

KI A KRUMPLIT NEM SZERETI...

DOI: 10.18135/PG70.2024.22

...nem lehet annak könnyű dolga olyan területen, ahol a burgonya az egyik alapvető táplálék. Egy magyar ösztöndijas fiatalnak a nyolcvanas évek végén kihívást jelenthetett elkerülni a finn egyetemi menzán a vékony héjú főtt krumplit, ami kb. olyan gyakori ott, mint a magyar közkonyhákban a kenyér.

Gábort a helsinki ösztöndija után ismertem meg, a 80-as évek végén. Akkor még az Akadémia több intézete is a Várban volt, a hírek könnyen jártak a hagyományos csatornákon is, hiszen az internet csak ezután kezdte világhódító pályafutását. A Nyelvtudományi Intézet Finnugor osztályán dolgozó fiatal munkatársak megtudták, hogy van valaki, aki akkortájt tért vissza északi nyelvrokonainktól, és szívesen bemutatja, hogy a számítógépet mi mindenre tudják használni a nyelvészek. Meghívták egy kötetlen beszélgetésre, s nekem is átszóltak a Nyelvtörténeti osztály „Wörterbuch” részlegébe, hogy biztosan érdemes és érdekes lesz meghallgatni. A Szentháromság utcai épületben hallottam először a PC-Kimmo, morfológiai elemző és generátor kifejezéseket, s fel sem merült bennem, hogy később több projektben is fogunk együtt dolgozni ezzel a fiatalemberrel. Akkoriban ritkaságnak számított még egy asztali számítógép, féltve őrzött kincsként tekintettünk rá. Gábor megnyugtatót mindenkit, hogy nem kell tartanunk attól, hogy a bemutató során bármiképpen megsérülhet az osztály egyetlen komputere: „A gépnek nem lehet baja, maximum akkor, ha beleöntenek valamit” – mondta, majd pár perc múlva véletlenül a billentyűzetre lötytyintette teáját... A gépnek persze nem lett baja, az azóta eltelt idő alatt pedig munkánk és mindennapjaink elengedhetetlen részévé vált a számítástechnika.



Kopács: a laskói iskola adománygyűjtő standja a házaknál készült finomságokkal, 2015 szeptembere

Mivel tudom, hogy az ünnepeket szeret utazni, most egy kis gasztronómiai kirándulásra invitálom, az elmúlt években határon túli és finnugor terepen készült képeim segítségével.

A Drávaszög egyik – régen halászatáról híres – falujában rendezik meg immáron negyed százada minden ősszel a Kopácsi Halásznapot. A környékből és távolabbi településekről ide utazókat elsősorban az ilyenkor „nagyüzemben” készülő csíp-



Sül a csiptetős ponty (forrás: Új Magyar Képes Újság)

tetős ponty vonzza. Ez nem más, mint egy kibelezett, a gerince mentén felvágott, majd beirdalt és fűszerezett, kilapított hal, amit egy csipeszbe tesznek – ezt egy kb. hüvelykujnyi vastag, lehántolt és behasított faágból nyerik. Az így előkészített „szerkezetet” a tűz mellé szúrják, s a hal mindkét oldalán megsütik. A halásznapokon az utcákat ellepi az árusok, közöttük a helybéli és közeli falvak iskoláinak és óvo-

dáinak a standjai is megtalálhatók. Kézműves portékát, háznál készült lekvárt, ajvart, mézeskalácsot kínálnak, a bevételt a gyerekek szabadidős programjaira szánják. A falu főterén felállított színpadon egymást követik a néptáncsoportok bemutatói, a tér melletti földes területen sekély árok, a benne lévő parázs melegében pedig az előkészített halak tucatjai pirulnak.

A Drávaszög több településén is termesztik a magyar konyha számára nélkülözhetetlen fűszert, a paprikát. A gondos szárítást és őrlést követően a termés nagy részét



Szárad a paprika a tornácon – Kopács, 2017

a faluban a nagy érdeklődés övezte Paprika-fesztiválon adják el.

A következő képek az Oroszországban élő két rokon nép, a komi-permjákok és az udmurtok asztalához invitálnak.

A földművelésből élő népek nemcsak a maguk által megtermelt növényeket fogyasztják, hanem az erdön-mezőn találhatóakat is hasznosítják. A mezei zsurlót nálunk csak gyógyászati célra használják, legfeljebb teaként fogyasztjuk, míg a komi-permjákok ízletes levest készítenek belőle. A terület központja Kudymkar, a város talán legjobb éttermének – az őslakos kisebbséghez tartozó – tulajdonosa az étlapon tartott ételekkel is igyekszik a hagyományt őrizni. A nemzeti öntudat a névváltoztatásban is megmutatkozik: a 2016-ban Кафе Блюз-nak nevezett hely ma már – a Google Earth tanúsága szerint – a НациональнӦй nevet viseli, az írásmóddal is felhívva a figyelmet a cirill ábécében különleges, komi-permják betűre.

A forró vízben kifőzött, töltött tésztabatyu a világ számos helyén különböző neveken ismert: hol *raviolinak*, hol *gyozának*, hol *barátfülének* nevezik. A komi területeken – ahonnan egyes vélemények szerint hóditóútjára indult – *pelnyanyak*: A szó utótagja az iráni eredetű 'kenyér' jelentésű szó, míg előtagja a magyar fül szóval rokon (http://www.uralonet.nytud.hu/eintrag.cgi?id_eintrag=740&locale=hu_HU), és az étel formájára utal. Magát az ételt és a szót is sokan orosz eredetűnek gondolják, pedig a *pelmenyi* finnugor átvétel az oroszban.

A Gerber az udmurtok nagy ünnepe: 2017 júniusában a fővárosban, Izsevszkben láthatam, hogy milyen urbánus változata. A váratlanul kitört nyári zápor elől a kívülről hagyományos, díszes textilekkel dekorált katonai sátorba húzódtak vissza az ünneplők. A büféasztal jobb oldalán *perepecs*. Kis tésztakosárka, melyet



2016 augusztusa – Kudymkar: mezei zsurlófűből készített krémleves a város legdivatosabb éttermében



Dojebben, a Kudymkartól mintegy negyven kilométerre fekvő faluban sóval és ezzel a kenyérral fogadott vendéglátóm



többféle töltelékkel is készítik: krumplival, káposztával, gombával, hússal...
...és hagyományosan kemencében sűtik (erre utal is a neve), akárcsak egy másik



Tabany a kemencében...



...és az asztalon (2017. június, Szelty).

nemzeti ételt, a tabanyt, ami serpenyőben készül és kelt tészta az alapja.

2019 őszén Énlakán, a „Hagyomány, változatosság és változás a székely nyelvújrásban” konferenciára kaptunk meghívást, ahol „Nyelvjáráskutatás, számítógépes módszerek, mesterséges intelligencia” címmel tartottunk előadást Prószéký Gáborral és Vargha Fruzsínával. Ott, a konferenciavacsorán tudtam meg, hogy ki nem szereti a krumplit:



Énlaka, 2019. szeptember 14.