Írta: Szabó László
2011. július 01. péntek, 16:48 - Módosítás: 2014. február 26. szerda, 16:27

A birkalábperzselő nyárs

Egy sajátos nagykunsági tárgy és egy ételkészítési mód keleti kapcsolatai

Ez elment vadászni,

ez megfogta,

ez megnyúzta,

ez megsütötte,

ez az icike-picike

mind megette.

Engedtessék meg nekem, hogy e látszólag nem ide tartozó, kisgyermekkel való játék felidézésének értelmét megmagyarázzam! Majd ötven éve kerültem a szolnoki Damjanich János Múzeumba, s ebből több mint negyven évet szolgáltam. Ami eredményt elértem azt a múzeumnak, kollégáimnak, az itt uralkodó családias és baráti légkörnek is köszönhetem. Látni fogjuk, s ennek az előadásból ki kell bontakoznia, hogy mint épülnek egymásra, mint kapcsolódnak össze kutatási eredmények, miként segítik egymást baráti légkörben az egymásra épülő, egyénileg elért apró megfigyelések, részeredmények, s miként juthatunk el figyelemre méltó, jelentős felfedezésekhez. Választott témámat ugyanis jelentősnek kell tekintenem, hiszen ritkán sikerül olyan kulturális jelenséget találnia néprajzosnak, amely megbízhatóan több száz év előtti jelenségeket, tárgyakat, hiedelmeket kapcsolhat össze. A jászokkal kapcsolatban nemrég sikerült egy oszét (kaukázusi) ételnek, a dzükkának (sajtból vagy tejfelből és lisztből sütött étel) a Jászságban élő ma is készített változatát ekként összekapcsolni, vagy a kunoknál (jászoknál is) még a XX. században is használt legénybotot elődjével, a csillag alakú buzogánnyal azonosítani. Most egy ilyen tárgyat, ételkészítési módot, eljárást mutatunk be ismét, a birkalábperzselő nyársat, s annak használatát, illetve a vele összefüggő ételkészítési eljárást. A tárgyakat (6 nyársat) Túrkevén 1971-ben gyűjtöttem, s azok

a túrkevei Finta Múzeum gyűjteményébe kerültek. [1] Jelentőségük felismeréséhez, használatának pontos leírásához, s egy egyelőre végsőnek tűnő megállapítás kimondásához számtalan kolléga vagy inkább barát megfigyelése, részeredményeinek összekapcsolása vezetett el. Györffy Lajos, Kaposvári Gyula, Csalog Zsolt, Hagymási Sándor, Papi Lajos, Várhelyi Lajos, Bellon Tibor, Kunkovács László, Szabó István és sokan mások. Most én teszek egy időre pontot a sor végére, én vagyok az icike-picike, aki mind megette, azaz összefoglalja az eredményt.



Köszönet érte kollégáimnak és múzeumi munkahelyemnek!

A Nagykunságban a legfőbb ünnepi étel a hagyományos közösségekben a *birkapörkölt, birgepörkölt, birgetest.*
Ennek elkészítése nemcsak a pásztoroknál, hanem a városban is emberemlékezet óta kizárólag a férfinép feladata. A nők legfeljebb kismennyiségű, egy lábosnyi pörköltet készítettek hétköznapokon, de ezt nem tartják ma sem igazinak. Az ünnepi alkalmakra (lakodalom, keresztelő, névnap, társasági-, közösségi összejövetelek, rokonlátogatás) mindig a férfiak főzik bográcsban vagy vasfazékban (ez utóbbi Karcagon szinte kizárólagos) szabad tűzön. Íze, színe, állaga jellemző lehet általában egy közösségre, de egy-egy egyént is jellemezhet. Apró fogások (darabolás, a húsok elhelyezése, levének mennyisége, az adalékok: szalonna, hagyma, paprika, só, bors, néha bor vagy paradicsom, zöldpaprika, újabban ételízesítők mennyisége, aránya, kezelése, a hozzáadás időpontja, aztán a tüzelés módja, a fa minősége) speciálissá tehetnek egy-egy készítményt.
Természetesen sok mindent meghatároz az állat fajtája (
juh
vagy
birge
) kora, neme, állapota (zsíros, sovány). A főzőember ezzel mindenkor számol, s annak megfelelően jár el. Készítés közben megfigyelőkben, később kóstolgatókban sincs hiány, s már menet közben nincs nagyobb téma, mint ki hogyan szokta készíteni, mit látott itt-ott, hogyan vágták, darabolták, főzték ezelőtt. A főzni jól tudók lakodalomról-lakodalomra járnak, büszkék tudományukra, sokan megtartják titkaikat, mások éppen népszerűsítik fogásaikat. A suhanckorú már elvben tudja, mint kell a jó birkapörköltet készíteni, de még nem próbálta. Viszont segít a részmunkákban, hordja a fát, igazgatja a tüzet, kéz alá dolgozik. Fő eledelnek számít a birka a Kiskunságban és a Jászságban is. S van közöttük ízben, színben, leve mennyiségét tekintve táji különbség is tapasztalatom szerint. S a Szolnok Megyei Néprajzi Atlasz (továbbiakban

SZMNA) adatai szerint is némi rangsorbeli különbség van az állat egyes részeinek értékét, rangját tekintve. Ennek kifejtésétől most el kell tekintenünk.

Amikor a Nagykunságról beszélünk a birkapörkölt készítése szempontjából, azt érthetjük szűkebben és tágabban is. A hét, immár nyolc nagykun várost, illetve a vele érintkező területet is (Mezőtúr, Kenderes, Törökszentmiklós, Dévaványa, több Tisza-menti kisebb település). A szűkebb értelemben vett nagykun települések 1929-ben rendezték meg közös elhatározással az I. Nagykun Viadalt Karcagon. A téma kutatástörténetét itt kezdem el. Az 1929-es I. Nagykun Viadal után bankettet tartottak Karcagon, ahol a túrkeveiek nem valami jól szerepeltek. A bankett során, amikor már a nyelv megoldódott és a sebek beforrottak, beszélgetésre került sor, ahol dr Györffy Lajos kifejtette a mellette ülőknek, hogy egy valamiben ők azért verhetetlenek lennének. Idézem Szabó István gyűjtését Györffy Lajostól: *„Mondtam, hát igen elismerem, hogy lemaradtunk a versenyben. Ellenben van egy dolog, amiben már most mindjárt kihívom az egész Nagykunságot Karcaggal az élen, tudniillik mi sokkal jobban tudjuk a birkapaprikást készíteni. És ennek az a nyitja, hogy a birkának főzés előtt a fejét és a lábát megperzseljük, s úgy tesszük bele a paprikásba. És ez adja meg a kevi juh-testnek a különös zamatát.”* [2]
Tudták ezt más kevi emberek is, s széltében-hosszában terjesztették, nem tudva arról, hogy esetleg más nagykunsági településeken is (Kunmadaras, Karcag, Kisújszállás) ismerik ezt az eljárást. Mindenesetre ez – mint a későbbi kutatások sejtetni engedik – Túrkevén, Ecseg pusztán általános lehetett, míg másutt talán egyéb módszerek is gyakoribbak lehettek.

Kaposvári Gyula a negyvenes évek vége táján felfigyelt a kevi birkatest különös ízére. Györffy Lajostól érdeklődött aziránt, hogy mi lehet ennek az oka, s ezt, mint már idéztük szavait, a pörkölésnek tulajdonította. Ekkortájt olvasta valami miatt a földrajzos képzettségű Kaposvári Gyula Almássy György könyvét Belső-Ázsiában tett utazásáról, s abban egy részlet igencsak meglepte, s azonnal eszébe jutottak Györffy Lajos szavai. Almássy György egy vendégfogadást ír le: *„…néhány suhanc, kövér s teljes erejéből rúgkapáló birkát hurcol elő, abból a vastagfarkú, durván gyapjas fajtából, amelyet egész Belső-Ázsiában majdnem kizárólag tenyésztenek, s húsának jó íze miatt különösen, ha kirgizek nevelése, széltiben dicsérnek. Büszkén mutatja a házigazda az állatot… Bemutatás után az állatot kiviszik, s aztán mohamedán rítus szerint levágják és azonnal feldarabolják… Egy szolga behozza az áldozat levágott fejét, négy lábát, s azon kívül egy jókora darabot a has-bőrből, amelyet egyszerűen kinyestek, s amelyen a hosszú kócos gyapjú is rajta van. Ezek a részek különös körömfaladékok, azért elkészítésük nagy vigyázatot kíván. Ez abból áll, hogy a darabokat maga a háziúr megtisztítja és pedig pörköléssel, miközben az elszenesedett részleteket késsel gondosan vakargatja.* ” [3]

A kép kezdett összeállni. Györffy Lajos, aki különben turkológus is volt, most már nyomozni kezdett a közvetlenebb keleti kapcsolatok után. Éppen ebben az időben (1962-1963) állították

össze Csalog Zsolt és Pócs Éva vezetésével a SZMNA kérdéscsoportjait és Kaposvári Gyula és Györffy Lajos, illetve a szerkesztőbizottságban lévő Diószegi Vilmos javaslatára külön kérdésként (35. kérdéscsoport) belevették ezt is.
[4]
Ekkor kerültem Szolnokra, s részt vettem az SZMNA felderítő kérdőív próbagyűjtéseiben, s ezt a közszájon forgó kérdést meglehetősen ismertem Később az alapgyűjtéskor és a pótgyűjtések során magam is végigkérdeztem a nagykunsági településeken, már csak azért is, mert az atlaszgyűjtések idején 1970-ben Túrkevén megtaláltunk a padláson egy speciális eszközt:
a birkalábperzselő nyársat
6 példányban.
[5]

Hagymási Sándor a Mezőtúron élő, de kevi születésű mezőgazdász, aki Túrkeve gazdálkodását, köztük a táplálkozást is, több pályázatában megörökítette, s maga is részese volt a tanya tárgyi anyaga leltározásának, így írja le pályamunkájában a birkatest főzésének menetét (csak az ide tartozó részeket közöljük): *„A birkahúst nyúzás és kibelezés után nem mossuk meg, csak gondosan letörölgetjük és 18-24 óráig pihentetjük. Főzés előtt felaprítjuk szívét, máját, esetleg a tüdejét is közé helyezzük. A fejét, lábait nyílt tűzön megperzseljük. A fejet kettévágjuk óvatosan, hogy a velő épen maradjon, s a nyitott fejet sóval, borssal és tört paprikával bepergetjük. Ezután jó erősen összekötözzük, hogy a velő főzés közben ki ne essen. A hús előkészítése után a nagy bográcsba fehér szalonnát aprítunk…”*
[6]

Az SZMNA 35. kérdéscsoportjának gyűjtött és pótgyűjtött anyagát Füvessy Anikó és Kaposvári Gyula közösen dolgozták fel. A vonatkozó részt szó szerint idézzük: *„Térképünkön a szokás elterjedésének vizsgálata túlmenően annak teljes vagy részleges meglétét is ábrázoltuk. A térkép a kérdés jogosságát a Nagykunság esetében igazolta. A szokás teljes megléte a Jászság egyik településén (12. – Jászkisér) is kimutatható ugyan, de történetileg bizonyított, hogy ez a közösség a Nagykunságból települt be. Feltűnő a Nagykunsághoz tartozó 55. kutatóponton (Kunszentmárton) a szokás ismeretének teljes hiánya, de a negatív adat éppen erősíti a kun etnikumhoz kötődést, mivel ez a település jászapáti kirajzás. Jóllehet a fej, köröm, esetleg farok megperzselésének szokása a Nagykunsággal szomszédos, nagyobb juhtartó településeken (35, 40, 41, 42.) is ismert, de ezt az adatközlők szerint „állítólag a kuinmadarasiaktól látták” (35.) és korábban nem volt gyakori. A farok pörzsölésének szokása a 48. kutatópont kivételével csak ott fordul elő, ahol a szokás teljes egészében ismert.*
”
[7]

A továbbiakban valamennyi egyéb kérdésre is választ kapunk, így a 35. kcs. III.1., amelynek térképezhető adatai nem voltak, a birkafej fogyasztásának kérdéséről azt írja, hogy Mezőtúron

a fej *„tiszteleti adag, a megtisztelt vendégé”*. Ugyanakkor több helyen (Pusztamonostor, Jánoshida eldobják vagy a cigánynak adják), másutt csak a szegények használják fel (27., 30.,38.). A 35. kcs. III.2. kérdése a fej szétosztásának szabályaival foglalkozik, s megállapítható, hogy a nagykunsági részeken, illetve Jászkiséren a lakodalomban a násznagynak szolgálják fel a fejet, több helyen a Nagykunság környékén pedig a násznagy vesz először a pörköltből tetszése szerint. Egyéb alkalmakkor az étel készítője, a gazda vagy a legöregebb férfi joga az első szedés.

Magam 1974-ben Gulyás Évával egy túrkevei lakodalomban vettünk részt, amelyet végigfényképeztünk, s amelynek vőfélye az ekkor még mindig fürge, több száz lakodalmat celebrált Csider Imre volt. Végigfényképeztük a fej szétvágását, bográcsban való elhelyezését, a tálalást, az ételek behozatalát. S az addigi leírásokat nemcsak igazolva láttuk, de dokumentáltuk is. Kívüle a kiskunsági Szabadszálláson és Kiskunmajsán egy tanyaudvaron voltam tanúja a birka feldarabolásának, a fej kitüntetett ételként való felszolgálásának. E két utóbbi helyen is a násznagy kapta a birkafejet. Megjegyzem ugyanakkor, hogy itt a fejet nem pörkölték, hanem megnyúzták, s lábáról is a felhasított bőrrel együtt húzták le a bőrt.

Igazolta tehát a keleti kapcsolatokat Györffy Lajos és Kaposvári Gyula sejtése, sőt előkerült Túrkevéről egy speciális eszköz, a birkalábperzselő nyárs is, mint a szokás tárgyi tartozéka.

A kutatás azonban nem állt meg ezen a ponton. Alkalmunk volt Szabó István kollégámmal a Kaukázusban is tereptapasztalatot szereznünk az oszétek körében. Ünnepségeken, városi és falusi lakomákon vehettünk részt, ahol közvetlenül tanúi lehettünk állatok vágásának, a hús feldolgozásának, a borjú és a birka egyes részei elkészítésének, s mindezt dokumentálni is tudtuk. Az itt szerzett tapasztalatok, illetve az itt összeszedett különböző kaukázusi népekre vonatkozó irodalom a későbbiekben számos cikk létrejöttét segítették elő. A keresztény oszétek, tudjuk a jászok legközelebbi rokonainak számítanak, az őket körülvevő különböző török népek, többnyire mohamedánok húskezelése a birkát és a baromfit tekintve nem igen különbözik az övékétől (csecsenek, ingusok, adigék, stb.). Ezt az oszét kutatók maguk is így látják. Idézzük ezért Gulyás Katalin fordításában Kalojev, B.A. munkájának azt a részletét, amely párhuzamnak tekinthető, s az oszétek és a velük szomszédos népek szokásáról szól:

„A birka (juh) fejét (szer) és a nyakát ((berzej), mivel e részeket becsülték a legtöbbre, feltétlenül a legtekintélyesebb öreg ember elé tették. Oszétiában, másutt a zsírfarkot (fehszün, kazil), a lapockát (uen), 3 baloldali bordát (farsz) vagy lábszárat (agd) tették eléjük, amelyek még kitüntetett részei voltak az állatnak. A fejéhez és a nyakához nem nyúltak hozzá, annak hagyták, aki kiszolgált a megemlékezésen vagy a szentek tiszteletére rendezett kuüdv-ön (lakomán). A fejről csak az egyik fület vágták le, a balt a megemlékezésen, a jobbot a lakomán.

A fület mindkét esetben felszeletelték három hosszanti darabra; a megemlékezésen a felszeletelt fület a fejen hagyták, hogy jelezze: az étkezést szomorú esemény alkalmából rendezték. A lakomán, vagy a lakodalmon odaadták a legfiatalabbnak, aminek szintén meghatározott értelme volt: a fiataloknak mindenben az öregekre kell hallgatniuk. Ünnepélyes esetekben tiszteletre méltó öregek asztalára tettek még saslikot is nyárson; ez szívből, tüdőből, májból és gégéből állt. Az imádság után az öregemberek a gégét átadták a legfiatalabbnak.

A többi kaukázusi nép között hasonló szokásokat, közeli analógiákat találunk még a balkároknál és a karacsajoknál, s e népek eredete szintén kapcsolatba hozható az alánokkal. Az állat kitüntetett részének számított náluk a fej és a lapocka, melyeket szintén a legöregebb és legtiszteletreméltóbb emberek kaptak. De a balkárok és a karacsajok nem tették az asztalra az egész fejet, csak a bal felét, amelyet így osztottak el: a fülét a legfiatalabbnak adták, hogy mindig meghallgassa az öregek tanácsait és mindig engedelmeskedjen nekik? A szemét annak, akit a legjobban kedveltek, hogy mindent lásson és mindent észrevegyen, az pedig a maga részéről a szemet körülvevő húst adta át annak, aki tisztelte és megvédte őt. Az agyvelőt az öreg jórészt magának tartotta meg, hogy okos legyen és mindig okos tanácsokat adjon. A nyelvet csak asszonyoknak adták, hogy kedvesen beszéljenek." [8]

Hasonló leírások idézhetők pl. a lezgektől, ahol legnagyobb tradicionális ünnepükön, amikor tavasszal a mezőgazdasági év beálltát köszöntik, s bárány lábából és búzából főzik speciális *gitl*
nevű speciális ételüket. Az ételhez szárított, majd megpörkölt birkalábat használnak fel. A szokást és az ételt oly ősinek tartják, hogy a Prométheusz mítosszal hozzák kapcsolatba kutatóik, s a nyílt tűzön való tavaszi sütés szerintük ennek emléke lenne.
[9]

A párhuzamok a kitüntetett testrészek, a fej, a lábak, esetleg a farok elfogyasztásának szokására bőven hozhatók, s magyarországi, főleg a kunságiak körében fennmaradt emlékei és gyakorlata bőven idézhetők lennének. Csak megemlítem, hogy Szabadszálláson előbb gyűjtöttük, majd egy jó év múlva tapasztaltuk is azt, hogy a birka szemét a legrangosabbnak tartott vendégnek ajánlják fel. Mikor egy tanácskozást Szabadszálláson lezártunk, s birkapörköltet ebédeltünk, a húst főző juhász tálaláskor Paládi-Kovács Attilának, a konferencia elnökének tányérjára tette a birkaszemeket.

Ebben a kiszabott rövid időben nem hozok újabb példákat, egy részletben sem kívánok elmerülni, csak megjegyzem. A jelenlévő Kunkovács László barátunk, aki fényképezőgéppel ír néprajzot, nagyszerű fotót közöl a kirgizektől a *„Honfoglalás és néprajz"* című, 1997-ben megjelent munkában. A képen egy tálon megtisztított, tisztára vakart, de a pörkölés színét

viselő birkalábak és fej látható a következő aláírással:
„Leperzselt, majd ráégett szőröktől megtisztított birkafej és a leölt állat hasonlóképp előkészített lábai. A többi hússal összefőzve ez adja az étel pikánsan füstös ízét. A módszer igen elterjedt Kazakisztánban (képünk ott készült), de ugyanígy főzik a birkapörköltet a mi pásztoraink is az egész Nagykunság területén."
[10]

IRODALOM

Agasirinova, Sz.Sz.

1978 Materialnaja kultúra lezgin XIX – nacsalo XX.b. Moszkva

Almássy György, dr

1903 Vándorutam Belső-Ázsia szívébe. Budapest

Ihilov, M.M.

1967 Narodnosztyi lezginszkoj gruppü. Etnograficseszkoe isszledovanyie proslava i nasztojascseva lezgin, tabaszarancev, rurulov, cahurov, agulov. Mahacskala

Kaloev, B.A.

1971 Oszetyinü (isztoriko-etnograficseszkoe isszledoványie). Moszkva

1989 Az oszétek temetkezési szokásai és szertartásai a XVIII. századtól a XX. század elejéig. (Fordította: Gulyás Katalin). in: Írások az oszét kultúráról. (szerk: Gulyás Katalin –

Szabó István – T. Bereczki Ibolya). Múzeumi Levelek 61-62. szám. 135-200. Szolnok

Kovács J. Béla (fordította)

A Nap gyermekei. Nartok. Jász-alán hősmondák. Budapest (Püski)

Kunkovács László

1997 Távoli népek között, múltunkat keresve. in: Honfoglalás és néprajz. (szerk: Kovács László – Paládi Kovács Attila) 365-366. I-IV. táblakép. Budapest

Szabó István

1974 A birkaláb perzselő nyárs. 1. változat: DAMHA 324-74 (megj: Élet és Tudomány, 1974. évf.)

1974.a. A birkaláb perzselő nyárs. 2. változat: DAMHA 324-74 (megj: Újbarázda, 1974., Szolnok)

2007 Barangolások oszét földön. in: Jászsági Évkönyv 2007. (szerk: Pethő L.) 117-138. Jászberény

Szabó László

2007 Az oszét asztal felér egy akadémiával. In: Jászsági Évkönyv 2007. (szerk: Pethő L.) 139-172.

2007.a. Egy jellegzetes jászsági étel kaukázusi gyökereiről. in: Agria XLIII. 409-421.

Uarziatyi, V.Sz.

1990 Kultura oszetyin: Szvjazi sz narodami Kavkaza. Orzsonikidze

---

[1] 1970 nyarát Túrkevén töltöttem. A Damjanich Múzeum számára megvásároltuk a nemrég elhunyt Balogh Kálmán tanyájának teljes berendezését. A tanya a városszélen, az ecsegi Nagyhajtó út és a Lóger között feküdt. Özvegy Balogh Kálmánné és sógora Soós Imre, illetve még néhány közelben élő kevi gazda adatolta a tárgyi anyagot, s egyetemi hallgatók (Barna Gábor, Tóth Ilona, Gergely Katalin), illetve Hagymási Sándor és Szutor Mihály vett részt a munkában (helyben leltároztunk). A hat nyársra Györffy Lajos múzeumigazgató bejelentette igényét, s ezért a tanyai együttesből ki kellett emelnünk, s neki átadni. Szabó L., 1971. – U.ő: 1989.

[2] Szabó I., 1974.; - U.ő: 1974.a.

[3] Almássy György, 1903. 320.

[4] Az SZMNA kérdőív 35. kcs.: 35. A birkahús elkészítése. 1. Írjuk le vázlatosan a birka felbontásának, paprikáshoz való, paprikásnak való feldarabolásának módját; 2. A birka mely részéből készítettek paprikást? (a fejet, a szemet beletették-e, hogyan? Megperzselik-e a fejét, lábát, farkát? stb.); 3. Milyen alkalmaknak volt hagyományos étele a birkapaprikás? (pl. lakodalom, halotti tor, szüret, behajtás, stb.); 4. A birkapaprikás szétosztásának szabályai; 5. Paprikáson kívül milyen ételeket készítettek még birkahúsból? Mely részeit mire használták? (pl. káposztába taposott hús, füstölés, szárítás, stb.).

[5] A hat begyűjtött birkalábperzselő nyársból négy kifejezetten erre a célra készített kovács munka. Két változata van: egy kisebb és egy nagyobb. A nagy feltehetően – adatközlőink ezt csak valószínűsítették – a fej (nyak) pörkölésére szolgált:: kb 80 x 40 mm-es téglalap metszetű átlag 45 cm-es kovácsolt vas, amelynek vége
kb. 20 cm-es szakaszon fokozatosan hegyesedő tüzesen kalapált végben (hegyben) végződik. A nyárs Z alakban megtörik (a törés 5 cm körüli) majd erre húzták a kézzel faragott, kör átmérőjű fa nyelet, amely kétmaroknyi, azaz jó 20 cm. A kisebb méretű, ahol a penge szintén kovácsoltvas, de a nyárs maga nem törik meg, hanem vége felé enyhén hegyesedő és vékonyodó.
Nyélhossz: 16 cm, penge: 26,2 cm; vastagság: o.8 cm. Ez a lábak pörkölésére szolgált.
Két másikat gömbvasból készítették, amit reszelővel hegyeztek ki, s a végére nyélnek tengeri csutkát húztak. Nyílván szükségmegoldás.

[6] Hagymási S., DMNA : Túrkeve népi táplálkozása. (pályázat)

[7] SZMNA. I.1. – 35. kcs. II.1. (Füvessy A. – Kaposvári Gy.), 220.

[8] (Kalojev,1984. 180-182. – GK. ford)

[9] Agasirova, Sz.Sz.. 270-271. – Ihilov, M.M. 1967. 163. a birkahús szárítását írja le részletesen. Külön figyelmet fordítva a lábakra, amit később az említett ételhez használnak fel.

[10] Kunkovács L., 1997. III.3. kép