



Eredetileg a teljes kunsági konyháról szerettem volna írni, de miután a kiskunsági és a nagykunsági sok tekintetben különbözik egymástól, úgy döntöttem, az előbbit inkább majd egy más alkalommal mutatom be.

### Egy kis történelem

A Nagykunság egy régi magyar tájegység neve, amely Magyarországon, a Tiszántúlon, azon belül is Jász-Nagykun-Szolnok megye délkeleti részén terül el. Az egyik legrégebbi olyan tájegységünk, amelynek elnevezése, területe viszonylag változatlanul vészelte át az évszázadok viharát. Nevét az itt élő kunokról kapta, korábban etnikai, majd egyre inkább területi vagy kiváltságolt alapon. Ma az alábbi területek tartoznak ide: Karcagi kistérség, Kunszentmártoni kistérség, Mezőtúri kistérség, Tiszafüredi kistérség, Törökszentmiklósi kistérség.

Maga a táj meglehetősen egyhangú benyomását kelt, szinte teljesen sík vidék, felszínét csupán kunhalmok és folyók, illetve ezek holtágai tagolják. Az átlagos tengerszint feletti magasság jellemzően 85-95 méter között változik. Ma már szinte teljesen szántóföldi művelés alá fogták a hajdan erdős-ligetes tájat. Igen jó minőségű földön folyik ma a mezőgazdasági termelés. A területnek délkeleten van egyértelműen határa, itt a Hortobágy-Berettyó jelöli ki ezt.

A kunokat IV. Béla király telepítette be ide 1239-ben a tatárok elleni védekezésül, remélve azt, hogy ezzel megnövekszik majd az ország védelmi képessége. Azonban mind a főurak, mind az egyház, és a közemberek is ellenségesen tekintettek rájuk, mert szokásaik, nomád állattartásuk nehezen voltak összeegyeztethetőek a magyarság viszonyaival. 1241-ben Óbudán a magyar nemesek felkoncolták a kunok vezetőjét, Kötöny kánt, erre ők pusztítva kivonultak az országból. A vesztes Muhi csata után Béla újra visszahívta a kunokat, akiket ezután végleg letelepített, kiváltságokat adva. Ezek a jogok egészen 1876-ig fennálltak. A népesség a török elől menekülő délvidéki magyarokkal együtt húzódott észak felé, tovább keveredve más lakosokkal. A Német Lovagrendnek való elzálogosítás kicsit megzavarta a

viszonyokat, de 1745 után megváltották magukat az itt élők, és elkezdődött a mezővárosi fejlődés, tanyásodás. Ebben az időben a nagy területeknek köszönhetően extenzív állattenyésztés fejlődött ki. Az 1876-os megyerendezés után a köztudatban az új Jász-Nagykun-Szolnok vármegyébe került környező, hasonló kultúrájú és népességű, de eltérő történeti múltú helységekre (Abádszalók, Törökszentmiklós, Mezőtúr, Dévaványa stb.) is kiterjedt a Nagykunság fogalma. Az 1950-es megyerendezés során Dévaványa átkerült Békés megyéhez, így az már területileg sem számított nagykun településnek. A 20. század második fele óta a Nagykunság legtöbb településének lakossága csökken, előregedőben van, és elég nagy arányú az elköltözés, némelyikük 50 év alatt lakosságának majdnem 20%-át elvesztette.

Forrás: hu.wikipedia.org

Nagykunságban járva látni kell

Érdemes északról, Hortobágy felől közelíteni a Nagykunsághoz, mert a Hortobágyi Nemzeti Parkot egyszer mindenkinek látnia kell!

Innen lefelé, nyugat felé tartva megpihenhetünk Tiszafüreden, ahol kishajó jár a Tisza holtágainak tavirózsás vizén, szabadstrandja pedig kellemes fürdőzést kínál, de lejjebb sétálva a tó partján Tiszaderzs gyógyfürdőjében is felüdülhetünk. Innen már csak egy ugrás a Tisza-tó Siófokának tartott Abádszalók, mely igazi sport és szabadidő központ, a település faluházában pedig a Babamúzeum várja az érdeklődőket. Dél felé ezekben a hetekben nem szabad kihagyni Nagykörút,

az ország „cseresznyés kertjét”, ahol a település határában hatalmas cseresznyeültetvények találhatók. Befelé haladva Karcagon is sok a látnivaló, Kisújszállást követően pedig Túrkevére érkezhetünk, amit a helyi kunok régiesen csak „Kevi”-nek hívnak. Itt látható az 1775-ben emelt barokk református templom, és az úgynevezett Jégpalota, ami nem más, mint egy a 19. század elején klasszicista stílusban épített kúria. Délnek tartva a kérdés, a tiszaföldvári vagy a felújított cserkeszölői gyógyfürdőt, illetve Tizsakürtön a 16 hektáros arborétumot választjuk-e utunk végezetéül.

A nagykunsági konyháról

Az állattartás mindig is az itt élők második fő foglalkozásának számított, melyben kiemelt szerep jutott a juh-, azaz a birkatenyésztésnek, így a birkából készült ételek a mai napig megkülönböztetett helyet foglalnak el a helyiek étkezésében, elég, ha a Karcagon immár 14 éve megrendezésre kerülő Birkafőző Fesztiválra gondolunk.

Régen népszerű volt a bivaly tartása, melynek zsíros tejét is kedvelték, sőt, valaha a Nagykunság volt a magyar szarvasmarha kizárólagos élőhelye. A marha minden részéből főznek húslevest, amit tésztával tálalnak, a puha főtt húst pedig második fogásként,

leggyakrabban torma vagy paradicsommártással kínálják. Szintén a leves után tálalták másik népszerű ételüket, a marhahúsos kását: ehhez a marhahúst egyben, zöldséges lében levesként megfőzték, majd falatnyi darabokra vágták, és köleskásával összekeverték. Kétféle disznót tartottak. Egyik a réti disznó, melynek ugyan nem volt annyi zsírja, mint a mangalicának, de a húsa, szalonnája és a sonkája különösen finom volt, ám ez a faj az ármentesítéssel, a réttel együtt eltűnt. A másik disznófajta a szalontai.

A kondások gyakran főztek a pusztán malacpaprikást, hiszen a gazda szinte sosem tudta, hány kismalac született. Setéskörömből készült a kunsági pandúrleves, füstölt sonkából a fokhagymás sonkaleves, és kedvelt fogás a töltött káposzta is, amit sokféleképpen készítenek, tán legismertebb, amit régen tótfazékban, kemecében főzték. A húsokat általában sózva, füstölve tartósították, de a vidékre jellemzően zsírban is tárolták: ehhez a földarabolt húsokat — általában akkora darabokat, amik egy étkezésre elegendőek — annyi zsírban sütötték meg lassan, amennyi ellepte. Zománcos bődönökbe rakták, majd rászűrték a zsírt úgy, hogy jól ellepje a peccenyét, az ne érintkezessen levegővel. Más tájegységekhez hasonlóan készítettek szalonnát, sonkát és háromféle (tüdős, májas, véres) hurkát is.

A vadhúsok fogyasztása nem volt sosem jellemző az itteniek étkezésében, tán csak a nyúlé, amit párolva, sütve, vadasan, paprikásnak vagy fásírtnak készítettek el leggyakrabban. Őz és szarvas inkább régebben, akkor is csak az úri asztalokra került.

A Tisza és a Kőrös gazdag halkínálata lehetővé tette a halászatot, mely például Tiszazug, Szelevény és Kunszentmárton lakóinak jelentett biztos megélhetést. Egykoron csíkásztak, azaz csíkhalat halásztak — ebből készült a híres csíkos káposzta —, ám a fajt már az 1930-as években a kihalás veszélye fenyegette, ma pedig már védett. A Nagykunság és a Tiszazug folyókban és kisebb tavakban való gazdagsága, a rendszeres áradások, nagy változatosságot teremtettek a halételek készítésében. A halak főzése, párolása, zsírban és nyárson sütése, a halászlé és a halpaprikás egymástól eltérő helyi szokásai oly változatosságot teremtettek, melyhez hasonló csak kevés helyen lelhető fel hazánkban. A halételek szerepe a bőjti időszakban rendre felértékelődött. A Tiszában, a Kőrösben és a környező halastavakban rengeteg fajt lehet halászni, íme egy kis ízelítő: amúr, balin, busa, csuka, harcsa, kecsege, keszeg, ezüstkárász, süllő, fogas, ponty, márna.

A konyhakerti növények termesztésének — répa, gyökér, paprika, paradicsom, uborka, tök, karalábé — elsősorban a Tiszazugban kedvezett a talaj, míg a burgonya végig és mindenhol nagy jelentőséggel bírt. Főzelékféléik a káposzta, zöldbab és a tök. Ősi növény errefelé a csicsóka, amit tavasszal kiszántották a földből, majd meghámozták, és nyersen ették. Honos volt a földimogyoró, a harmatkása, utóbbi tavakban termelt, csak hajnalban lehetett szedni, és ugyanúgy ették meg, mint a köleskását. Ismert volt még a komló, sulyom (nálunk védett növény, amit helytelenül szelidgesztenyének is neveznek) és a gombák közül a szegfűgomba. A Tiszazug homokos talaján ma is remek gyümölcsök teremnek. Sok a szilva

(besztercei, olaszkék, vörösszilva), a kajszibarack, alma, meggy, cseresznye és az őszibarack, így nem csoda, hogy nagy hagyománya van a lekvárfőzésnek is. A frissen főzött szilvalekvárt cibere néven fogyasztották, de főztek lekvárt és szörpöt szederből, kökényből, somból, vadalmából, csipkebogyóból és a bodza terméséből is.

Híres volt a karcagi kenyér, és tán nincs még egy olyan hely az országban, ahol kenyértésztából annyi finomságot sütöttek, mint itt a Nagykunságban. Például Kenderesen a krumplis kenyéren kívül lángost, vakarcsot, zsíros cipót, kapros lepényt és kenyérlepény is sütöttek. Öcsöd környékén kölest is természetettek, ennek mára a rizs teljesen átvette a szerepét. Tejből kölessel, rizzsel, búzadarával vagy éppen tésztával tejes kását főztek, s gyakran itták az írot is. Gyakorta került asztalukra kukoricalisztból vagy darából málé és lepény.

Íme néhány jellegzetes kunsági fogás: karcagi bojtárvató, túri toroskáposzta, karimás kása, karcagi töltött káposzta, juhhúsos kása, kötöttgaluska-leves, kapros lepény, szolnoki tökösmákos rétes, öreglebbencs (tanyai levetlen), szilvafőzelék, galambbecsináltleves.

### A nagykunsági borokról

A Kunsági borvidék a homokos talajú Alföldön található, nagy része a kiskunsági területen helyezkedik el. Korábban a szőlők egy részét a futóhomok megkötése céljából telepítették ide, melyből aztán a mindennapok bora, úgynevezett homoki bor készült. A kiváló minőségűek mellett a legfőbb terméknek a „kocsmabor” számított. Hamvas Béla az itt készített borokról a következőket írta: „Ezzel, hogy korcsmabor, nincsen szándékomban lebecsülni. Sőt. A korcsma, civilizációnknak egyik legfontosabb intézménye, sokkal fontosabb, mint például a parlament. Az egyik helyen a sebeket osztják, a másik helyen gyógyítják.”

Az 1880-as években Európán végigsöprő filoxéra hatalmas pusztítást végzett a szőlőültetvényeken,

ám a homokos talajt közvetlenül nem érintette, az itt növényöző szőlők megmaradtak, így megnőtt az immunis homokterületek értéke, ahol ez a veszélyes kártevő nem tud megélni. A Nagykunságban, Tiszazug homokos talaján a következő szőlőfajták a legnépszerűbbek: Leányka, Ezerjó, Olasz rizling, Pozsonyi fehér, Kövidinka, Csabagyöngye.

### A cikkhez kapcsolódó receptek

Köleses birka más néven juhhúsos kása

Nyögvenyelő (öreglebbencs túróval)

Pöszmétés gombóc (húsgombóc egresmártásban)

Kisújszállási hagymatorta

Ferdinánd tekerics