýártó jó palócként megszületett a kis versike:

„Grujaleves kifutott az utcára,  
Dankó mama ríva futott utána!”

Koleszár Krisztián az ételek elképesztő sokféleségét adja közre. Csak levesekből 7 féle hús-, 13 rántott-, 8 habartleves. Tízennygy húsétel, 3 féle pörkölt és 3 paprikás étel, 17 fajta sült hús, 4 féle főzelek, 3 fajta mártás, 14 főtt tészta kerül bemutatásra.

18 édes és 5 sós sütemény, hét fajta savanyúság, hat féle befőtt, s külön 3 nyalánkság (égetett cukor, szaloncukor, mákos főtt kukorica)

Végül már csupán néhány jó hangzású ételnevet sorolok fel, amelyek megidéznek anyáink, nagyanyáink emléket: görhő, herőce, pampuska, tarkedli, pemete, soros laska, metélke tészta, lecske tészta, zsámiska, páron főtt gombóc, pucu (angyalbögyőrő, grulyanudli), grulyafasirt, csípetke (restasszony tészta), pecína (hordóskáposztás lángos), pitemálé.

A könyvet, mint a palóctestvériség erősítőjét – nagy örömmel tanulmányoztam. Hiszen borsodi szülőfalum, Lak toronyiránt nem sokkal van messzebb 30 kilométernél. Így néhány kivétellel szinte

valamennyi étel megmozdította ízlelőbimbóimat, mert ismertem őket. Hálás köszönet érte.

Naggyá és sikeressé teszi a művet a kiváló, szabatos stílus s az a 150 színes, művészi fotó, amelyet csak csodálni lehet.

Koleszár Krisztián örök emléket állít szeretett nagymamájának, Molnár Lászlóné Gavallér Ilonának. Nagy szolgálatot tett ezzel kicsiny, mindössze 168 km<sup>2</sup>-es Torna vármegye jó hírének, nevének.

Elolvasásra, tanulmányozásra s főként kipróbálásra bárkinek jó szívvel, szeretettel ajánlom.

Hajdúböszörmény, 2014.02.05.

Dr. Varga Gábor  
*nyugalmazott főiskolai tanár  
díszkönyvkötő és restaurátor*

