

Kovács J. Béla:

Az oszét konyha A hagyományos oszét pirog

Az oszéték – a szarmaták utódai, akik nomád életmódot folytattak, ezért az oszét konyha eléggé szegényes. Kedvenc étele a pirog.



Az oszét pirogot már néhány évszázad óta ősi hagyományok szerint sütik, készítésének titkát nemzedékről nemzedékre hagyományozzák. Annyira beletartozik a hagyományok közé, annyira hozzátartozik Oszétia kultúrájához, hogy nemcsak a rituális asztalon van jelen, hanem semmiféle ünnepi lakomáról sem hiányozhat. Az oszét pirog alakja rendszerint kerek (a kör a föld és a végtelenség jelképe), az átmérője mintegy 30—35 cm. A kultikus, vallásos ünnepekre háromszög alakú pirogokat is sütnek, sajtos töltelékkel (*artadzehonta*). Minden ünnepélyes alkalommal három pirogot raknak az asztalra. A nagy ünnepi asztalra pedig néhány tányért helyeznek, mindegyiken három-három piroggal.

De mit is jelképez ez a három sütemény? Miért helyeznek az oszéték három pirogot az asztalra? Ez nem is olyan egyszerű kérdés. Miért van ezeknek kör vagy háromszög alakja? Vilen Uarziati, a nagy oszét néprajztudós szerint a kör a földet jelképezi, a háromszög pedig a föld termőerejét. A legfelső pirog az Istent szimbolizálja, akihez az oszéték fordulnak, a középső a napot, a legalsó pedig a földet. A hagyományos oszét asztal három lábon álló körlap. Nikolaj Rerih szerint a három kör alakú pirog a kerek asztalon maga a Mindenható, a három kör a körben pedig az örökkévalóság szimbóluma. Az oszéték emberemlékezet óta, a nart eposz is erről mesél nekünk, pontosan három piroggal imádkoznak Istenhez. A hármas szám az élet három legfontosabb kategóriájához kapcsolódik: Huecau — az Isten, hur — a nap és zæhh — a föld.

Az ünnepi asztalnál a legidősebb férfi a legfelső pirogot elmozdítja a középsőn, lássák, hogy három van ott, majd imádsággal fordul az égi erőkhöz. Az ima elhangzása után a pirogot nyolc részre vágják fel. Eközben szigorúan ügyelnek arra, hogy a tányér el ne mozduljon, mert ez a világegyetem stabilitását jelenti.



A hármas szimbolikának még egy másik értelmezése is él a nép körében. A három pirog a múltat, a jelent és a jövőt, ebben a folyamatosságban pedig az Isten állandó jelenlétét is jelképezi az általa alkotott világban.

Hagyományosnak a sajttal vagy hússal megtöltött pirogot tartják. A hússal töltött pirog az ünnepnap jelképe, a halotti toron ilyet nem tálalnak fel. Ezen a középső pirog hiányzik a tálról, hiszen a halott számára nem süt többé a nap, rá az örök sötétség borul. A pirogok zöldségfélékkel történő megtöltése a Kaukázus különféle etnokultúrájából való átvétel.

A pirogot szigorú szabályok szerint készítették. Egy héttel az ünnep vagy az ünnepélyes esemény előtt szertartás kíséretében a folyócska vagy a patak állandóan áramló vizében megmosták a búzaszemeket. Amíg a megmosott magvak a paron kiterített len- vagy zsákvászon, illetve filcen száradtak, addig a lányok vagy a fiatal asszonyok muzsikaszó mellett vigadtak. A kész gabonát a környék legjobb malmában megőrölték, és tiszta helyen tárolták. A népelet ismerői és megfigyelői szerint a tészta készítésének egész folyamata alatt mélyen hallgattak. Sőt, a nők alaposan megmosták a kezüket, a fejüket pedig egy kendővel úgy bebugyolálták, hogy még a szájukat is eltakarta. Azt tartották, hogy ez megakadályozza, hogy a kilélegzett levegő akadályozza a sülést vagy másképpen «ártson» a rituális tevékenységben. Az oszét nők többsége még napjainkban sem fog hozzá a pirog sütéséhez fedetlen fejjel. Ellenkező esetben a munkájuk nem éri el a célját, áldozatukat «visszautasítják».

Az oszét asztalnál való viselkedés szabályai ősrégiek. A pirog fogyasztásának a helyes módja, mindig a széléről tépünk le egy falatkát, sosem a közepéből. Ha ünnepi rendezvényen vagyunk, akkor a tépés sorrendje balról jobbra halad, a halotti toron pedig ellenkezőleg. A pirog harapása kulturálatlanságnak számít.



A töltelékük szerint a pirogok neve a következő lehet: fydzsyn — húsos pirog; ualibah — sajtos pirog; szaharadzsyn — céklaleveles töltelékkel; kabuskadzsyn — káposztával töltött; naszdzsyn — tökös töltelékkel; kartofdzsyn — hagymával és sajttal; kadurdzsyn — babos töltelékkel. Egyes vidékeken még más változatok is ismeretesek.

A pirog elkészítése nem különösebben bonyolult művelet, azonban bizonyos ügyességet és gyakorlatot mégis igényel. Ez Oszétiában mindig a nők foglalatossága volt. A férfinak «tésztába mártani a kezét», mindig nagy szégyennek számított. Jónak, ízletesnek azt a pirogot tartják, amely tésztaárétege vékony, nedvdús, a töltelék bőséges, de nem kívülre kitüremkedő. A vastag «húsos» pirog a gazdasszony tapasztalatlanságának az eredménye

A pirog elkészítésének a módja egész Oszétiában egyforma. Mégis minden háziasszonynak megvan a maga fortélyja.

Lássunk egy receptet!

A tésztához szükséges:

500 g finomliszt
250 ml joghurt (pl. 3%-os zsírtartalmú) vagy kefir
1,5 teáskanál száraz élesztő
1 teáskanál cukor
100 ml víz
1,5 evőkanál étolaj
0,5 teáskanál só

A töltelékhez szükséges:

500 g túró
200 g brindza
6 burgonya(közepes nagyságú)
1 tyúktojás
ízlés szerinti só és bors

kapor zöldje

A kenéshez:

100 g. teavaj

Kerek sütőforma alacsony peremmel, kb. 30-35 cm átmérőjű

A tészta elkészítése:

- 1.** Beleöntjük a lisztet a tálba, s a közepén «tölcsért» formálunk bele. Belehelyezzük az élesztőt és a cukrot. Hozzáadjuk a joghurtot vagy a kefirt. Kevés liszttel összekeverjük, hogy sűrű tésztát — «kovászt» kapjunk.
- 2.** Letakarjuk a tálat, léghuzat nélküli meleg helyen hagyjuk pihenni, amíg a «kovász» nem kezd aktív pezsgésbe.
- 3.** Azután beleöntjük az étolajat, és összekeverjük a «kovással». Fokozatosan meleg vizet adagolunk hozzá, a tésztát kanállal keverjük, fokozatosan hozzáadva a többi lisztet is. Amikor a tészta omlós röggé válik, átrakjuk a meglisztezett asztalra (gyúródeszkára). Megolajozzuk a kezünket, és egyenlő sűrűségűre gyúrjuk vele a tésztát. (Vannak, akik megvajazott asztalon teszik ugyanezt, hogy teltebb és könnyebb legyen. Visszarakjuk az edénybe, amelyet letakarunk, meleg helyen hagyjuk, hogy a tészta megkeljen.

Burgonyás töltelék:

- 4.** Amíg a tészta kel, elkészítjük a tölteléket.
 - A burgonyát megtisztítjuk, karikákra vágjuk, megfőzzük. Burgonyatörővel áttörjük.
 - A túrót áttörjük és péppé keverjük a brinzával együtt.
 - Hozzáadjuk a burgonyapéphez, belerakjuk a finomra vágott kaprot, majd az így kapott tölteléket simára mixeljük
 - A tölteléket egy kisebb edénybe rakjuk.

5. Formázás és sütés:

- A sütőformát kivajazzuk.
- A sütőt 270 fokra kapcsoljuk.
- A tésztát három egyenlő részre osztjuk. Mindegyikből gömböt formálunk. Szétrakjuk az asztalon. Ruhával letakarjuk és kb. 20—30 percig pihenni hagyjuk.
- Könnyedén átgúrjuk, kerek (vastagabb) a szélén valamivel vastagabb lepényformát adunk neki, majd a töltelékeket a lepények közepére helyezzük.
- A tészta széleit a közepe felé ráhajtjuk a töltelékre.
- Megolajozott kézzel a tésztát a közepéről kihaladva fokozatosan növekvő átmérőjű lepénnyé formáljuk.

- Amikor a tészta átmérője eléri a sütőforma nagyságát, óvatosan áthelyezzük bele az asztalról. Folytatjuk a tészta egyengetését, hogy minél vékonyabb legyen a lepény, és minél jobban kitöltse a formát. Fontos, hogy a lepény egyenlő vastag legyen. A közepén képezzünk egy kis nyílást a gőznek, hogy a sütés közben ne nyíljon szét!
- Helyezzük a formát a felfűtött sütőbe! Kb. 200—250 C°-os sütőben aranyárgára sütjük, majd a kész pirogokat tálcára helyezzük. A kész pirogokat olvasztott vajjal kenjük meg, hogy a felső rétegük puhább, omlósabb, ízletesebb legyen!

Egyes gondos háziasszonyok tárolásra is készítenek tésztát, néhány napig a hűtőszekrényben tartják. Ebben az esetben a pirog elkészítése kevesebb időt vesz igénybe, mint a többi étel a szokásos városi konyhákban. Ezen kívül még az a lehetőség is megmarad, hogy gyorsan ízletes, ropogós kenyeret is lehet sütni, kihasználva a piroghoz szolgáló sütőt.

Sajtos töltelék:

A Feta típusú sajtokat ajánljuk. Ha sós, szeleteljük fel, áztassuk vízben. A friss sajtot könnyedén szétmorzsolhatjuk a kezünkkel. Egyéb esetben használjunk reszelőt! Ezután három egyenlő részre kell osztani, kb. 12—15 cm-es kört formálni belőlük, és egy széles tányérra helyezni.

Húsos töltelék:

Korábban a húst egy kisebb bárdal vagdalták apróra, így ízletesebb. Ma darált húst vásárolhatunk a hentesnél. A hús ne legyen nagyon zsíros, s ami még rosszabb, túl sovány. A szükséglet kb. 70 dkg marha- vagy sertéshús. Sózzuk meg, ízlés szerint adjuk hozzá a finomra vágott hagymát és fokhagymát, keverjük össze, majd pihentessük fél óráig. Akkor a hús kész a betöltésre.