

Hódmezővásárhelyi dörölye

A derelye - vásárhelyi népi nevén *dörölye* - a magyar konyha régi ételei közé tartozik, ezen a néven azonban csak a 18. század végétől ismert. Különösen az alföldi mezővárosi paraszttársadalom táplálkozásában töltött be fontos szerepet. Hódmezővásárhelyen, módosabb házaknál, túróval töltve rangos hétköznapi főtt tésztaétel, de a szegényebbek körében ünnepi ételnek számított. Kiss Lajos a város jeles néprajzkutatója a dörölye helyi jelentőségéről a következőket írta 1920 körül:



„Érték dolgában a lepény után következik a vásárhelyi ember szemében. A vásárhelyi dörölye híres jóságáról...”

Tésztája úgy készül, mint a többi száraztészta, csak egy kicsit lágyabbra gyúrnak és vékonyabbra nyújtják ki. A kinyújtott tészta egyik felére túró- vagy lekvárcsomókat raknak, majd a tészta másik felét ráhajtják. A túróba előzőleg egy evőkanál lisztet, egy tojást és egy kis sót tesznek. A csomók körül jól körbenyomkodják, derelyemetélővel kockákra vágják. Forró vízben kifőzik, majd leszűrik. A túros dörölyét forró zsírral és tejjel ízesítik, a lekvárosra pirított kenyérmorzsát szórnak. A metéléskor levágott széleket, az ún. *péllákat*, külön főzik ki.

Kiss Lajos szerint sok helyen levesbe is főzik a túros derelyét, *suhantást* tesznek rá, s ezt derelyelevesnek hívják. Ezt ma inkább túros táskalevesnek mondják.

Hódmezővásárhelyen a derelye hajdani jelentőségét tárgyi emlékek is őrzik; a nagy számban és változatosságban fennmaradt derelyemetélők. Egyszerűbb, fanyelű változatait egyes kezű parasztemberek készítették, de találunk közöttük mestermunkára valló fém- vagy szarunyelű darabokat is. A nyél végén cakkozott szélű, fém, forgó korong található, amely a tészta vágására szolgál. Gyakran, értéktelennek tartott, átlukasztott pénzermézből készült. Ilyen például az 1896-os millenniumi emlékérem, amely Ferenc József császárt ábrázolja. Erre és az ehhez hasonló darabokra mondta a vásárhelyi ember, hogy „nálunk Ferenc Jóska vágja a dörölyét.”

A 19. végén a város bűnügyi krónikájában is szerepet játszott a dörölye. Országszerte ismertté vált 1894-ben Jáger Mari és társai esete, akik kiszemelt áldozataikat - idősebb férfiakat - dörölyében beadott arzénal ölték meg.

A derelye ma is kedvelt étel, része a közétkeztetésnek, elkészítése azonban elég munkaigényes így jóval ritkábban kerül a családok asztalára. Legtöbbször az áruházak mélyhűtő pultjainak kínálatából választják ki a háziasszonyok.

Hagyományos módon már csak néhány idősebb asszony készíti, ők is akkor, ha a családnak főznek, mert maguknak már nem vesződnek vele.

Hagyományának fölélesztésére szolgált Hódmezővásárhelyen az Árpád utcai Tájházban megrendezett Dörölye Fesztivál, melyre első alkalommal 2010. május 1-én került sor, majd a következő év szeptember 10-én szerveztek hasonló rendezvényt. Célja a régi vásárhelyi étel népszerűsítése és készítésének megismertetése a fiatalokkal. A dörölye főző verseny csapatai főként az olvasókörök tagjaiból, idősebb asszonyokból álltak, akik közül többen, a következő években, az ország más pontjain rendezett hasonló fesztiválok is szerepeltek.

A vásárhelyi dörölye felvételét az értéktárba indokolja önmagában az a tény, hogy itt a legkedveltebb főtt tészta volt, amíg a háziasszonyok maguk készítették el. Minőségét meghatározták azok a friss alapanyagok (túró, tejföl, tojás) is, melyek a családi gazdaságból kerültek ki. Összetétele, készítésének módja különbözik a ma kapható, mélyhűtött, hasonló nevű termékektől.

Bár a mai háziasszonyoknak ritkán van lehetőségük arra, hogy egy ilyen régi, munkaigényesebb ételt elkészítsék, hagyományának fönntartása mégis fontos a közösség számára. Emlékeztetheti az embereket nagyszüleik, dédszüleik életmódjára, az idősebbekben pedig a gyermekkor ízeit idézi föl. Ugyanakkor az étel, gasztronómiai fesztiválokön betöltött szerepe turisztikai szempontból is hordoz értéket.