

5. A nemzeti érték rövid, szöveges bemutatása, egyedi jellemzőinek és történetének leírása

A káposztás-húsos ételek nem csak a magyar konyhában, de számos más európai országban, sőt a világ több, távoli részén is kedveltek. Ezek között kiemelt helye van a töltött káposztának, a különböző módon elkészített, káposztalevélbe csomagolt húsos tölteléknek.

A káposzta őse a Földközi-tenger és az Atlanti-óceán partvidékén honos vadkáposzta, melynek leveleit eleinte köretként fogyasztották. Belőle nemesítették az ókori görögök a fejes káposztát, a többi ismert fajta pedig a középkorban terjedt el.

„A töltött káposztának a déli nyelvjárásokban honos száрма és a már elavult erdélyi dalma elnevezése török (betakart, töltelék) eredetű. Mindkettő a balkáni nyelvekben is elterjedt. Az ételnek ugyanezt a jellegzetességét fejezi ki a népnyelv takart ételneve. Moldvában, Bukovinában a töltött káposzta neve geluska, galuska...” (Néprajzi lexikon)

„Ahány ház, annyi szokás”-tartja a közmondás. A sok különböző receptváltozatban a savanyított káposztalevél a közös. Előkészítésnél a káposztafejeket egy nagyobb edényben só és egyéb fűszerek hozzáadásával abálják. Felhasználás előtt leöblítik a leveleket, és a vastagabb ereket eltávolítják róla. Ebbe göngyölik bele a töltelékeket, melyeket rétegesen tesznek egy nagyobb főzőedénybe. A főzés során gyakran savanyú aprókáposztát is alkalmaznak vagy a töltelékek közé helyezve, vagy a húsgombócokat könnyítve vele. A hústöltelékhez legtöbbször sertés, vagy marhahúst használnak darálva, ritkábban apróra vágva, de egyes vidékeken vadhúst, baromfit, sőt még birkahúst is. Disznótorok alkalmával a már bekevert kolbászhússal töltik be a leveleket. A töltelékét rizsszel, alkalmanként kölessel, kukoricadarával is összekeverik; sóval, borssal, paprikával, fokhagymával, nyersen összeaprított, vagy párolt vöröshagymával is ízesítik. Sok helyen tojással kötik meg az összetevőket.

A legkorábbi receptek gyömbért is említenek, egyes területeken kaprot, csombort, köményt, tárkonyt is használnak. További ízesítéshez szalonnát, füstölt húst, kolbászt tesznek a töltelékek közé, néhol paradicsomot, paradicsomlét, vagy egész erős paprikát is. Időnként habarást vagy világos rántást is alkalmaznak az étel elkészítésekor.

Általában vízzel öntik fel a káposztával és töltelékkel rétegzett fazekat, de csontlevet vagy a savanyú káposzta levét is használják erre a célra.

Akkor a legízletesebb az étel, ha cserépedényben vagy vaslábasban fő. Tejföllel, friss, puha kenyérrel tálalva kerül az asztalra.

Az 1973-ban megjelent Mezőberény története című kétkötetes könyv több helyen is említést tesz a töltött káposztáról.

A városunkban élő szlovákok sárma, zakrucanka néven említik ezt az ételt, és többnyire disznótorkor készítették, máskor csak ritkán. A németek Karácsony első napjának egyik meghatározó étke, a magyaroknál Húsvét, Karácsony, vagy Újév napjának ünnepi eledele: „A töltött káposzta készítéséhez a hasábkáposztát használták föl. A gyengén megfüstölt hosszúhúst, a nyúlját apróra vagdoszták, vereshagymával, borssal, rizsszel (régebben köleskásával) keverték el, s ezt a töltelékét a hasábról lefejtett levelekbe tekerték. Cserépfazékban sorbarakták a töltelékeket – közé legtöbbször aprókáposztát is tettek- és kemencében főzték meg.” (Mezőberény története II.-347.oldal)

Még egy mezőberényi recept az Azok a régi, berényi disznótorok... című könyvből: Disznótoros töltött káposzta (sváb recept) 1 kg kolbászhús, 25 dkg rizs, 1 kg savanyú káposzta, 2 hagyma, (18-20 savanyított káposztalevél), 2 babérlevél, 15-20 szem egész

bors, 1+1 evőkanál zsír, 1 evőkanál liszt, 2 kávéskanál só, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 pohár tejföl. A savanyú káposztát kimosom és egy nagy fazékba teszem. A rizst puhára főzöm és lecsepegtetem (használhatok gyors rizst is). A hagymát finomra vágom és egy kanálnyi zsíron üvegesre dinsztelem. Összegyúrom a húsmasszát, a rizst, a párolt hagymát és vizes kézzel gyerekköül nagyságú gombócokat formálok. A gombócokat beágyazom a káposzta közé és felöntöm mintegy 6 deci vízzel. Beleteszem a babérlevelet és a borsot és lefedve, lassú tűzön mintegy 2 órán keresztül főzöm. A végén kiszedem a gombócokat és berántom a zsírból, lisztből és finomra vágott fokhagymából készült rántással. Visszateszem a gombócokat, és még egyszer összeforralom. Tejföllel és puha kenyérrel forrón tálalom”

A Baráti Egylet Mezőberényért egyesület - saját ötletét megvalósítva -, az Orlai Petrics Soma Kulturális Központ közreműködésével, és több civil szervezet részvételével 2011 ősztől évente rendszeresen megrendezi a Töltött káposzta Fesztivált a ligetben. A fesztiválon a fő szerep a töltött káposzta főzőversenyé, de a jóízű ételek mellett a szemet gyönyörködtető, alkalomhoz illő, ötletes dekorációk, és a kulturális programok is hozzájárulnak a jó hangulathoz. Az alkalmakon évről évre egyre több a résztvevő, és a szórakozni vágyó érdeklődő.

6. Indoklás az értéktárba történő felvétel mellett

A káposztás hús, a töltött káposzta elődje „Magyarország címere” jelzővel jelent meg az 1600-as esztendőkből íródott csáktornyai Zrínyi-udvar 17. századi kéziratos szakácskönyvében, a Szakács mesterségnek könyvetskéjében.

„Az káposztánál magyarhoz kelendőbb étet nem tartának a régi időben” – dicséri az ételt Apor Péter erdélyi főispán a 17-18. század fordulóján.

Mikes Kelemen Törökországban is visszasírja: „A szépen írt levél az elmének úgy tetszik, valamint a számnak a kapros és tejfellel béborított káposzta, amely távolról úgy tetszik, mint egy kis ezüstartól való hegyecske.”-írja.

Bél Mátyás magyar-szlovák származású evangélikus lelkész 1730 körül így fogalmaz: „Szalonnás káposzta, Magyarország címere”.

A töltött káposzta a 18. században, török hatásra terjedt el Magyarországon. Évszázadok óta jellegzetes ételünk, az ország minden táján a magyar konyha egyik legismertebb ételféleségeként van jelen. Táplálkozáskultúránk fontos részeként magyar mivoltunk egyik meghatározója. A karácsonyi ünnepkör jellegzetes étele, a lakodalmak, disznótorok, egyéb jeles alkalmak egyik kedvelt fogása. Számtalan változatban, ki-ki a maga ízlése szerint készíti el.

Gyermekkorunk ízeit idézi, szüleink, nagyszüleink hagyatéka.

Fontos, megőrzendő értékünk!