

A KRUMPLI SZEREPE AZ APATINI SVÁBOK TÁPLÁLKOZÁSÁBAN

A krumplinak, azaz a „Krumpir’c”-nek nagy szerepe volt az apatini svábok mindennapi étkezésében. Szerették főve, sültve, főételként és garnírungnak is. Így készültek belőle levesek, főzelékek, gombócok, saláták és a mindenki által ismert finom, ízletes ebédek és vacsorák.

A svábok a krumplit őshazájukból, Baden-Württembergből és Elsasszból hozták. Magáról a növény eredetéről annyit tudunk, hogy Amerikából került a XVI. században Európába. A hajósok először Spanyolországban, majd Olaszországban és később a mai Németország és Ausztria területén honosították meg. Magyarországon pl. a svábtök elfogadása még a XVIII. században is nehézségekbe ütközött. Ezt legjobban egy közmondás tükrözi: „Se jó, se rossz, olyan, mint a krumpli.”

Hogy a svábok őshazájukban szerették-e vagy sem, nem sikerült megtudnom. Ették, mert e mostoha vidéken valószínűleg e gumók jelentették számukra az életet, a fennmaradást. A kenyérgabona ugyanis ott nehezen termelt meg.

Dél-Magyarországra telepítésük idején, a XVIII. században, a földművelést is krumplitermesztéssel kezdték. Az új élet nehézségeit a máig ismert mondás tükrözi: Az első generációt a Tod (halál), a másodikat a Not (nyomor), a harmadikat a Brot (kenyér) jelentette. Talán e három szó magyarázza meg, mit jelentett a krumpli a telek átvészelésében.

Apatin, a sváb telepesek gyűjtőközpontja gyorsan fejlődött. Néhány generáció után kialakult egy erős középosztály, egy átlagon felüli gazdag réteg, és mint mindenütt, itt is voltak nagy számban szegény emberek.

Idővel az étkezési kultúra is egy komoly szintet ért el. Ehhez részben hozzájárult a közeli Duna, mely közvetlenül a város mellett folyt. Így a lakosság egy része hajózással foglalkozott. Volt ott több hajózási társaság, közülük a legnagyobb a Braun und Piry, melynek 18 uszálya, 4 tankhajója és néhány gőzöse is volt. Ezeken kívül még 55 uszályt is béreltek, melyek Regensburgtól a Fekete-tengerig úsztak. Ezek a hajósok megismerték a monarchia étkezési szokásait, hazahozták és meg is honosították. Tekintetbe kell venni még azt is, hogy a jobb módú családok Budapesten, Bécsben és más nagyvárosokban taníttatták fiaikat. A lányok pedig a negyedik polgári iskola elvégzése után még ún. leányiskolába mentek, ahol főzni, kézimunkázni és illedelmesen viselkedni tanították őket.

Természetesen mindez kihatott az egész lakosság életformájára, így az étkezési szokásokra, kultúrára is.

Mindennek ellenére, és szinte hihetetlen is, függetlenül az anyagi helyzetüktől és műveltségüktől, gazdag és szegény egyaránt szerette, készítette és ette a régi hagyományos krumplis ételeket is. Ezek között voltak olyanok, amit a környezetükben élő más népek szinte ehetetlennek tartottak, tartanak, a svábok azonban, akkor is és ma is ragaszkodnak hozzájuk.

A XX. században háromféle krumplit ismertek: a gülbabát, a rózsza- és a fehérkrumplit. A gülbaba hosszúkás, keveset termő, drágább, de nagyon ízletes fajta volt. Leginkább azokba az ételekbe tették, amelyekben nem főhetett zét. A fehérkrumplit püréhez és a tésztafélékhez használták. Ez bőven termelt és olcsóbb is volt. Főzés közben valamennyire szétfőtt, ami nem számított, mert amúgy is széjjelnyomkodták. A krumpli aprításához többféle eszközt használtak: speciális krumplinyomókat, tömött és különböző lyukú kanalakat, melyek fémből és fából készültek. Ez fontos volt, mert egyes ételek esetében a krumplinak simának kellett lennie. A rózsakrumpliból általában kevesebbet ültettek, és főleg mint újkrumplit használták.

Mivel az apatini földek nagy része homokos talaj volt, így ezek a termékek jóízűek voltak.

A XX. században az apatini svábok a reggelihez krumplit már nem ettek, inkább csak az ebédhez és vacsorához.

Ezek az apatini hagyományos sváb krumplis ételek a következőképpen készülnek.

Saure Kartoffel un Nudel (Savanyú krumpli metélttel)

Hozzávalók: 2-3 közepes nagyságú vöröshagyma, 1 evőkanál zsír, 2-3 evőkanál őrölt paprika, 300 g gülbaba krumpli, 2 zöldpaprika, 2-3 evőkanál főtt paradicsom, 2-3 evőkanál ecet, só szükség szerint, 1 1/2 liter víz, 4 tojás és 2 dl tejfől.

Metélt tészta: 500 g liszt, 2 tojás, só és víz.

Kokreschl: 100-150 g kockára vágott öreg kenyér, 1 evőkanál zsír.

A kockára vágott hagymát zsírban üvegesre dinszteljük. Hozzáadjuk az őrölt paprikát, sót és valamennyi vizet és 1-2 percig tovább dinszteljük. Ehhez jön a kockára vágott krumpli, a zöld paprika egészben, a paradicsomlé és a fennmaradt víz. Addig főzzük, míg a krumpli meg nem puhul. Végül beletesszük a négy tojást. Nem keverjük, és még 6-7 percig főzzük. A tejfölt az asztalra tesszük és mindenki annyit tesz a tányérjába, amennyit szeret.

A metéltet a szokásos módon kemény tésztának összegyúrjuk és úgy vágjuk, mint a metéltet a halpaprikáshoz, majd vízben kifőzzük és külön tálban tálaljuk.

A Kokreschl úgy készítjük el, hogy a kenyérkockákat zsírban aranyárgára pirítjuk. Ezt zsírral együtt a már kitalált tésztaóra öntjük. Végül mindenki kedve szerint merít a tányérjába, és az ecetet is aszerint adagolja.

Krumpir'e Pelsrl (Krumplis párnácskák)

Hozzávalók: (tésztához) 300 g liszt, 1 tojás, 1/2 evőkanál só, víz, (töltelékhez) 1 kg fehérkrumpli, 1 evőkanál só, 3-4 tojássárgája, 1 dl tej (öntet), 1-2 szelet száraz kenyér, 1 evőkanál zsír, 1 evőkanál édes őrölt paprika és 3 dl tejfől.

A lisztből, tojásból és vízből – sóval ízesítve – hasonló keménységű tésztát gyúrunk, mint a barátfüléhez. Olyan vastagságúra nyújtófalával ki is nyújtjuk, majd megtöltjük a következő masszával:

A krumplit héjasan jól megmossuk, majd bő vízben puhára főzzük. Még melegen meghámozzuk és krumplinyomóval passzírozzuk. Ügyelünk arra, hogy egy nagyobb darabka se maradjon benne. Megsózzuk, hozzáadjuk a tojássárgákat és a tejet, majd egy lukacsos kanállal alaposan kikeverjük. A tölteket egy evőkanál és kés segítségével kisebb gombócok formájában ráhelyezzük a kinyújtott tésztára. A gombócok közti távolság kb. 4 cm legyen. Mikor a tészta felét így megtöltöttük, a másik felét ráhelyezzük. A gombócok közti részt ujjunkkal jól megnyomkodjuk, majd barátfüle-metélővel elvagdalkjuk. A párnácskák 7x7 cm nagyságú négyzet alakúak. Forró vízben kifőzzük, lecsepegtetjük, majd egy tálban elhelyezzük őket.

Öntetnek a kenyérszeleteket kockára vágjuk, majd forró zsírban aransárgára pirítjuk. Akkor hozzáadjuk az őrölt paprikát. Az öntetet ráöntjük a párnácskákra, az egészet leöntjük tejföllel, és melegen tálaljuk.

Az adatközlőm, Katharina Sahl, még a következőket fűzte mindehhez: – Mikor néhány évvel ezelőtt náluk járt Turszki András állatorvos, ki munkáját díjtalanul végezte el, a házigazdák egy ma divatos bográcsossal akarták megvendégetni. De az állatorvos a következőket mondta: „Inkább legyen Krumpir'e Pelstrl”.

Kselicht'es Fleisch un Krumpir'e (Füstölt hús krumplival)

Hozzávalók: 1 1/2 kg gúl Baba krumpli és 1 kg füstölt hús.

A füstölt húst néhány órára langyos vízben áztatjuk és megmossuk. Bő vízben puhára főzzük, majd hozzáadjuk a lemosott héjas krumplit. Addig főzzük, amíg a krumpli meg nem puhul. A húst egy nagy tálra helyezzük és köréje rakjuk a krumplit héjasan. Ez utóbbit mindenki a maga tányéjában hámozza meg. A füstölt húst krumplival savanyú paprikával, uborkával vagy céklával tálaljuk.

Flut'e (Fluta)

Hozzávalók: 500 g fehérkrumpli, 300 g liszt, 1/2 evőkanál zsír, 1 tojássárgája, 3-4 evőkanál zsír (ebben sütjük), só szükség szerint és 25 g élesztő.

A megmosott krumplit bő vízben puhára főzzük, meghámozzuk, majd átnyomjuk a krumplinyomón. Ha langyosra kihűlt, hozzáadjuk a lisztet, zsírt, tojássárgáját, az élesztőt és a sót. Kézzel alaposan összegyúrjuk és dió nagyságú gombócokat formálunk a kapott masszából. 1 órai pihenés után bő zsírban aransárgára sütjük.

Pecsenyéhez garnírunként tálaljuk.

Gebroten'i Krumpir'e un Milch (Sült krumpli tejjel)

Hozzávalók: 1 1/2 kg krumpli, tej, libazsír, hurka, disznósajt, disznósajt, fagyos szalonna szükség szerint.

A megmosott krumplit sütőben megsütjük. Ha megsült, szakajtóba rakjuk, és egy szakajtórúhával letakarjuk. Langyos állapotban tálaljuk.

A gyermekek a krumplit meghámozták és egy csészébe rakták, majd hideg tejet öntöttek rá, hogy aztán kanállal egyék.

A felnőttek a meghámozott krumplit hurkával, disznósajttal, libazsírral, szalonnával ették, attól függően, hogy kinek mi je volt. Rendszerint hagymasalátával. Ez vacsoraétel a sváboknál.

K'quelti Krumpir'e un Speck (Főtt krumpli szalonnával)

Hozzávalók: 2 kg rózsakrumpli, 1 kg felszeletelt szalonna.

Bő vízben egyszerre főzzük a jól megmosott krumplit a szalonnával. Ha a krumpli és a szalonna megpuhult, kiszedjük a vízből és egy tálban tálaljuk. Mindenki a maga tányérjában hámozza meg a krumplit. Volt, aki kenyeret is evett a krumpli mellé. Ezt az ételt leginkább nyáron főzték, mikor a gazda a munkásaival a határban a földeken dolgozott. Ez volt az ebéd.

Grendirmarsch (Krumplis tészta)

A svábok is előszeretettel főzték a krumplis tésztát, csak azzal a különbséggel, hogy azt evés előtt leöntötték paradicsommártással.

Az apatini svábok étrendjéből nem hiányzott a Schupfnudli (angyalbögyölő), a szilvás gombóc, krumplifőzelék, krumplisaláta, többféle krumplileves, krumplipüré, zsírban sült krumpli, tepsikrumpli, hagymás krumpli stb., amely ételeket már a környező helységek lakossága is előszeretettel fogyasztott.

Mindennek ellenére úgy érzem, hogy az ún. svábtöknek mégiscsak az apatini sváboknál volt Dél-Magyarországon a legnagyobb becsülete.