



Szemléletformálás és hagyomány- őrzés a Haluska Házban

**Csibor Márton (CSM): A Haluska Házban vagyunk.
De mi az a haluska?**

Bartolák Mária (BM): Mi rendszeresen ettük és esszük a haluskát, a mai napig túrós és mákos haluska van az asztalon szenteste, ezzel ünneplünk. De a hétköznapokban is ott van, akár köretként, akár önmagában. Amikor létrehoztuk a Haluska Házat, a tanyasi élet bemutatása és a haluska készítés hagyományának őrzése volt a fő célunk. Ki kellett álljak az emberek elé és bemutatni a tanyát, és hogy én mit képviselek. Ezekkel nem is volt gond, hiszen jól tudtam, mit is mondjak. Aztán eszembe jutott,

hogy valószínűleg kérdezni fognak a haluskáról is és ráeszméltem, hogy számomra természetes, hogy esszük, sose beszéltünk róla, hogy mi is az pontosan. Kutattam, gyakran megfordultak nálunk idősök, sokat meséltek ők is. A szakirodalomban egyetlen egy oldalt sikerült fellelni a haluskáról, mint tájéletről. Eszerint, amikor az 1800-as években Békéscsabán áthaladt péntek-szombat délidőben egy utazó, nem mástól volt hangos a város, mint a deszkán a kés kopogásától. Miért? Pénteken a katolikusok, szombaton az evangélikusok böjtöltek, minden asszony ezt az ételt készítette.



**Akkoriban, ha egy lány
szeretett volna
beházasodni
egy családba, akkor
az anyósjelölttel együtt
készítettek haluskát
és ha nem tudott szépet,
akkor nem volt
asszonynak való.
Annyira fontos volt
ezen tudomány átadása,
hogy ha a családban
csak fiúgyermek született,
akkor ő vitte tovább
a hagyományt.**

CSM: Megtudtam, hogy mennyire természetes dolog itt a haluska. Sok érdekes dolgot hallhattam vele kapcsolatban, de azt még nem, hogy mi is az pontosan.

BM: Valóban! A haluska egy kézzel gyúrt, nyújtott és deszkán felvágott tészta. Nem krumplival készítjük, 1 kg liszthez 4 tojást adunk, 3 dl vizet és egy kanál sót. Ebből tésztát gyúrunk, majd gombócoljuk. Mi három gombócra osztjuk ezt az egy kilónyi tésztát, szép kerek laskákra nyújtjuk, ennek megvan a technikája, csapkodjuk és utána feltekerjük a nyújtófára, végigvágjuk. Szétnyílik csíkokra, azt feltekerjük és egyik kezünkkel vezetjük, a másikkal pedig vágjuk egy kés segítségével. Nem reszeljük, hanem vágjuk és lökjük, vágjuk és lökjük! Fontos, hogy a kés kopogjon a deszkán. Szakaszonként meg kell állni, finoman alányúlni és meglegeztetni, úgy kell vele bánni, mint a hímestojással. Főzzük és ízesítjük túróval, brinzával, káposztával, mézzel, mákkal, dióval. Mi hagyományosan így készítjük a haluskát. A recept nem titkos, sót!

CSM: Mi volt a Haluska Ház létrehozásának célja, mi a tanya fő küldetése?

BM: Szeretném fiataloknak megmutatni, hogyan tudnak manapság úgy élni 3 km-re a várostól, hogy mindent önmaguknak termelnek meg. Lényeges, hogy az ember mindenért megdolgozzon és hogy a sajátját egye. Nemcsak zöldségek, hanem hús területén is. Malacot, birkát tartunk, van pulyka, galamb, nyúl, de van pávánk is, ami inkább csak hóbort. Azért tartjuk, mert egyrészt szépek,

és lehet más irányban is őket hasznosítani, de mi szeretnénk az asztalra is tenni. Pontosán azért, hogy megmutassuk, hogy ezek a mentes húskok mennyire egészségesek és finomak. Ha kimegyünk a kertbe, leszedünk egy kis spenótot, egy kis sóskát, de fűszereket, különböző zöldségeket is tudunk gyűjteni. Szinte bármit meg tudunk termelni itt a tanyán és az asztalunkra tenni. Ez nagyon jó dolog.

Az idősebbeket szeretnénk időutazásra hívni. Amikor megnyitottam ezt a tanyát, fontosnak tartottam és most is annak tartom, hogy amit én itt érzek, azt bárki átérezhesse, megismerhesse. Azt gondolom, hogy ezt elértük, hiszen már van számtalan sikerélményünk: meghatódott vendégek, akik csodásnak nevezték az itt töltött napot, újra megélhették azt a légkört, amiben régen ők is éltek. A hely kisugárzása az, ami hatással van mindenkire.

CSM: Tehát adott a küldetés, adott a kisugárzás és adott a haluska. Milyen szolgáltatások, rendezvények és közösségi alkalmak párosulnak mindezekhez?

BM: Falusi vendégasztal szolgáltatásunkon kívül öt főt tudunk elszállásolni, továbbá rendezvényhelyszínként is működünk. Ezek alkalmával is próbáljuk a korábban elmondottakat átadni, bemutatni a vendégeinknek. Szerencsére óvodás és iskolás csoportok is rendszeres látogatóink. Olyankor a csoport egyik fele megismerkedik a tanyával, a másik haluskát készít. A tanyasi életbe követhetnek bele a gyerekek és haza is visznek egy darabkát belőle, a saját haluskájukat, ami otthon a vacsora lesz.





Szabad hétvégénken haluska pénteket és szombatot hirdetünk. Az a célunk, hogy a családok – a gyerekek a szülőkkel, nagyszülőkkel – együtt készítsék és jóízűen fogyasszák a haluskát, illetve, hogy visszahozzuk a bőjti napok hagyományát. Ha modern szóval akarom illetni, akkor workshopokat is tartunk, melyek során hölgyeknek kendőt, kötényt, sőt még otthonkát is adunk és együtt készítünk haluskát a hagyományos módon.

Nagyon szeretnék egy haluska klubot beindítani. Itt találkozánk havonta egyszer és tudnánk a gasztronómiával foglalkozni, hagyományt őrizni, haluskát készíteni és akár kenyeret, süteményeket sütni, feleleveníteni a régi ízeket.

CSM: Vannak-e még további tervek, álmok?

BM: Van egy szomszédos tanya, amit felújítottunk és nagyon büszke vagyok rá. Ez 1862-ben már rajta volt a térképen. Csodás a belső tere, egy varázslatos tót tanya, működő szabad kéménnyel. Ezen a tanyán nagyon szeretnénk akár egy fehér abroszos terítést, nagy álmunk ez, akár a haluskát is kint kínálnánk a természetben, ahol körülöleli az embert a hamisítatlan békési táj. Hosszú távú terv maga a működtetés. Természetesen mindig akadnak nehézségek, de nagyon bizakodó vagyok. Bízom benne, hogy találok olyan társakat, akikkel tovább tudjuk ezt vinni, akikkel tudunk együtt gondolkodni.

CSIBOR MÁRTON

Szociológus alap és mester végzettséggel rendelkezik, melyeket 2012-ben és 2018-ban szerzett meg a Szegedi Tudományegyetem Bölcsészettudományi Karán. Később, 2020 augusztusában Közművelődési szakember I. szakképesítést szerzett. Pályáját, közösségi asszisztensként kezdte a Nemzeti Művelődési Intézet Országos Önkéntességi Szakmai Központjában 2014 végén. 2019 májusától a Nemzeti Művelődési Intézet Békés Vármegyei Igazgatóságának közművelődési referense, 2020 szeptemberétől vármegyei igazgatója. Született békéscsabai, aki elhivatott a város értékei, hagyományai és azok megőrzése iránt.