

Kicsi Sándor András

MILYEN FÁBÓL KELL NYÁRSAT VÁGNI?

A legegyszerűbb étel tökéletes elkészítése is a gasztronómia csúcsát jelentheti. Éppen ilyenkor azonban a legapróbb részletek nyerhetnek döntő jelentőséget. A szalonnasütés és más nyárssal végzett konyhaműveletek esetében magának a receptnek része, hogy mely fából válasszunk hozzá nyárssnakvalót, sőt hogy mely fából parázsakvalót. A szalonnasütéshez használt nyárs valamilyen módon ízt ad az így készült szalonnának, s így nem mindegy, hogy milyen fát választunk hozzá.

A nyárson sült ételek elsősorban a frontier-konyhák emlékei. Legismertebbek közülük: a Marokkótól Indiáig számos változatban készített *kabab*, *kebab*, *kebab*, amelyet a közép-ázsiai népeknél *saslik*, *sislik* néven is ismernek; a görög, állítólag török eredetű *szouvlaki*; a spanyol *pincho moruno* („mór nyárs”), amelyet a mór konyha emlékének tartanak; az argentin, uruguayi és brazil *churrasco*; az indonéz konyhákból több változatban is ismert *sate* vagy *satay*. Csemer Géza cigány gasztronómiai különlegességként említi a nyárson sült sündisznót és ürgét (*pekenyóca*) (1994: 6–7), valamint a vasnyárson sült saslikot (1994: 88–89). Világszerte elsősorban és tipikusan húskételek készülnek nyárson, de például Irakban alma is (Horváthné, 1985: 261–2). A receptek, ha egyáltalán foglalkoznak ezzel, többnyire vasnyársat emlitenek (például Horváthné, 1985: 62). Részletező igényessége révén kivételes, de nem meglepő az a libanoni recept, amely cédrusfa nyársat ír elő (Horváthné, 1985: 239). Arra, hogy az európai konyhákban a nyárs elvesztette jelentőségét, bizonyíték talán az is, hogy az újlatin nyelvekben különböző, más-más etimológiájú szavakkal jelölik, de nem a latin *veru* folytatásával: portugál *espeto*, spanyol *espelón*, *asador*, *broqueta*, katalán *ast*, francia *broche*, *brochette*, olasz *spiedo*, *spiedino*, román *frigare* stb. (Közülük viszont legalább kettő a „süt” jelentésű ige – spanyol *asar*, román *frige* – származéka, a spanyol *asador* és a román *frigare* jelentése egyaránt „sütő”).

Az Angliában működő erdélyi származású, világhírű gasztronómus, Rónay Egon ritkán mulasztja el a vele készült interjúkban megemlíteni, hogy szerinte a világ három legjelentősebb konyhája a francia (és északolasz), a kínai és az erdélyi (például Kövi, 1980: 6, újabb említése MTV 1., Híradó, 1994. szeptember 24.). A három közül alighanem az erdélyi konyhában van a legnagyobb jelentősége a nyárson sütésnek, s itt évszázadok óta mogyorófa nyársat írnak elő a receptek. Valószínűleg azonban minden nyársat használó konyhában léteznek többé-kevésbé kifinomult, enyhe vagy szigorú szabályok a nyárs anyagát illetően. Az alábbiakban – más, számomra elérhető forrás hiányában – az idevágó, mérvadó hazai véleményeket ismertetem. Nem szabad elhallgatni azonban, hogy a nyárson sütésről olyan részletes és értékes leírások is szólnak, amelyek vagy egyáltalán nem említik a nyárs anyagát, vagy nem részletezik, hogy milyen fából készüljön (például Kádár, 1959: 40–41). Legalábbis a magyarságnál talán kivételesnek mondható az, amivel Kardos László az Őrség népi táplálkozását jellemzi: „A nyárson sült a parasztság között talán sohasem volt ismerős” (1943: 87). Szalonnán kívül nálunk is általában más húskételeket (többek között kisebb vadakat, madarakat, halat), továbbá gombát, esetleg kukoricát szokás nyárson sütni.

Az erdélyi fejedelmi udvar XVI. század végi SZAKÁCSSTUDOMÁNY című szakácskönyve több mint egy tucat receptje készül nyárrsal, s közülük legalább egy a nyárs anyagára is utal: „Mogyoró fából csinálj nyársot, hosszát és vékonyt, mennyire tizenkét tikmony elférjen” (idézi Hutás, 1958: 54–55). Úgy száz évvel később Bornemissza Anna szakácskönyve (1680) szintén mogyorófa nyársat ajánl a malacból készítenő 32 étel egyikénél: „Mogyorófán sült magyaros sültet: Az malacnak az hátulsó részét vond nyársra, akaszd a füstre egy oráig vagy kettőig. Süsd meg osztán, öntözd tehénhús-lével avagy zsírral: úgy jóízű. Azért jó a mogyorófanyárs, mert jó ízt ad a sültnek” (Keszei, 1983: 112). Keszei, a szakácmester, ajánl még nyárson sülvé borjút, kappant, vizát, habarnicát (tintahalat, polipot) és nádmézes darával meghintett írósvaját (1983: 94, 145, 161, 191, 203). Az erdélyi hagyományoknak megfelelően Kalotaszegen az utóbbi időkben is mogyoróból készül a nyárs (Péntek & Szabó, 1985: 223).

Erdei Ferenc a következőket írta a nyársról: „A legegyszerűbb sütőszerszám. Annyira az, hogy nem is kell az embernek magával vinnie, mert – a nagy fátlan mezőségeket kivéve – mindenütt megszerezhető, csak kicska legyen hozzá. Ez a hevenyészett fanyárs, amihez a mogyoró és a som kellő vastagságú vesszeje a legjobb, de minden más fából meg lehet csinálni, csak tűrhetően egyenes legyen, és kellő hosszúságú, hogy ne kerüljön a kéz túl közel a tűzhöz. Fűzből és akácból mégse csináljuk, mert ezek keserűek. De lehet fából tartósabb és gondosan megmunkált nyársat is készíteni, mégpedig akár egyszerű kézben való forgatásra, akár feltámasztásra. Ehhez azonban már alkalmas száraz fa kell, amire legjobb a hosszú szálú nyír, de jó a bükk is, valamint a gyümölcsfák. (Ez utóbbiak közül a cseresznye szép világos-, a szilva pedig sötétvörös lesz.) Ilyen igényesebb fanyársak készítéséhez már többféle szerszám kell, de türelemmel egyszerű háziműhelyekben is kifaraghatók” (1971: 25).

Hasonló, de a kizárható faféléseket illetően óvatosabb, másféle logikával közelítő álláspontot képvisel Kácsor László: „Néhány bokor vagy fiatalabb fa sudár ága önként kínálkozik, akármelyik mégsem alkalmas, mert a tűzzel érintkezve olyan izanyagok szabadulhatnak fel belőle, amelyek elronthatják a szalonnasütés örömét. Sorolni lehetne, hogy mi mindenből nem érdemes nyársat faragni, azért hát inkább azt mondom el, hogy melyik fa anyaga a jó. A mogyoróbokor fás hajlása kütűnő, de ugyanilyen jó a gyüricebokor vesszője is. Az a fontos, hogy a kergét legalább egy jó arasznyira lehántoljuk, hogy hosszúra hegyezzük és ha lehet, faragással lapítsuk meg. Mielőtt az ételt rászűrnánk, forgassuk meg a parázs fölött, így kiizzadja a nedvét, s az nem keveredhet a sütésre szánt hús vagy szalonnaféle ízével” (Kácsor, 1991: 51).

Az említett gyüricebokor valószínűleg a vörösgyűrűsommel (*Cornus sanguinea*) azonos (Kopácson gyürűce a neve, Lábadi, 1987: 45), ugyanez mint *büdössomfa* szerepel egy somogyi receptben. „A régi pásztorok, főként a bojtárok a fiatal vadmadaraknak kitekérték a nyakát, utána szárazon, még melegen megtisztították. Száraz páfrányt égettek, efölött pörkölték meg a pihétől úgy, hogy a nyakuknál fogva lóbálták őket a lángok fölött. Ekkor beleztek ki őket, majd kimosták. Nyársra – többnyire bűdös somfából valóra – húzták a madarakat, bevagdalták, paprikás sóval »megrakták«, és így sütötték meg őket” (Knézy, 1988: 80).

Míg a népi gasztronómiában páratlanul jártas és a nyárson sütést maga is előszeretettel gyakorló Erdei a fűzet és akácot zárja ki a nyárs anyagai közül, a Tiszántúl népi táplálkozását leíró Ecsedi Istvánnál e célra éppen akác vessző (1935: 160), a kopácsi (dél-baranyai) halászatot leíró Lábadi Károlynál éppen fűzfavessző (1987: 79) szerepel. Legalábbis a nyárs anyagát illetően az Erdeiétől szintén egészen eltérő megoldásokat javasol Makay Béla a felső-Tisza-vidéki halász-, vadász- és pásztorételeket ismertető gyűjteményének (1984) több adatközlője. E szépirodalmi halhatatlanságot is szerzett (Köpeczky, 1986: 109) műnek ujjlenyomatokkal vetekvő hitelt ad az adat-

közlők („közreműködők”) fotóinak – a néprajzban és szakácskönyvírásban merőben új – Szondi-tesztszerű melléklése (Makay, 1984: 119–125). Makay véleménye szerint „Nyársnak legjobb a kökény- és fűzfavessző, mert állják a tüzet. Sok más cserje- vagy favessző szagosítja az ételt” (1984: 11). Felső-Tisza-vidéki adatközlői kökényt (1984: 38, 39, 80), akácot (1984: 80) és fűzfát (1984: 82) ajánlanak nyársnak, egy fülesdi adatközlője pedig szalonnasütéshez mindhárom faféleséget (1984: 105). Makay némely informánsánál (1984: 38, 82) *cibuk* néven szerepel a „két végén kihegyezett nyárs, amelyet földbe szúrva használtak” (1984: 112). Ugyanezt a szerszámot Ecsedi Szatmárból *cibak* néven említette (1934: 289), s talán német jövevényszó lehet.

Végső soron eredetét tekintve a nyárson sütetést képviseli az erdélyi konyha egyik legjellegzetesebb süteményféléje („tésztája”), a kürtőskalács is. Ennek készítésekor a ragadós tésztát előzőleg bezsírozott vastag nyársra, dorongra csavarják (Kövi, 1980: 225). Ma általában kelesztett („köttes”, élesztős) tésztából készül, valaha azonban kelesztetlen „laskatésztá” lehetett az alapanyaga. Debrecenben a *kürtőskalács* és eredetibb változata, a *fánsült kalács* is népszerű étel volt, mindkettő kalácstésztából készült (Ecsedi, 1935: 273–4). Édesapámtól tudom, hogy legalábbis századunk első felében Háromszéken a nyársat mogyorófavesszőből, a kürtőskalácsfát (kürtőskalácssütő dorongot) hársból készítették.

Még a gasztronómiánál maradvá, hálás téma lehet a fakanalak – gyakran juharjávör, de például az erdélyi Vadasdon nyírfa és hárs (Székely, 1994: 103), Kalotaszegen jegenye és nyárfa (Péntek & Szabó, 1985: 272) –, a kínai – és egyáltalán távol-keleti – evőpálcikák (fa, bambusz, lakk, jáde, elefántcsont, fém, műanyag) anyagának elemzése, illetve az ételhez illő parázs tárgyalása. A jobb amerikai vendéglőkben a *steak* éppúgy meghatározott faféleség parazsa fölött sikerül tökéletesre, mint az erdélyi flekken (rostélyos, fatányéros). A margitszigeti Dreher Sörfesztivál ökörsütőmestere, a kiskunlacházi Horák Dénes is megemlítette egy interjújában, hogy a nyársra vont ökör alatt „szigorúan akácparáznak kell lennie” (*Mai Nap*, 1994. október 9., vasárnap, 16. o.). Makay adatközlői nyárson sütéshez paráznak szintén akácfa ajánlanak (1984: 101; az egyik informánsnál kimondottan akácfa tüzeből lesz a parázs, kimondottan kökényből a *cibuk*, 1984: 38), s a szerző szerint a vidéken általában is az akác a legjobb tűzifa. Kácsor László a hal parázon sütéséhez „minél keményebb fából összeválogatott tüzelőanyagot” ajánl (1991: 135). A parázs fája előírás az erdélyi füstölt kecskesonka és -oldalal (*buzsényica*) receptjében is: „A füstöléshez gyertyán-, tölgy-, bükkfát és ezek fűrészporát használjuk. A parázsra naponta egy-egy marék borókabogyót szórunk” (Kövi, 1980: 155). Vadasdon úgy tartják, hogy „Az összes fák közül a bükkfáfűrészpor a legjobb a disznókótságnak (hús füstöléséhez)” (Székely, 1994: 101). Állítólag egyébként a sült szalonna és a füstölt hús rákkeltő anyagokat tartalmaz; viszont annál kevesebbet, minél keményebb fával (tölgy, bükk, kőris, szil, akác stb.) sütik, füstölik őket, s készítésükkor minél messzebb van a hús a tűztől.

A paraszti faragók jól ismerték a fa tulajdonságait és azt, hogy bizonyos eszközök készítésekor melyik fafajta a legalkalmasabb. Például a kőrisfa jó szerszámfa, „ám hordónak nem jó, hamar átérészi a folyadékot” (Székely, 1994: 103). A famegmunkálás honfoglalás kori nyergek is többféle, különböző keménységű fából készültek. A bognárok-nak (keresekesnek, kerékgyártóknak) a keményfák külön jellegzetességeit is jól kellett ismerniük, mivel „a szekér szinte teljes egészében fából készül, de majd minden része más és más fából” (Péntek & Szabó, 1985: 161), s „a kulcsfontosságú szekéralkatrészekhez (kerékagy,

keréktaip, küllők) az ország különböző vidékein ugyanazt a fát használták, ami a századokon át kikristályosodott kézműves-tapasztalatokat igazolja – és az egységes kézműipari szakképzést dicséri” (Juhász, 1991: 459). Például a kerékagyat lehetőleg szilból, a küllőket akácból készítették, s az akácot – gyakran más faféleség hiányában – előszeretettel használták a legtöbb alkatrész anyagának. Ecsedi István említette, hogy az alföldi magyarságnál a horgászbót (1934: 167) és esetleg a tapogató is (1934: 181) fűzfából készült. Hagyományosan a horgászbótot a XIX. század végéigogyoró-, kőris- és somfa ágaiból csinálták, a jobb cégek amerikai keményfából és távol-keleti nádból, bambuszból készítették, míg a műanyagból valók ki nem szorították őket. (Mindenesetre a sporthorgászok a XX. század első felében általában importált, bambuszból készült bótot használtak.) Olykor a horgászbót vagy más halászszerző és a nyárs anyaga szinte előírászerűen azonos, például Indonézia térségében valamely bambusz, nálunk néhol a fűzfavessző használatos mindkét célra.

Visszatérve a nyársra, bajos érdemben állást foglalni az említett, Erdei, illetve Ecsedi, Lábadi és Makay közti nyársvitában. Talán ez is *de gustibus* eset, a szalonna kinékinék ezen vagy azon a tájon – nemcsak a helyi faféleségektől függően – mondjuk akácosan vagy másképp ízlik. Befejezésül tanulságos lehet betűhíven idézni Ecsedi Istvánnak az urbánus, polgári szalonnasütést jellemző leírását. „*A mai időkben minden társadalmi osztály nagyon felkapta a szalonnasütést, de ritka tud szép szalonnát sütni. Legtöbb megfüstöli, és cigány lesz a szalonna. Másik meg is égeti, lángol a szalonna a nyárson, harmadik a tűzbe ejti a szalonnát, negyedik a másik kezére, lábára csepegteti a forró zsírt, miáltal felhólyagosodik a bőre, az ilyen emberek vagy gyerekeken keresztül nyújtják szalonnáikat a másoknak. Ilyenkor a ravaszabbik szalonnájával az alkalmatlankodóra üt úgy, hogy az beleesik a tűzbe. A gyermekek meg kinyújtott lábbal ülnek a tűz mellé, s bizony a lábukra csepegtetik a zsírt akár maga, akár a másik. Mire készen vannak, tele vannak égési sebekkel. Látjuk tehát, hogy nagy rend és figyelem kell a szalonnasütéshez. Ma kirándulásokon gyakori és nagy élvezet a szalonnasütés a szabadban. Talán azért is kedvelik, mert ez a zsíros eledel nagyon veszi a bort. Frissen is pompás a sültszalonna, de eltéve másnapra, hidegen hagymával még jobb”* (1935: 162). A sült szalonnát Erdei szintén másnapra is javallotta (1971: 36).

Irodalom

- Csemer Géza: HABISZTI. CIGÁNYOK ÉLETE – ÉTELE. ALMANACH. A szerző kiadása, 1994.
- Ecsedi István: NÉPIES HALÁSZAT A KÖZÉP-TISZÁN ÉS A TISZÁNTÚLI KISVIZEKEN. A DEBRECENI DÉRI-MÚZEUM ÉVKÖNYVE, 1933 (Debrecen Sz. Kir. Város Déri-Múzeumának Kiadványai XXIX). 1934: 123–300.
- : A DEBRECENI ÉS TISZÁNTÚLI MAGYAR EMBER TÁPLÁLKOZÁSA. A DEBRECENI DÉRI-MÚZEUM ÉVKÖNYVE, 1934 (Debrecen Sz. Kir. Város Déri-Múzeumának Kiadványai XXX). 1935: 149–395.
- Erdei Ferenc: NÉPRAJZI ÍNYESMESTERSÉG. Bp., Minerva, 1971.
- Horváth Boldizsárné: HÚSZ ORSZÁG KONYHÁJA. DÉL-AMERIKAI, AFRIKAI, ÁZSIAI ÉTELEK-ITALOK. Bp., Európa, 1985.
- Hutás Magdolna, R.: AZ ÉTELKÉSZÍTÉS MŰVELETEINEK ÉS ESZKÖZEINEK NYELVI KIFEJEZÉSEI LEGRÉGIBB SZAKÁCSKÖNYVÜNKBEN. Bp., Magyar Nyelvtudományi Társaság, 1958.
- Juhász Antal: FAFELDOLGOZÁS. In: MAGYAR NÉPRAJZ III. KÉZMŰVÉSSÉG. Bp., Akadémiai, 1991: 412–463.

- Kácsor László: BOGRÁCS ÉS NYÁRS A VÍZPARTON. Lakitelek, Antológia, 1991.
- Kádár Lajos: KOLOMP SZÓL A KÖDBŐL... EMLÉKEK A RÉGI PÁSZTORÉLETRŐL. Bp., Móra Ferenc, 1959.
- Kardos László: AZ ŐRSÉG NÉPI TÁPLÁLKOZÁSA. Bp., Államtudományi Intézet Táj- és Népkutató Osztálya, 1943.
- Keszei János: EGY ÚJ FŐZÉSRŐL VALÓ KÖNYV. BORNEMISSZA ANNA SZAKÁCSKÖNYVE 1680-BÓL. Közzéteszi Lakó Elemér. Bukarest, Kriterion, 1983.
- Knézy Judit: SOMOGY RÉGI ÉTELEI. Bp., Mezőgazdasági, 1988.
- Kopeczky László: HÍMZETT POGÁCSA. DIÉTÁS HUMOR. (HÁROM KISREGÉNY.) Újvidék, Forum, 1986.
- Kövi Pál: ERDÉLYI LAKOMA. Bukarest, Kriterion, 1980.
- Lábadai Károly: KOPÁCSI VÍZI ÉLET. Újvidék, Forum, 1987.
- Makay Béla: SZABADTÚZÓN. HALÁSZ-, VADÁSZ- ÉS PÁSZTORÉTELEK. RECEPTEK A FELSŐ-TISZA VIDÉKÉRŐL. Bp., Mezőgazdasági, 1984.
- Péntek János & Szabó Atila: EMBER ÉS NÖVÉNYVILÁG. KALOTASZEG NÖVÉNYZETE ÉS NÉPI NÖVÉNYISMERETE. Bukarest, Kriterion, 1985.
- Székely Ferenc: A FA HASZNOSÍTÁSA VADASDON. KRIZA JÁNOS NÉPRAJZI TÁRSASÁG ÉVKÖNYVE 2. Kolozsvár, 1994: 100–122.

DOLMA, TÖLTIKE ÉS TÁRSAIK

A töltött káposzta a magyar konyha egyik legrégebbi, legjellegzetesebb ételének számít (Kovács Sándor Iván: SZAKÁCSMESTERSÉGNEK ÉS UTAZÁSNAK KÖNYVECSKÉI. Bp., 1988. 59–60). Az erdélyi fejedelmi udvar XVI. század végéről fennmaradt SZAKÁCS-TUDOMÁNY című szakácskönyvében is szerepel a *töltött káposzta*, itt még azonban a káposztalevélbe tekert töltelék apróra vágott káposztából, tehénhúsból, szalonnából és fűszerekből áll. Legalább a XIX. századtól ezen ételféleség töltelékében kritériálisnak számít a rizs (például Czifray István: MAGYAR NEMZETI SZAKÁCSKÖNYV. 6. kiadás, Pest, 1840. 119–120; Dobos C. József: MAGYAR-FRANCIA SZAKÁCSKÖNYV. Bp., 1881. 644), amit legfeljebb más kásafele (korábban köles- vagy hajdinakása, újabban kukoricakása stb.), helyenként galuskaszerű tészta pótolhat. Ugyancsak legalább a XIX. századtól ismeretes a töltött káposzta mintájára készített *töltött karalábé*, *töltött paprika* és néhány hasonló, darált hús és rizs töltelékkel készült, azóta szintén jellegzetesen magyarnak számító, a népi konyhákban is széles körben elterjedt ételféleség. Valószínűleg keleti (török – esetleg balkáni közvetítéssel –, örmény) hatásra, valamikor a XVII–XVIII. században vált a rizs (vagy legalábbis a kása) döntően, előírászerűen fontossá a töltött káposzta töltelékében, s a töltött paprika is valószínűleg csak a XVIII. századtól terjedt el. (A növényi burkolatba – par excellence káposztalevélbe – töltött ételek azonban sokkal régebbiek a magyar konyhán.) A töltött káposzta hagyományosan valamennyi magyar táplálkozási tájon elterjedt. A hazai zsidó konyhán marhahússal, libával készítik (Herbst Péterné Krausz Zorica: MAGYARORSZÁGI ZSIDÓ ÉTELEK. Bp., 1984. 67–68), Csemer Géza az „úri cigányok” első számú főeteleként említi (HABISZTI. CIGÁNYOK ÉLETE – ÉTELE. H. n., 1994. 119–120). Ecsedi István (A DEBRECENI ÉS TISZÁN-

TÚLI MAGYAR EMBER TÁPLÁLKOZÁSA. A Debreceni Déri-Múzeum Évkönyve, 1934, Debrecen Sz. Kir. Város Déri-Múzeumának Kiadványai XXX. 1935. 149–395) közlése szerint az Alföldön elsősorban sertés-, olykor marha- vagy juhhúsból főzték. Már szombaton elkészítették vasárnapi ebédnek. Jellegzetesen téli étel volt, például disznótoron ebéd (i. m. 249–251).

Az összehasonlító gasztronómia egyik legnagyobb szaktekintélyének, V. V. Pohljobkinnak magyarul is megjelent könyvében megtalálható az egyik legjellegzetesebb örmény étel, a *tolma* receptje (KONYHÁRÓL KONYHÁRA. A SZOVJETUNIÓ NEMZETEINEK ÉTELEI. Fordította Sarkady Júlia. Bp., 1989. 78). A *tolma* lényegében növényi burkolatba (leginkább szőlő-, esetleg káposztalevélbe stb.) töltött darált húsból és rizsből áll. Nagyjából hasonló, szőlőlevelet (esetleg ennek pótlására karalábélevelet) előíró recept található Kövi Pál erdélyi szakácskönyvében *töltike* alatt (ERDÉLYI LAKOMA. Bukarest, 1980. 185), s örmény specialitásként külön a töltött uborka, azaz *thetum dolmá* és a töltött hagyma, azaz *szoche dolmá* (i. m. 190). Kövi Pál szakácskönyve egyébként a töltött káposztát nem rizszel, hanem kukoricakásával ajánlja (i. m. 133–4), s hasonló, lóromlevélbe és martilapuba töltött ételek receptjét is közli (i. m. 186–8). Végh Antal szülőfalujából, Majtisoról a szintén a töltött káposztához hasonlóan elkészített *töltött tormalevél* receptjét ismerteti (KENYÉR ÉS VÁSZON. SZOKÁSOK, HAGYOMÁNYOK, EMLÉKEK. Bp., 1986. 484), aminek külön érdekessége, hogy – miként Kövi töltött martilapuját – ezt az ételt is egy-két marék vagy csésze éretlen egressel (Végh szavával: *köszmétév* el) együtt főzik. A Kárpátaljáról a töltött káposztának több – például rizs helyett kukoricadarával (*málékása*) vagy galuskaszerű tésztával (*gombóda*, *csipetke*, *csipedli*) töltött, hús helyett bőjtí, gombával készült – változata ismeretes (Pákozdi Judit: KÁRPÁTALJAI KÓSTOLÓ. H. n., 1992. 82–89), s ugyanitt tormalevélbe tekerve, kukoricakásával készül a *töltike* (i. m. 92). Amikor egyébként a nem rizszel, hanem mással készült töltött káposztát említettem gasztronómiában is jártas ismerőseimnek, azok gyakran így kommentálták: „Az már nem töltött káposzta, az valami más; az igazi töltött káposzta rizszel készül.” Miként tehát ezen ételtípus legtipikusabb hazai burka a káposztalevél, legtipikusabb tölteléke disznóhúsból és rizsből áll. (Czifray István említett szakácskönyvében – címéhez méltatlanul – elvéve található sertéshúshoz való recept, a ritka kivételek közé tartozik a töltött káposzta.)

Míg a *töltelék* szó a már említett, legkorábról fennmaradt erdélyi fejedelmi szakácskönyvünkől is ismeretes (1580 k.), a *töltike* ételnévként viszonylag új fejlemény. Szinnyei József MAGYAR TÁJJSZÓTÁR-ában ez áll róla (II. 1897–1901. 784): „*vagdalt hússal és rizszel töltött podlutka* (Debrecen Géresi Kálmán)”; a *podlutka* „különböző zöldegek leveleiből készült főzelék” (MAGYAR TÁJJSZÓTÁR II. 180, Pákozdi, i. m. 244). A *töltike* a nem káposztalevélbe, hanem más növényi burkolatba töltött, de a *töltött káposzta* receptjéhez hasonlóan elkészített ételek elnevezésére szolgál.

Pohljobkin szerint a dolma ősi örmény étel, tőlük vették át a török népek (i. m. 73, 83), s török közvetítéssel például a litván konyhára is hatott (i. m. 121), sőt a távoli svéd konyhára is eljutott. Kisbán Eszter (ÖRMÉNYEK: ÉTELEK, JELKÉPEK ERDÉLYBEN ÉS MAGYARORSZÁGON. *Ethnografia* 103. 1992. 1–27) a magyarországi örmények konyháját áttekintő tanulmányában a *dolma* előfordulását hat műből hozza: Turtsa Mihály-nak az *Armenia* című folyóiratban megjelent cikkéből (1888), Szongott Margitnak és Kritsa Klárának szintén az *Armeniában* megjelent gasztronómiai munkáiból (1889), Szongott Kristóf örmény néprajzi összefoglalásából (1903), Kövi Pál idézett művéből (1980), továbbá Korbuly Domokosnak az erdélyi örmények ételeit tárgyaló kéziratá-

ból (1982). Kisbán külön megemlíti Szongott Kristóf (1903) nyomán a martilapuba töltött *podbálov-dolma* és a szőlőlevélbe töltött *ekuderevov-dolma* ételféleségeket (i. m. 11, 22, 24). Érdekes az, hogy Kisbán mai budapesti adatközlői – a *dolma* említése nélkül – miként reagáltak erre az ételtípusra. „Hallgatva a korábbi örmények további ételneik elsorolását, informátoraim mind élénken reagáltak a töltött hagymalevél és töltött uborka ételekre. Igen, ismerik, ma is csinálják, de sosem hallották, hogy ezek örmény ételek. Valójában mindkettő benne van minden régi erdélyi örmény listában. Ma úgy érzik, ezek rokonok a töltött levelekkel, mely utóbbiak *tőtike* néven széles körben használatosak az erdélyi magyaroknál is, ha pedig ez így van, a töltött hagyma és felezett uborka is regionális erdélyi ételnek tűnik számukra. Emlékeztetek rá, hogy a két utóbbi ételt az 1930-as és az 1970-es években az örmény településeken sem sorolták már egyértelműen a sajátos örmény ételek közé. Mindkettőt hússal töltik” (i. m. 16–17).

A *dolma* szó szempontjából érdekes, hogy a magyarországi és erdélyi, saját adataik szerint többzres, óvatosabb becslések szerint is több száz fős örmény diaszpóra nyelvén a nyelvvesztés után is leginkább az ételnevek őrződtek meg, sőt a *dolma* szó elvesztése után is maga a recept eleven maradt (Kisbán, i. m.). Az örmények nyelvvesztésének folyamata egyébként jóval Erdélybe, Magyarországra érkezésük (XVII. század) előtt már igen erőteljes volt, legalábbis jelentős részüknek egy kipcak-török nyelv volt az anyanyelve, s egy másik jellegzetes, szintén sokáig megőrzött erdélyi örmény táplálék neve, a *hurut* is török szó.

A *dolma* receptjét Halász Zoltán gasztronómiai szakíró Görögországból *töltött szőlőlevél* néven hozta (GASZTRONÓMIAI KALANDOZÁSOK EURÓPÁBAN. Bp., 1980². 394–5). Egy másik szakíró szintén *töltött szőlőlevél* néven Egyiptomból és hústalan változatát *rizszel töltött szőlőlevél hidegen* néven Iránból ajánlotta (Horváth Boldizsárné: HÚSZ ORSZÁG KONYHÁJA. DÉL-AMERIKAI, AFRIKAI, ÁZSIAI ÉTELEK-ITALOK. Bp., 1985. 221, 286). Hasonló dolmaféleségek – általában *dolma* néven – a közel-keleti (arab, perzsa, török) konyhák legjellegzetesebb ételjei közé tartoznak, tipikusan szőlőlevélbe, olykor másba (padlizsánba, cukkinibe stb.) göngyölvé vagy töltve (Raj Tamás–Oláh Tamás, szerk.: ALADIN KONYHÁJA. KELETI SZAKÁCSMŰVÉSZET. Bp., 1986. 46, 50, 98–99). A *dolma* szó az újperzsában *dolme* és *dubme* változatokban van meg (Heinrich F. J. Junker–Bozorg Alavi: WÖRTERBUCH PERSISCH–DEUTSCH. Leipzig, 1965. 323). A szíriai arabban (Helmut Kühnel: SPRACHFÜHRER DEUTSCH–SYROARABISCH. Leipzig, 1974. 70) *yabrá* „dolma”, egy diós padlizsános változata pedig *yalangi* (*dolma*).

Az újjörög–magyar szótár találó szócikke így említi: „*ντολμος* töltött szőlőlevél/káposzta; *töltike*” (Mohay András: ÚJGÖRÖG–MAGYAR SZÓTÁR. Bp., 1988. 432). A neves angol szakíró, Elizabeth David mediterrán szakácskönyvében *dolmádés* néven hozza, mint Görög- és Törökországban, a Közel-Keleten népszerű első fogást (Elizabeth David: A BOOK OF MEDITERRANEAN FOOD. Harmondsworth, 1955. 157). A törökben (az oszmán-török folytatásában és több közép-ázsiai török nyelvben) a *dolma* mellett elsősorban *sarma* (*szarma*) a dolma neve. (Nyilván a *sarmak* „csavar, teker, hajlít” igéből származik.) A magyar szaknyelvben *szárma* változatban többé-kevésbé ez a szó is meghonosodott, például az ÚJ IDŐK RECEPTKÖNYVÉ-ben (Bp., 1931. 37) *szőlőlevélszárma* néven közli Botka Józsefné, mint a Bánátban tavasszal népszerű étel. A gagauzban a *dolma* „darált hús, töltelék” jelentésű (G. A. Gajdardži et al.: GAGAUZSKO–RUSSKO–MOLDAVSKIJ SLOVAR’. Moszkva, 1973. 154), míg magát az ételt *asarma* jelöli (i. m. 399). Az oroszban a tárgyalt ételféleség elnevezése *golubec* (ez magát a töltelékét is szokta jelölni), többesben (így elsősorban az ételt jelölve) *golubcy* (a *golub'* „galamb” szóból);

a török nyelvekkel érintkező orosz nyelvjárásokban valamely török nyelvből a *dalma*, *dulma*, *durma* változatok is előfordulnak (Je. N. Šipova: SLOVAR' T'URKIZMOV V RUSSKOM JAZYKE. Alma-Ata, 1976. 118). A Balkánon általában a török *sarma* szót vették át, például újjörög σαρμας (Mohay, i. m. 564), albán *sarmá* (*dollmá* mellett), bolgár *sarmá*, román *sarma* (gyakran többesben, *sarmale*, vagy kicsinyítve *sarmaluta*).

A töltött káposzta német (egyébként szó szerinti) megfelelőjét, a *Gefüllter Kohl* nevű fogást Elisabeth Luard szakácskönyve beáztatott kenyérrrel, zsemlemorzsával ajánlja (THE RICH TRADITION OF EUROPEAN PEASANT COOKERY. London, 1994. 391), s szerinte Európában Észak-Franciaországtól, Skandináviától és a Baltikumtól Romániáig és Bulgáriáig népszerű. Luard érdekességként megemlíti, hogy a dolma *kaldomar* néven, káposztával (vagy más levéllel) és rizzsel (vagy áztatottkenyér-töltelékkel) Svédországban is a XVIII. század első felétől ismert, mégpedig XII. Károly svéd király törökországi útja következményeképpen. XII. Károly ugyanis miután I. (Nagy) Péter orosz cár ellenében elvesztette a poltavai csatát (1709), Törökországba menekült, s csak 1714-ben jutott haza törökök kíséretében (i. m. 392–3).

A dolmának megfelelő, különböző növényfélékbe (bambusz-, lótusz-, banánlevélbe stb.) burkolva, gyakran rizstöltelékkel elkészített ételek Eurázsia-szerte, legalábbis Eurázsia déli sávjában elterjedtek. Szőlőlevélben a spanyol konyhán is készítenek szardíniát, fűrtet, és egyes hústöltelékkel is készül (Penelope Casas: THE FOODS AND WINES OF SPAIN. Harmondsworth, 1985. 244–5, 272–3, 316–7). A szőlőlevélben sült foglyot egyébként Kövi Pál idézett erdélyi szakácskönyve is ajánlja (i. m. 163), Hatvany Lili (ÉTELműVÉSZET – ÉLETműVÉSZET. Bp., é. n. 73) lengyel különlegességként hozta receptjét. A szőlőlevéllel készített nyugat-európai ételek közül legnevezetesebb a *cèpes à la génoise* vagy *cèpes à l'italienne* (vargánya genovai vagy olasz módra), ez esetben azonban a vargányák (avagy tinóruk, tipikusan ízletes vargánya, *Boletus edulis*) kalapját és szárát egészben sütik meg szőlőlevélen és olajon (pl. David, i. m. 1955. 141, Elizabeth David: ITALIAN FOOD. Revised Edition. Harmondsworth, 1989. 235; Jane Grigson: THE MUSHROOM FEAST. Harmondsworth, 1978. 72–74). Az olasz konyha különösen népszerű fogásai a sokféle változatban készülő, többféle töltelékkel töltött articsóka (*carciofi ripieni*), paradicsom (*pomodori ripieni*), cukkini (*zucchini ripieni*), padlizsán (*melanzane ripiene*), batáviai endívia (*scarole ripiene*), paprika (*peperoni ripieni*), hagyma (*cipolle ripiene*, piemonti változata a *sciule piene*), káposzta (*verze ripiene*) (David, i. m. 1989. 237–250).

A kínai konyhán a dolma megfelelői lótuszlevélbe – esetleg bambuszlevélbe – göngyölvé sült ételek. Közülük a rizzsel töltött *zongzi* a legnépszerűbb, amelyet előszeretettel fogyasztanak az ún. Sárkánycsónak- (Longzhuan-) ünnepen, a holdnaptár szerinti 5. hó 5. napján (Kenneth Lo: CHINESE FOOD. Harmondsworth, 1972. 59–60; E. N. Anderson: THE FOOD OF CHINA. New Haven–London, 1988. 215). A japán konyhán a rizsből és halból összeállított *szusi* némely változatai a megfelelői, például a *norimaki*. Ennél norilevélbe (ostyaszerűre préselt tengeri algába) tekernek rizst, húst, halat, zöldséget (Raj–Oláh, i. m. 218), s ez az elkészítési mód (így a *zicai* „lila zöldség” nevű préselt algába való burkolás, Anderson, i. m. 163) Kína egyes vidékein is elterjedt. A szerzte Indonéziában népszerű, útravalónak hordott, köretnek tálalt vagy levesbe vágott *lontong* bambuszlevélbe teker főtt rizsből áll; újabban az indonéziai gyorsétkeztetésben is elterjedt, eredetileg jávai *lemper* szintén bambuszlevélbe teker, kókusztejjel főzött rizsből és marhahússzeletekből áll (Copeland Marks: THE EXOTIC KITCHENS OF INDONESIA. RECIPES FROM THE OUTER ISLANDS. New York, 1989. 241–3).