

Váncsa István

*Évszakok ízei*

Receptek és történetek

TAVASZ

## Medvehagyma, kányazsombor

Medvehagymát kereső emberek mintegy száz kidobott pénztárgépet találtak a mecseki erdőben, valahol az Árpád-tető környékén, ebből máris láthatjuk, hogy medvehagymát gyűjteni jó. Megy az ember a medvecsapáson, és különféle érdekes dolgokra bukkan, lesz mit megbeszélni otthon a családtagokkal, a tévében úgyszincs semmi néznivaló. Medvehagymát szedni ráadásul szabad, ez a körülmény is kiemelendő, már csak azért is, mert például a rőzséről ugyanezt nem lehet elmondani. Újsághírekből tudható, hogy a rőzseszedő anyókák megbilincselve szoktak üldögelni a rendőrörsön, és közben nagyon csodálkoznak, ilyesmi a medvehagymázókkal eddig még nem fordult elő. Annak kell örülni, aminek lehet. A medvehagyma a tavasz hírnöke, ez a körülmény már önmagában is öröme ad okot. Ugyan a hóvirág is a tavasz hírnöke, viszont azt nem esszük meg, sőt leszedni se szabad, minthogy védett. Erre ügyeljünk, nehogy működésbe lépjen a rőzseeffektus. Ha már itt tartunk, gyöngyvirágot se együnk, ugyan a levele nagyon hasonlít a medvehagymához, viszont az illata más. A medvehagymának fokhagymaszaga van, a gyöngyvirágnak nincs fokhagymaszaga, ez a különbség. Árnyalatnyi ugyan, de fontos.

Sokan elsiklanak fölötte, az ilyenek aztán még jobban csodálkoznak, a gyöngyvirág ugyanis harmincnyolc különböző szívglikozidot és számos további mérgező anyagot tartalmaz. Csak nagyobb mennyiségben halálos, de mértékkel kóstolgatva is nehezen feledhető élménnyel gazdagít.

A medvehagyma fogyasztásának ehhez foghatóan drámai vonzatai nincsenek, azt az ember csak eszi, mint disznó a lucernát. Esetleg apróra vágva juhtúróval, vajjal, frissen gozombára őrölt borssal és sóval összedolgozza, friss bagettre keneti, salátaöntethez, fűszervajhoz, tatár bifsztekhez, szélsőséges esetben guacamoléhoz adja, pestót készít belőle és így tovább, egyszóval hidegen dolgozza fel. Némelyek azt mondják, hogy a medvehagymával sütni-főzni nem is szabad, mert attól azt a tavasziasan könnyed fokhagymaízét (ami valójában nem is annyira könnyed) elveszíti, ám ennek ellentmondani látszik az a körülmény, hogy a jelek szerint minden második családban bőszen sütik a medvehagymás pogácsát, ami persze jó, de nem feltétlenül jobb, mint a pogácsa medvehagyma nélkül, sőt. Mindenesetre a medvehagymás pogácsa ma tapasztalható, parttalan népszerűségének mélyen fekvő társadalom-lélektani okai lehetnek, és ez talán a medvehagymára általában véve is vonatkozik. A Pallas lexikon még azt írta róla, hogy „*kivált a lengyel, orosz és tatár eszi, vagy a hallal főzi meg*”. Hogy a magyar is ette volna, annak semmi nyoma, vagy legalábbis én nem találok. Személyes emlékeim szerint ötven-hatvan évvel ezelőtt a medvehagyma létezésének ténye föl se merült, noha akkoriban is volt tavasz, voltak erdők, a tavaszi erdőkben pedig szükségképp kellett hogy legyen medvehagyma is, ám az öntudatos dolgozó ennek a körülménynek fittyet

hányt. A változás valamikor a nyolcvanas évek folyamán vált érezhetővé, ekkor kezdtek megjelenni olyan szövegek, amelyek számárbogáncs, vadmurom, a tavi káka és a podagrafű élettani és gasztronómiai értékéről igyekeztek meggyőzni az ámuló publikumot. Az egyik ilyen munkát, Timcsák Géza – Kővári Katalin – Gintner Zénó – Oláh Andor *Jógakönyha* című könyvét, egy 1985-ben keletkezett tárcámban érintetem is, ebből az írásból idézek most néhány mondatot:

„Vegyünk kézbe egy százéves szakácskönyvet, mondjuk Dobos C. Józsefét. Mit látunk benne? Zerge, nyírfajd, hófajd, császármadár, sármány, szalonka, fenyőmadár, szárcsa, továbbá menyhal, tok, sőreg, viza. Ami ugyebár, azt jelenti, hogy ennek az országnak akkor még volt magashegysége, amelyben zerge szökdécselt, voltak erdei, melyekben megélt a vad, és voltak tiszta vizei, melyekben halakat lehetett fogni. Vegyünk most kézbe egy másik könyvet, öt-tíz-húsz éveset: vad semmi, hal leginkább tenyésztett ponty; borjú bárány, birka sehol, csak marha, és leginkább disznó. Országunkban, mint tudjuk, időközben történt egy s más. Mindezek fényében talán az is elárul valamit, hogy az utóbbi időben attakszerűen jelennek meg olyan receptkönyvek, amelyekben már se hús, se hal, viszont meggyőzően ecseteltetnek a számárbogáncs és a vadmurom nyálcsordító ízei. Utódaink mindenesetre megállapíthatják belőlük, hogy a nyolcvanas években még gond nélkül megélt nálunk mind a hagymaszagú kányaszombor, mind pedig a szártalan bábakalács, nem is szólva a szelíd csorbókáról és a bókoló gyöngyperjéről, amelyek úgyszólván rekordterméseket hoztak. Utódaink, ha így megy tovább, mindezt éppúgy irigyelni fogják tőlünk, ahogy mi irigyeljük eleinktől a szarvasgombát vagy

a folyami rákot; utódaink ugyanis rettentő makrobiotikusan fognak étkezni – a reformkonyha előszeretettel nevezi így magát –, s ünnepnek érzik, ha a vízből és zselatinból főzött, klórral diszkrétén ízesített kocsonyájukban némi tavi káka vagy pláne podagrafű is akad.”

A mából visszanézve megállapíthatjuk, hogy az idézett szöveg apokaliptikus jövőképe, ha nem is teljességgel jogosulatlan, de erősen túlzó. Mondjon bárki bármit, országunkban – kivált a nedves, laza talajú, árnyas erdőkben – podagrafű igenis bőséggel akad, tavi káka is korlátozás nélkül szedhető. A medvehagymára ez már nem áll ugyan, abból fejenként maximum kétkilónyt szabad összegyűjteni, viszont a népek a leszedett medvehagymát csomókba kötve eladják a piacon, s ily módon szerény, de tisztességes jövedelemre tehetnek szert. Közben pedig okkal remélhetik, hogy a munka társadalmába visszavezető út számukra is megnyílik előbb-utóbb.

És akkor még nem is szóltunk a hagymaszagú kányaszomborról, ami szintén korlátlanul áll rendelkezésre, és ráadásul igazi ingyencsés, lévén Európa legarisztokratikusabb – értsd legnagyobb múltú – fűszernövénye. A *PLOS One* című tudományos folyóiratban jelentették be egy nemzetközi kutatócsoport tagjai, hogy hagymaszagú kányaszombor-maradványokat találtak dániai és németországi lelőhelyeken feltárt, több mint hatezer éves cserépedények darabjain. Olyan edényekéin, amelyekben egykori használóik húst és halat készítettek, a kányaszombormag tehát nem alapanyag volt (bár annak nehéz is volna elképzelni), hanem fűszer. Vagyis a vadászó-gyűjtögető életformáról a növénytermesztésre való áttérés korszakának európai háziasszonyai az alapanyag