

Tarhonya

A tarhonya jellegzetesen alföldi tésztaétel, pontosabban a Dél-Alföldről, terjedt el és vált kedveltté az egész magyar táplálkozáskultúrában. Előzményei a magyar nép táplálkozásában már a középkorban megtalálhatók, de ezen a néven csak a 18. század második felében említik.

Hódmezővásárhelyen az elmúlt századokban a legnépszerűbb ételek közé tartoztak a szárított tarhonyából főzött ételek. Mivel laktató, könnyen szállítható és tárolható, különösen kedvelték a családjuktól távol dolgozó férfiak: pásztorok, halászok, kubikosok. A legtöbb családban legalább hetente egyszer asztalra került valamilyen formában, de „takarékos” gazdáknál akár naponta is, ezért őket „tarhonyás parasztnak” csúfolták.



A tarhonya készítésének ideje nyár vége, de régebben tavasszal is gyúrtak, ha az őszi elfogyott. Készítéséhez elsőliszetet használtak, ma félfogós lisztet. Egy kiló liszthez 3-6 tojást számítottak, s egy alkalommal 4-6 kg lisztből készítették. A lisztet fateknőbe öntötték, most a kisebb mennyiséget vájlingban készítik. A tojásokat egy fazékba vagy szilkébe ütik le, vizet öntenek hozzá – 1kg liszthez szükséges tojáshoz kb. 2 decit – és jól felverik. Sót általában nem tesznek bele, mert azzal könnyebben megpenészedik, ha nem elég száraz helyen tárolják. A felvert tojást apránként, 2-3 kanalanként adják a liszthez. Régebben a fateknőben készített tarhonyához egy csíkban öntötték a tojást a liszthez és részletekben dolgozták el, hogy ne keletkezzenek nagyobb csomók. Közben két tenyérrel összedörzsölik, s ezt addig végzik, amíg morzsás tésztát nem kapnak, és fényesedni nem kezd. Ekkor egy abrosszal leterített asztalra rostálják. Mikor a rostán a nagyobb szemekből már kevés marad, azt félre teszik. Rövid száradás után, az aprót visszaöntik a teknőbe és elkezdődik a *bodorítás*. Egyszerre csak kisebb mennyiséget öntenek vissza, hogy szebben tudják bodorítani. Leütnek néhány tojást, de csak a sárgáját használják fel. (A tojást a tarhonyakészítés elején is leüthették, akkor a fehérjét az egész tojásokkal együtt bedolgozták a lisztbe, néhánynak a sárgáját pedig félretették a bodorításhoz.) Pár kanál tojássárgájával meglocsolják a tarhonyát, majd két tenyérrel az edény falához és aljához dörzsölik, körkörös mozdulatokkal. Ettől a szemek, gömbölyű formát kapnak, az apránként hozzáadott tojássárgájától pedig szép sárga színt. Mikor a tojássárgáját már jól felvette, de még nem ragad össze, újra rostálják, egyenesen a szárítóra, melyet fehér abrosszal takartak le. Ez régebben nagyméretű, kerek, lapos vesszőkas volt, de lehet asztal vagy nyújtódeszka is. Árnyékos, de

meleg, szellős helyen szárítják, hogy szép, sárga színe ne fakuljon ki. Közben, néha kézzel megkavarják. Jó időben 3-4 nap alatt megszárad, zörgőssé válik.

Száradás után néhol újra rostálják, a legapróbból – ami a búzarostán átmegy – *tejbetarhonya* lesz. A tarhonyarostán átment rész, a közepes nagyságú, az, amelyből a legnagyobb mennyiség készül. Ezt tárolják és használják egész évben. A maradékot, a nagyját, legtöbbször frissen megfőzik levesbe, zöldséggel, *suhantással*.

A *keménytarhonyát* legszívesebben bográcsban készítették el, jó sűrűre. Olyan keményre kellett főzni, hogy „a macska át tudjon mönni a tetejin” – mondták tréfásan. Szent András vásárhelyi parasztember ezt írta a keménytarhonya készítéséről. „A tarhonyát kevés paprikás zsírba pirítva, amibe előbb már egy kis apróra vágott füstölt sonka vagy kolbász is vegyült, olyan ínycsiklandozó illatot lehet vele előállítani, amit az 1900-as párizsi világkiállításon idegen országbeliek megérezvén, a tarhonyának az elvethető magja után érdeklődtek.” Hússal ritkábban főzték össze a tarhonyát, de tanyán ahol sok galamb volt, ott kedvelték és gyakrabban készítették a *tarhonyás galambot*.

A tarhonya készítés minden háznál az asszony dolga volt, nagyobb gazdáknál a cselédek végezték, később egy-egy ügyesebb asszony vállalta negyedéért, harmadáért. A századforduló tájától a „tarhonyabodorító asszonyok” már napszámberéért dolgoztak.

A tarhonya – főleg körítésként - helyet kapott a mai közétkeztetésben is, bár jóval ritkábban kerül az asztalra, mint régen. Ma már kevesen készítik házilag, inkább boltban vásárolják meg azt a kisebb mennyiséget, amire egy-egy háztartásban szükség van.

Hódmezővásárhelyen, a tarhonya felvételét az értéktárba nem csupán az indokolja, amit Szeremlei Sámuel, a város történetírója a századfordulón úgy fogalmazott, hogy itt, a tarhonya „különösen elterjedt”, házaknál és a mezőn sűrűn került rá a sor, de számos más adat is mellette szól. A nép minden rétege élt vele, társadalmi különbség nélkül. 1901-ben dr. Kenéz Sándor ügyvéd tarhonyagyárat alapított, amely angol megrendelésre dolgozott. Az egyik helyi malom által erre a célra kikísérletezett lisztből 300 asszony készítette a tarhonyát. Miután az ügyvédet feljelentették, hogy foglalkozásába ütköző kereskedelmi tevékenységet folytat, a gyárat eladta. Az új vevő Kiskunfélegyházára költöztette, de az ottani liszttel nem érték el azt a minőséget és azt az eredményt, mint Vásárhelyen.

Ugyancsak a vásárhelyi tarhonya kiváló minőségét jelzi, hogy az 1877-es párizsi világkiállításon más mezőgazdasági termények mellett, tarhonyát is küldtek a városból.

A város idősebb asszonyai közül sokan, ma is a hagyományos módon tudják elkészíteni a tarhonyát, bár a mai táplálkozásban a korábbiakhoz képest háttérbe szorult.