

Valakinek íz vagy dzsem, a modernebbeknek sokszor marmelade, de valójában mindenki ugyanarra gondol: a szilvából, netalán sárgabackból, csipkebogyóból, a szerencséseknek pedig eperből készült, a kenyérre oly komótosan elterülő, vagy éppen a forró buktából kicsorduló, fénylő, sűrű pépre, amit mi magyarok egyszerűen lekvárnak nevezünk.

Az ínycsiklandó orvosság: a lekvár

A lekvár szavunk eredete több ponton homályos. A magyarzatok jelentős része a latin *alactarium* kifejezésre vezeti vissza, amely a középkorban egyfajta mézes szirupot jelentett, amivel a gyógyszert könnyebb volt lenyelni. A valóság azonban ennél szellemebb, ugyanis a görög ekleikton, nyal, főnyal jelentésű igéből került a latin nyelvbe, ebből lett a pépes orvosságot, gyógykeveréket jelentő szláv *lektvar* szó, és a szoros együttélés hatására kialakult belőle a mi lekvár szavunk.

Az etimológia bizonyítja, hogy a lekvárt eredetileg gyógyszerként kezelték, így nem véletlen, hogy manapság, amikor újra divatja van az egészséges étkezésnek, megint előke-
rül, és egyre többen keresik az üzletek

polcain, esetleg próbálkoznak otthoni elkészítésükkel. Ám vigyázzunk! Bár a hitlerszalonnának is nevezett vegyes gyümölcsíz már a múlté, mégis számtalan, rossz minőségű termék kapható. Az igazi lekvár azonban száz százalékos gyümölcs, vagy gyümölcs és cukor keveréke, semmi egyéb nem szükséges hozzá.

Vajon mióta ettek az őseink lekvárt? Erről a kérdésről szintén megoszlanak a vélemények, de az biztos, hogy az ókori ember legtöbbször egészben leforrázva, mézben tette el a gyümölcsöt. A középkori Angliában leggyakrabban csipkebogyóból készültek a befőttek, a tartósítás legelterjedtebb módja továbbra is az aszalás maradt. A legenda szerint a lekvár,

illetve a marmelade 1561-ben született, amikor Stuart Mária orvosa narancsot főzött össze cukorral a gyengélkedő királynőnek. A prózaibb igazság azonban az, hogy a birsalma-lekvárt hívták így portugál nyelven, és ez került át az angolba. A legendás narancslekvárt készítő első gyárat azonban csak a 18. század végén indították be.

Magyarországon az elitkultúrában először a 17. században készítettek lekvárt, amelyet vékony rétegben megszáritva, esetenként pedig üvegben lezárva tároltak. A paraszti kultúrában legkorábban a 18. század végétől főztek lekvárt, ekkor még kizárólag szilvából, cukor hozzáadása nélkül. A friss gyümölcsöt üstben 12–14 órán át



Mároki Lakodalmos Parádé

Vőfélytalálkozó, látványos lakodalom, hajnalig tartó mulatozás és rengeteg kísérorprogram várja az érdeklődőket augusztus 10-12. között a Mároki Lakodalmos Parádén. A jelenlévők tanúi lehetnek egy hagyományos esküvői ceremóniának a leány- és legénybúcsútól a menyasszony kikérésén át a fiatal pár egybekeléséig. Mindezeket túl menyasszonyiruha-bemutató is lesz, a technika szerelmeseit motoros és veteránautó-találkozó

várja, a gyerekek légvárban, körhintán és trambulínon mulathatják az időt, vásárfiát pedig kézműves portékák közül válogathatnak a családok, s persze a finom lakodalmos étkekből is falatozhatnak.

Láthatóak lesznek hagyományos magyar és sváb népviseletek. A pénteki nap legfőbb attrakciója a felvágott nyelvű vőfélyek találkozója lesz, szombaton a hagyományos esküvő áll a középpontban, vasárnap pedig német hagyományörző zenekarok és táncsoportok találkozója zárul a nagyszabású, ráadásul ingyenes programsorozat. Részletek: www.marok.hu

John Lennon, a rajzművész Pécssett

Korábbi szenvedélye volt a rajzolás, mint a zene. John Lennon tizenhét éves korában jutott be a Liverpooli Művészeti Akadémiára, ahol 1957–1960 között tanult. Karikatúráin



szívesen örökítette meg diáktársait és tanárait, egyszerű vonalvezetésű, szellemes képeit azonban még leghűségesebb rajongói sem ismerik mind. A pécsi Művészetek és Irodalom Házában augusztus 24. és szeptember 26. között *The Art of John Lennon* címmel a Beatles-tag rajzaiból, karikatúráiból, fotóiból és személyes tárgyaiból (privát képek, litográfiák, kitérítések, aranylemezek és plakátok) nyílik kiállítás, mely eddig kevéssé ismert oldaláról mutatja be a világhírű énekes-zeneszerzőt.



kevergették, majd cserépedénybe tették, végül kemencében szárították meg. Ezzel párhuzamosan gyümölcscsajgt készítéséről is vannak adatok. Ezt is főzték, és ezután rétegenként deszkaformákban szárították.

Mindkét változat olyan kemény lett, hogy felhasználáskor vízben kellett feloldani. Ebből főztek levest is, amelyet kenyérrrel, főtt tésztával, a keleti vidékeken pedig kukoricapéppel fogyasztottak. A 20. század elején sok helyütt bodzából is főztek lekvárt, kásaként ősszel még



kenyérhez kanalazva is ették, Baranyában jellegzetes sváb ételként tartották számon. A Délkelet-Dunántúlon oszmán hatásra szőlőmustból is készítettek peszmegnek nevezett lekvárt, amelyet sütőtökkel sűrítettek, és kenyérrrel mártogatva fogyasztottak. A bodzakását és a peszmeget a répacukor használata és a teljes gyümölcsből való lekvárfőzés elterjedése szorította ki az ételünk közül.

A 20. század első évtizedei a lekvár hőskorának számítottak. Egyre többféle gyümölcsből –

elsősorban kajszi, meggy, málna, eper – készítettek kítűnő csemegéket, amelyekből nagy mennyiséget lehetett értékesíteni is. Az érés idején üstökben vagy a sparhelten hosszasan főzték a friss szilvát, szőlőt, cseresznyét – ezekhez nem kell cukor – és közben előntötte a vidéket a lekvár jellegzetes illata, amelyet az oxidálódó gyümölcs és a karamellizálódó gyümölcscukor édes elegye alkotott. Kísérletezzünk mi is, a lehetőségek tágasak, ám ne hagyjuk ki a jó besztecerai szilvából készült liktáriumot, mert ez testnek és léleknek egyaránt orvosság.

LEJEGYEZTE: DR. VARGA SZABOLCS

FOTÓ: MÜLLER NÁNDOR

UniCum: a szerelem hangjai

A Püspökvári Zenés Esték keretében a Kutnyánszky Csaba vezette UniCum Laude Énekegyüttes ad koncertet augusztus 26-án este héttől a pécsi Püspöki Palota kertjében. Műsorukon a szerelem hangjai csendülnek föl Morleytól Billy Joelig.

Térzenék a Cifra kéménynél

A Zsolnay Kulturális Negyed egyik legszébb szabadtéri helyszínén, a Pirogránit udvaron, a Cifra kémény mellett koncerteket rendeznek idén. A fúvószenesi sorozat keretében tehetséges, újonnan alakult kiségyüttesek és nagy múltú fesztivál- és koncert fúvószenekarok egyaránt lehetőséget kapnak a fellépésre. Augusztus 3-án a Fekete Gyémánt Fesztivál Fúvószenekar műsorát,

17-én az Ércbányász Koncert Fúvószenekar produkcióját élvezheti a közönség 18 órakor. A koncertek ingyenesek.

Bóbita: Sípbal, dobbal, bábbal

A Szeleburdi Gáspár és a varázshegedű című humoros, pergő meséjű, klasszikus vásári játékot adja elő a Bóbita Bábszínház társulata Sramó Gábor rendezésében augusztus 4-én 17 órakor a Sípbal, dobbal, bábbal elnevezésű sorozat keretében, a teátrumban. Az előadás egyik különlegessége, hogy a benne szereplő bábművészek élőzenével színesítik a produkciót. A mesét F



Pocci története nyomán Tersánszky Józsi Jenő írta, tucatnyi szereplőjét Boglári Tamás, Csizmadia Gabi és Károlyi Szabolcs kelti életre, hegedűn Bogárdi Aliz játszik, s valamennyiük segítője Jankó Mátyás színpadmester lesz.

A Bóbita szabadtéri színpadán augusztus 11-én délután ötkor a hottói Ziránó Színház vendégeskedik Babszem Jankó című előadásával. A Benedek Elek meséje nyomán született vásári kesztyűsbáb-játék élőzenével kísért produkció, és hároméves kortól ajánlott.

A nyári bábszínházi délutánok keretében láthatják az érdeklődők a budapesti Mikropódium Családi Bábszínház vásári bábjátékát Gulyás Terka, avagy aki a müzlit nem szereti, rossz ember nem lehet... címmel. A sokat sejtető történet augusztus 18-án 17 órakor elevenedik meg a Bóbita szabadtéri színpadán.