

TÓTH BÉLA

Tiszajárás

X.

A MAI KRUMPLICSŐSZ

régről dédelgetett elképzeléseim között csücsül. Óhajképpen csupán, hogy az se lenne éppen nagy szégyen, olyannal beszélgetni. Régi krumplicsőszielményem akad szakajtóra való, aminek most hasznát vehetném, rácsodálkozva a maira, lám, mekkorát könyöklött a világ! A krumpli hazájában, a kies Nyírségben, a mostani krumplicsőszi fehér köpenyben jár! Jó sorsom terülj asztalkával fogad, miközben kerületem Kisvárda környékét. Olyan, mintha Óthalom tájékán járnék, a gabonakísérleti parcellák között, már ami a bebútorozásukat illeti. Szép kis táblák sokaságán sörénylenek a kísérleti krumplifajták sorai. Némelyik, méter magas száron sötétvörösén magasló levélzetet visel, a másik halovány rózsaszínűn kucorog, a harmadik csak éppen a földre támaszkodva szőkén guggol. Közöttük aggodalmas léptekkel mozgolódnak a fehér kabátosok.

Hogy is szólíthatnám őket csősznek, amikor a mai házmester is házfelügyelő már, a mai kocsis hajtó, a kanász pedig állattenyésztő! De hát minek is tarthatom a mai krumplicsőszi akkor? Hitem szerint csősznek, csak nem a kétlábú lopóktól, hanem a növényi kártevőktől csőszölük a krumplit. Ennélfogva többek a régieknél. Talán krumplitudósok, krumplikutatók, élettanosok, természetők, nemesítők, teremők.

Ezek a kérdések úgy kapnak körül, ahogy idegen tanyák lompos kutyái acsarognak a kódorgó emberre. De ijedezni való időm se sok akad, s tán okom sincs rá, hiszen a fehér kabátosok fején levő széles karimájú szalmakalapokkal úgy játszogatnak az örökké incselkedő szélfiúk, hogy integetésüket hívogatásnak vélem.

Egy korosabb férfiemberben vélem a mindentudót, s ő dolgozik hozzám legközelebb. Amikor megsüvegelem, arca száraz patakmedreinek rezdülésén látom, olyanhoz szerencsétlen sorsom, aki nemcsak ismerője lehet a krumplinak, de éppen atyaúristene, mivel közeledésemre homlokára tolja a szemüvegszerű, kétablakú nagyítóját. A szerelése fog meg? Rámcsodálkozik. Az időt, helyet nem tartja alkalmasnak a barátkozásra, estére invitál a kerekeken mozgó laboratóriumlakásába, ami egy fa árnyékában árválkodik a krumpliföldek végén. Amikor újfönt megjelenek, az ajtóban áll, mintha várna.

— Mivel szolgálhatok?

— Mint mondtam, a délelőtti lábatlankodásom során, a krumpli sorsát is firtatom a Tisza mentében. Hírletem, hogy Öntől megtudhatom múltját, netáni diadalútját, jövőjét.

A lakókocsi-laboratórium gazdája fogódkodik az ajtófélfában, úgy tűnik messze mereng, de azért sietve válaszol.

— Nem sok az egy szuszra? A háromszáz éves burgonyának akkora a históriája, az irodalma, mint három háborúnak. De hát ahogy kivesszem a szándékát, maga nem krumpliszakembernek akarja magát itt velem átképeztetni. Ahhoz mindenkinek van annyi köze, hogy fölismeri. Ha nem a termőföldön, hát a tányérján.

A krumpli különben közömbös táplálék, amit szólás bizonyít. Felénk azt mondják a közömbösre: nem rossz, nem jó, mint a krumpli.

— Mifelénk meg, amikor a fogyasztására kaptak, sokszor elmondták: a jó szegény ember szereti a krumplit!

— Hát, annyi bizonyos, gyakran megbékítette a szegényt. Az éhes szegényt az anyjának is neki lehet uszítani. De a magyar, ha csak krumplival is jóllakhat, ihat rá, sokszor csak hideg vizet, úgy elbékül a világgal, estére kelvén citerát kap elő, pönget, dalol.

Európa 315 év óta ismeri a krumplit, hogy pontosan beszéljek. Első ízben Cortez flottája hozta a gumókat Amerikából Spanyolországba. Közhírré kiáltotta az újdonságról, hogy ott az őslakosság kenyér gyanánt eszi!

Gyanítom, hogy nem valami önzetlen emberszeretet dolgozott a kalóztermészetű tengerészen, inkább a meggazdulás vágya. Ha nem ő fedezte föl az Újvilágot, föl-fedezte a földben termő kenyeret. De itt nem kapkodtak utána.

1583-ban Drake Ferenc hajóskapitány nagy triumfussal hozta az angol királyi udvarba, ahol kapcsolatai révén sülvé-főve kóstoltatta az uralkodóval, s környezetével, mint az éhező nép megmentésére való legnagyobb áldás gyümölcsét. Ette is az angol király. Hanem polgárjogot Drake Ferenc nem tudott a krumplinak szerezni, mert a királyi tudósok nekiestek az idegenből honosodó „áldásnak”, röplapokon és vaskos könyvekben feszegették annak halálosan káros voltát. Hogy a „papas”, azaz az új kenyér, a Solanum tuberosum neméhez tartozik. Ami nem hazugság, hiszen a mai tudomány is számon tartja, hogy a krumpli virága, gyümölcse, a gumók héja, valamint a csírák mérgezését okozhatnak, nagy mennyiségben halálosat.

El is riasztották a köznépet az áldást jelentő terméstől annyira, hogy évtizedeken át úgy lappang a világban, mint megtűrt idegen. Ám némely előkelő házak kertjében dísznövénynek ültetgetik, dicsekedvén tengerentúli voltával. A XVI. század végéig különböző országok határain, a növénykedvelők révén is csak mint virág lépkedett keresztül. A hollandokhoz is inkább csecsenék kerül, ahol Tartaufolie néven nevezték, ami a németeknél kartoffelre változott.

1616-ban XIII. Lajos király asztalára is föltalálódik, ami nagy reklámot csap a divatos hóbortokat követők köreiben. Itt egy kicsit fölfelé ível a pályája, ha a király eszi, eszi az udvar is. Legvégül minden francia paraszt termelte, terjesztette, aminek révén még ebben az évtizedben átevickél a Rajnán Németországba, ahol a disznók takarmányozására már alkalmasabbnak tartja a praktikus német paraszt, mint a saját asztalára valónak.

Igaziból a harmincéves háború tanította meg a népeket a krumpli becsülésére. A 300 fejedelemség között folyó csetepatéban sok egymást követő év gabonája legázolódott. Ami a föld fölött nőtt, az elpusztult. A legfontosabb népélelmezést jelentő kölesek, lencsék, borsók a hadak tiprásának, égetésének estek áldozatul. Ezért a lakosság koplalással, gyakran éhhalállal fizetett. A lovas rohamoktól a disznóknak vetett krumplitáblák sem menekülhettek. De a csaták szünetében a gumók a föld alól sértetlenül kerültek elő. Áldásnak nevezték. Az „áldás” később „isten áldása”, ég adománya, manna gyanánt tálalódott az éhhalálra ítélték elé.

Az 1669-től 86-ig tartó nagy francia aszályos kenyértelenség éveiben az akadémia pályázatot írt ki, hogyan lehet kenyeret pótló élelmet tömegével termelni.

Parmentie vegyész, aki falusi gyógyszerész létére ismerte a burgonyát, mivel a családja fölmenő ágai száz év óta termelték, nagy buzgalommal propagálta a krumpli sokoldalúságát, letörve a vele szemben támasztott rettenetes előítéleteket. A király támogatásával ételbemutatókat tartott Párizsban. Krumplikenyeret süttött, osztogatta. Külön étrendeket kínálgatott az utcákon. Egy ilyen étrend fönmaradt.

Első fogásának változatai:

1. Burgonyaleves zöldséggel, berántva.
2. Burgonyaleves marhahússal.

A második fogás változatai:

1. Burgonyapástétom hagymás zsíron.
2. Pirított burgonya petrezselyemmel.
3. Kirántott burgonyaszemek ecetes burgonyasalátával.
4. Burgonyapogácsa sósan.
5. Burgonyakalács cukrosan.
6. Burgonyatorta, kivánt formájúra alakítva, cicomázva.

Minden fogáshoz kelesztett burgonyakenyér. Itálnak burgonyalikőr, barnára pörkölt burgonyalisztből készült kávé.

Az ételek népszerűsítéséért hálás XVI. Lajos francia király 56 hold földet adott használatra a vegyésznek. Később az utókor bronzba öntötte a krumpli apostolának ábrázolatát, amit a nemzeti pantheonban láthatunk Párizsban.

De az angolok sem voltak hálátlanok a krumpli atyamesterével, Drake-vel szemben, neki köztéri szobra áll valahol a ködös Albionban.

De hán az emlékműveknél tartunk, elmondhatjuk, hogy a Felső-Harz vidékén is áll egy obelisz, amely arra utal, hogy 1742-ben ott történt meg az első sikeres krumplitenyésztési kísérlet. A burgonya szavunk is ettől az időtől szivárog hozzánk, mivel az ott használt vetőmagot Burgundiából vitték.

Azonban mindenféle dicshimnuszok és akciók, királyi nyilatkozatok dacára, amint elmúlt az éhség, vele ment a krumpli kapóssága. Nem feledkeztek el róla, de csak annyit ettek, ami a húsrá ragadt. Legjobban mégis az uralkodók emlékeztek rá, hiszen hadak élelmezésére is alkalmasnak minősítették, annyira, hogy III. Frigyes porosz király rendeletileg kényszeríti a földművelőket termesztésükre. Néha katonai érdekből rekvirálták is.

Magától Magyarországra bejönni nem tudott. Akadtak ugyan nagy szószólói, mint Mária Terézia, netalán a poroszoktól véve a bátorságot, még a derest is bevezette a krumpli népszerűsítésére. Amiért nem termelte, de nem is ette meg a magyar paraszt. Különös gusztusa volt már régről. Jobbnak tartotta a disznóhúst, a birkapörköltet, a töltött káposztát a minden német által deresen kínált krumpliféleségnél.

Dült-fült az osztrák sógor, majd amikor látta, hogy a pálcázás nem használ, minden krumpliuatálót nem taníthat meg vele a szeretetre, fordított egyet a köpönyegén.

Valamelyik dunántúli katonai birtokon óriási szántást-vetést rendeztek, titkosan, kétsoros katonai kordon között, vagy hét falu határában. A népek kezdtek odafüleslni, ugyan mit akar a huncutja megint. De valami nagyot akarhat, mert nagyon titkolja. Nem jár úgysem túl az eszünkön!

Az osztrák plundrás katonák éjjel vetettek holdvilágnál, csőre töltött puskájú őrvonalak mögött kapálták, gondozták, hogy minél titkosabbnak látszon. A magyarok ötszáz méterre sem közelíthették meg az őrséget, azok már Halt wer da-t — kiáltottak, ami annyit jelentett: állj, ki vagy! (mert lövök)!

Lőttek is, de talán inkább csak azért, hogy a figura nagyobb legyen, meg a feszültség. Mert tudták, hogy a látványos szigor még inkább fölpiszkálja a magyarok kíváncsiságát és önérzetét. Hogy azok úgyis kitapogadják a sógorék titkát.

És sötét éjszakák idején, életük áldozásával, lapos kúszásban másztak a tiltott terület gyümölcsét megszerezni. Van egy szólás, amely szerint huncut a paraszt, mihelyst egy araszt. Más száz szólás szerint viszont huncut ám a német! És lőttek le a mieinkből, de arra is maradt gondjuk, hogy egyik-másikat futni hagyják egy kalapra való, körömmel fölászott gumóval. A hír hallatára a krumpliórök generálisa örömmel kiáltott föl: hála istennek, már lopják! Ettől kezdve terjed Magyarországon. Nagy gondok, babusgatások között nevelődött, s kapott olyan munkálatot, amit a

szülőföldjén soha. Igaz, ott vadon termő, úgy nő náluk, mint itthon a csalán, bürök, paréj.

Kicsi bandzsissággal azt a szomorú következtetést vonhatnánk le, tőlünk, magyaroktól a jót is tiltani kell, hogy megszeressük s magunkénak valljuk. Mert amit deressel kínálnak nekünk, különös ízlésünk szerint, az nem kell.

Hanem amikor a tudósi ajánlások, királyi pártfogások, éhínségek, német huncutságok révén a világ minden csücskébe eljutott a déli sarkköröktől Alaszkaig, a nemesítése következett, leginkább a sokasítása értelmében, mert a szükség tette igazából trónusra a krumplit. Mai öreg visszaemlékezők gyakran elmondják, hogy még az 1910-es rossz gazdasági évek idején is számtalan nyírségi sütőkemencében kinőtt a fű, s a rakott tűzhelyekben hónapokig ciripeltek a tücskök, nem égett láng bennük, mert nem volt mit sütni-főzni. Amikor már minden emberi táplálkozásra való kultúrnövény elhagyta az embert, akkor a szegények kenyere jelentkezett: itt vagyok, a segítségetekre termettem. S a szaporítók a kitenyésztett fajtáknak nagyon szép magakínáltató neveket találtak.

Létezett fehér elefánt, kék óriás, Hunnia, magyarok kincse, májusi királynő, családok anyja, császárkorona és máltai burgonya.

Alakra ilyen megkülönböztetések jártak:

Kifliburgonya, kacsatestű, veseburgonya.

Fajtára, tulajdonságra:

Korai, kései, takarmány-, évelő, öntözéses, évente háromszor termő és szeszburgonya.

A Nyírségben 1780 óta termelnek tájra jellemző burgonyát. Ez a csicsókás. Legelőször Rakamaz, Pócspetri és Napkor községekben foglalkoztak vele. De ezt hamarosan követte egy másik fajta, a sárga bélű, amelyik alkalmasabb volt az étkezésre, és a csicsókás megmaradt a disznóknak. Mert szapora termő nagyon, de mivel apró, az asszonyok nem szerettek vele pöszmötölni. A lombosodó krumplicsaládban megjelent a fehér fajta, amit hivatalosan nyári rózsának, őszi rózsának neveznek. Ebből nemesedett ki a királyrózsa. A régi kutatók kísérleteztek egy bőven termővel, amely Szent János krumpli névre hallgatott. Rokonsági ágon ennek volt ija-fija, a hópehely krumpli, s talán ennek a csúcsán sarjad föl a Deodóra. De a rakamaziak révén is van egy fajtatulajdonságot tartó, falujuk nevét viselő. Ez jó esztendőben 140 mázsát is hoz egy holdon.

A legmaradandóbban itthoni mégis a gülbaba és a rózsakrumpli. Ezeket olyan korán lehet szedni, hogy utánuk még bizvást rozsot vetnek a földre, s az is beérik. Az itteni termelők szeretik az ellát meg a kisvárdait, igaz ezt már a mi intézményünk mint fajtafőntartó gazda szelídítette a tájba.

Ahogy ismerem a szegediek eredményeit, tudtommal nekik sincs elmaradásuk a burgonya hazafiasítása ügyében.

Vedres István mérnök, aki sokféle ültetvény hazahonosításán fáradozott, többek között az indigóén sikeresen, a krumplit földi almának magyarosította, a grundbisc-t tükörszavaképpen.

Mivel nem nagyon régi étkezési termény, kevés szólamhagyományt hurcol magával, nem úgy, mint a borsó, lencse, köles. De a meglévők útját huncut hunyorítások kísérik. Azt mondja az alsótanyai dicsekvésképpen: neköm olyan tyúkom van, amelyik a föld alatt tojik! Ott a fészke neki. De aranyoskodva nevezik suszterfánknak, malacpecsenyének, földi gesztenyének, s még sokféleképpen.

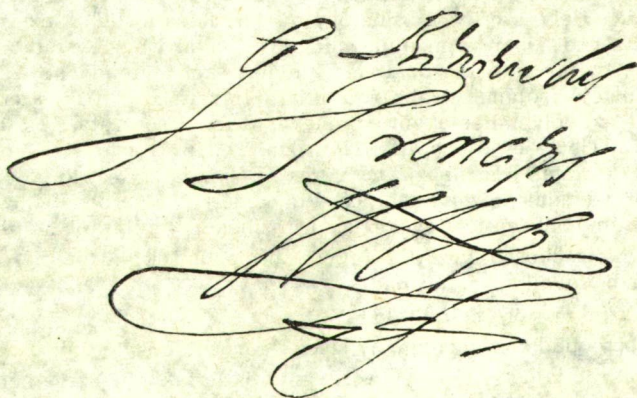
Némely régi szegedi fajtának csak a neve maradt meg: jakabkrumpli, tót-krumpli, csíszárkrumpli, kavicskrumpli. Ma is termelik a hópöhölyt és a krüget. Az utóbbit szeszfőzésre.

A szegediek körében nagy becsülete van a rúzsának. Ma is sok változata él. Ezek: nyári rúzsa, őszi rúzsa, ótott rúzsa, puha rúzsa vagy pesti rúzsa. Legnépszerűbb a szögédi rúzsa.

A homoktalajokra szoktatott fajták nem mindig produkálnak jó hozamokat a mi győptalajainkon. Bár oda tudjuk idomítani őket. Hanem ez a talajtéma már messzire

vezetne innét. A tudományok köreibé tartozik szinte annak művelése, a mag kiválasztása, elvetése, dédelgetése. Annál az oknál fogva, mert a kinemesített krumplinak több ellensége támad, mint a vadon termőnek. A nemes fajták nem tudják magukat megvédelmezni, mert intenzív hozamokra teremtődtek. A kártevők emberi beavatkozás nélkül leverik a termésátlagokat.

A nemesítők buzgalma gyakran a jóra irányultságában is mai szemmel ostobaságnak tűnik. Egy időben a burgonyát a paradicsommal is házasították. Más esetekben a szélhámosság elvitték a krumpliból való készítmények lehetőségeit. Kötvasztottak belőle elefántcsontot, gumit, vaját, sajtot, szappant, szeszt. Azonban, ahogy az aranycsinálók kísérleteiből is maradtak használható fogások a vegyészeten, úgy az egykori naiv krumplibúvárok után is itt vannak a figyelemre méltó eredmények. Ilyen a szesz. Ennek nagy jövője lehet ebben az olaj-, benzinválságos világban. A szesz hajtani tudja a robbanómotorokat, az erőgépeket.



A FEJEDELEM ALÁÍRÁSA