



Fekvése

A község Nógrád megye északi részében, a Salgótarjáni járásban, a Dobroda-patak völgyében, a szlovák határ közelében fekszik. Tőle északkeletre emelkedik a 725 méter magas Karancs, a "Palóc Olümposz". Karancslapujtó több település egyesülésével jött létre. Előbb Mikófalva, Lapujtó és Bocsár vált egy községgé Lapujtó néven, majd 1927-ben Karancsapátfalva csatlakozásával létrejött Bocsárlapujtó, melynek nevét 1956-ban Karancslapujtóre változtatták. A település 1990-ig viselte a nagyközségi címet. A községhez tartozik Baksaháza, Kisbaksaháza, Bobonyér, Vízvölgy és Zsodánypuszta.

Első írásos emléke 1303-ból származik, de a falu határában talált honfoglaláskori sírleletek régebbi letelepedésre engednek következtetni. A Magyar Nemzeti Bank a honfoglalás millenniuma alkalmából emlékérmét bocsátott ki a „Karancslapujtón talált övveret” motívummal. Rendkívüli történelmi és vallási emlék a Karancshegyi Szt. (Boldog) Margit - kápolna, melynek keletkezését titok fedi. Maga a Kápolna-hegy a bronzkorban erődítményként szolgált. A hagyományok szerint a kápolnát IV. Béla király lánya építtette, mert itt talált menedéket a tatárok elől. A kápolna búcsújáró hely volt és remete is lakott itt. Az épület romjainak helyén 1990-91-ben Szöllős Géza helybéli lakos kezdeményezésére épült újjá a kápolna, majd 2007-ben felújították.

A község sokáig a Mocsáry nemzetség tulajdona volt, ennek emlékét őrzi a településen fennmaradt két kúria. A 19. század elején (1820) épült a klasszicista Mocsáry-Papp Szász-kúria, melyben ma a 60 éves fennállását ünneplő Kastélykert Óvoda található. A szomszéd telken áll az 1749 körül, eredetileg barokk stílusban épült Mocsáry-kastély, melyet a 19. század elején klasszicista stílusban átépítettek. Ebben a műemlékké nyilvánított épületben élt és dolgozott Mocsáry Antal, Nógrád megye első, magyar nyelven írt monográfiájának szerzője.

Mikszáth és a palócok

A palócság akkor „szerzett” országos hírnevet, amikor Mikszáth Kálmán híres elbeszélése, A jó palócok 1881-ben megjelent. Az író, aki Palócföld északi pereméről származik, ezután kapta „a nagy palóc” jelzőt.

A palóc szó eredetileg a szláv polovec vagy palovecből származik, s kun vagy más hasonló öltözetű és beszédű török-tatár embert jelent. Vélhetően az első palóc falvak lakossága kunokból vagy a kunokra hasonlító lakosokból állt. Palócföld pontos történeti, földrajzi, közigazgatási meghatározása egyelőre tisztázatlan, az biztos, hogy a palócok lakta mintegy másfélszáz település főként az Északi-középhegység lábainál, a Cserhát, a Mátra és a Bükk hegyes-dombos vidékein (az országhatáron belül) Borsod, Heves és mindenekelőtt Nógrád megye területén található.

Ferentő, morvány kalács és macsánka

Ételeik általában igen egyszerűek, ám kiadósak, laktatóak. Gyakran és sokféle levest főznek, régebben még reggelire is sokszor ették. Számtalan változatát ismerik a krumpli, a savanyú káposzta és az erdők kínálta gombák elkészítésének, a pépes ételeknek és a kásaféléknek, valamint a gyúrt, főtt tésztáknak. Utóbbit többnyire csíknak (szélesmetéltnek) vágják el, mákkal, káposztával, túróval ették. Az öntött laskához a tésztát vékonyra nyújtották, a tűzhely tetején megpirították. Falatnyi darabokra tördelték, sózott vízben megfőzték vagy forró vízzel megöntötték, vajjal és túróval ízesítették. Leforrázott kukoricalisztból sütötték a málét. A porhó vagy görhe is ebből készült, egy kevés zsírral keverve, pogácsaformára. Sül tésztákat családi ünnepeken, jeles napokon készítettek. A túros lepény mellett jellegzetes süteményük a ferentő, ami sütés után forró cukros vízzel megöntötték és mézzel, mákkal meghintve kínálták. A pusztakalács és bukta nem hiányozhatott az ünnepeikről. Ugyancsak palóc specialitás a töltelék nélküli morvány kalács, amit több ágból fonnak. Kazáron lakodalmak alkalmával mézeskalács díszekkel, szalagokkal feldíszítették, így lett belőle öröm kalács, más néven menyasszony kalács. Rétest vasárnapra vagy kisebb ünnepekre sütöttek. Farsangkor zsírban sült tészta, herőce (csörögefánk) és pampuska (szalagos farsangi fánk) került a családok asztalára. Jellegzetes, ostyaszzerű süteményük a molnár kalács vagy ahogy errefelé nevezik, malom kalács.

A palócoknál régen a kenyér volt az egyik legfontosabb. Ritkán sütötték csak búzalisztból, általában rozslisztet is keverték hozzá, illetve sütötték csak abból is, de készítettek zabból, árpából és kukoricából, gyakran pedig korpát is szitáltak bele. A summásjárás elterjedésével, a 19. század derekán már gyakrabban került búza az Alföldről erre a vidékre. Általában kedden és szombaton sütötték a kenyeret, általában négy kilósakat, egyszerre több családnak, öt-hat darabot. Nagypénteken és ünnepnapokon tilos volt kenyeret sütni,

mert úgy tartották: kövé válik a kenyér. Már előző nap előkészültek: kitették a lisztet és kovászt készítettek. A búzalisztet párral, a rozslisztet magkovással kelesztették meg. A párhoz a korpát komlóvirág főzetével leforrázták, ehhez adtak egy keveset a megdagasztott tésztából, majd kiszárították. A magkovász a dagasztóteknőben lévő maradék tészta, amit egyik sütéstől a másig sütésig szellős helyen tartottak. Az élesztő elterjedésével ezek a hagyományok háttérbe szorultak. Nagy munka volt a kenyérsütés, gyakran hajnali kettőkor keltek a háziasszonyok, csak a dagasztás tartott legalább egy órán át, mielőtt a kenyeret a felfűtött kemencébe tolták. A kenyér megszegése előtt keresztet vetettek az aljára. A megszegett kenyeret mindig úgy tették le, hogy a szegett felével ne az ajtó felé nézzen, különben „kifordul a házból”, szegénység lesz. Szintén nem volt szabad fejfelé tenni a kenyeret, mert úgy tartották, az balszerencsét hoz a háziakra. Hamvazószerdán az összes edényt, fazekat kimosták, hogy a zsírnak az elkövetkezendő időkre még nyoma se maradjon. Böjt idején tilos volt a lakodalom, bál, minden zenés multság. Szerdán, pénteken, szombaton szigorú böjtött tartottak, vajjal főztek és minden húsfélét kerültek. Nagyszombaton főzték a sonkát, a kocsonyát, a tojást, a sonka levéből a bablevest, hogy az ünnepek alatt ne kelljen ezzel foglalkozni. Étrendjükből a zöldfőzelékek szinte teljesen hiányoztak. Az öntött saláta sült szalonna megecetezett zsírjába forgatva készült s néha feltűnt habarva a vadsóska is. Húst csak ünnepeken ettek, vasárnap sem volt mindig. Csirkét, tyúkot levesnek főztek, a puha húst hagymás-paprikás zsíron vagy lisztbe tojásba forgatva sütötték meg. Legnagyobb jelentősége a disznóhúsnak volt. Frissen csak vágások alkalmával, pecsenyének sütve vagy töltött káposztának, gulyásnak megfőzve ették. Javát felfüstölték és a nyári munkák idején babba, káposztába főzték. A 19. század végén főleg lakodalmakra, esetleg kézfogóra, gyakran vágtak birkát, amit húsos káposztának, gulyásnak főztek meg. Kocsonyát - szintén füstölt húsból farsangra, húsvétra főztek. A gomba és káposzta társítása palóc specialitás, ahogyan az is, hogy disznóvágás után a sózott, fűszerezett, összetekert hájat füstöléssel tartósították, no meg az is, hogy a paprikás krumplit macsánkának nevezik.

Parti óriás palacsintával

Karancslapujtó legnagyobb gasztronómiai fesztiválja a Park Party Nemzetközi Főzőverseny, amit 2011 óta, minden év májusának elején rendeznek meg. Bográcsban főtt és grillen sült remek fogások mellett külön versenyt rendeznek a házi süteményeknek és mindig előrukkolnak valami nagy durranással is. Legutóbb például a Duci csapat egy hatalmas, 400 literes lábasban mintegy 600 adag töltött káposztát főzött és új palacsinta rekord is született: nyílt lángon, fatüzelés fölött 2,2 méter átmérőjű óriási palacsinta sült, amit menet közben meg is tudtak fordítani!