

# Bonus Nuntium

A Koszta József Múzeum tudományos, muzeológiai, művészeti és művelődési online folyóirata

---

## Adatok a padlizsán magyarországi (szentesi és szegvári) elterjedéséhez

Dr. Mód László\*

\*néprajzkutató, Koszta József Múzeum

---

### Rezümé

---

A 19. század második felében Magyarországon is megjelentek a bolgár nemzetiségű kertészek, akik jelentékeny hatást gyakoroltak a hazai kertkultúrára. Térségünkben 1875-ben Szegváron létesültek a Károlyi uradalomtól bérelt földterületeken az első bolgárrendszerű kertészetek, amelyek kiindulópontjai voltak az intenzív zöldségtermesztésnek, ahonnan az új ismeretek hamarosan a magyar lakosság körében is széles körben elterjedtek. A bolgárok új zöldségféléseket is magukkal hoztak, amelyek korábban a Kárpát-medencében nem igazán számítottak ismertnek. Ezeket a növényeket a magyar lakosság először idegenkedve fogadta, később azonban a mindennapi táplálkozásban is megjelenhettek és elterjedhettek.

---

Napjainkban teljes mértékben megszokott látvány a piacokon, zöldségesekben valamint a bevásárlóközpontokban a zöldszárú, sötétlila termésű padlizsán vagy magyar nevén törökparadicsom, amely Nyugat-Indiából<sup>1</sup> terjedt el a Közel-Keleten keresztül Európába. Eleinte sok más új növényhez hasonlóan csak a gyűjteményes kertekben kapott helyet, nagyobb arányban történő termesztése a 16–17. században kezdődött el.<sup>2</sup> Ebben a tekintetben főként Spanyolország és Törökország járt az élen, de hamarosan rendkívül népszerűvé vált a Balkánon is.<sup>3</sup> Idehaza a mindennapi táplálkozásban néhány évtizede terjedt el szélesebb körben,

---

<sup>1</sup> A vad padlizsán tüskés, termése keserű ízű. Vad fajainak házasítása valószínűleg az Indo-Burmai régióban indult el valamikor az ókorban. A domesztikálás során válogathatták ki a keserű ízt nem tartalmazó változatokat, amelyeket aztán tovább szaporítottak. A növény termesztéséről és felhasználási lehetőségeiről lásd részletesen: Géczy 2008.; Szuvandzsiev 2017, 12.

<sup>2</sup> Az első európai ábrázolása 1330-ból származik egy itáliai gyógynövénygyűjteményből, amelyben a leveles hajtásrendszer sötétlilára színeződött, nagy, tojásdad alakú terméseket tart. Szuvandzsiev 2017, 13.

<sup>3</sup> Nyelvi származása a növény eredetének útját mutatja: Közép-ind nyelven: vatingana, arab nyelven: badinjan, törökül: patlijan, bolgár nyelven: padlindzanb és padlezsán. Fazekasné Scharle 1970, 28.

korábban, különösen az 1990-es éveket megelőzően csak kuriózumként volt jelen. Romániában a kommunista rendszer legsötétebb éveiben a padlizsán egyfajta húspótlékként nagy népszerűségnek örvendett, mivel nagyon nehéz volt hozzájutni az alapvető élelmiszerekhez, nem is beszélve a különféle húsféleségekről. A Ceaușescu rezsim bukását követően megélnéküló kapcsolatok (turizmus, migráció) nagy mértékben elősegítették hazai terjedését, emiatt napjainkban teljes mértékben megszokott eledelnek számít a tojásgyümölcsből készített krém, amit általában kenyérre kenve fogyasztunk. A padlizsán panírbundában már valamivel korábban megjelenhetett, hiszen jól illeszkedett a Magyarországon előszeretettel készített rántott zöldségek sorába. Azt, hogy a növény a Kárpát-medencében mikor tűnt fel, sajnos nem tudjuk pontosan. Annyi bizonyosan elmondható, hogy a törökparadicsom elnevezés a törökborshoz (paprika) és a törökbúzához (kukorica) hasonlóan meghonosodásának balkáni irányáról árulkodik.<sup>4</sup> Minden bizonnyal újabb állomást jelenthetett a 19. század közepétől Magyarországon megjelenő bolgár nemzetiségű kertészek<sup>5</sup> tevékenysége, akik sok más zöldségféléssel együtt a padlizsánt is magukkal hozták szülőföldjükről.<sup>6</sup> Írásom Szentes és Szegvár példáján keresztül próbálja felvázolni a növény hazai meghonosodásának lehetőségeit, mindebben pedig a bolgár kertészek szerepét, amihez támpontként a szentesi sajtóban megjelent híradások, receptek valamint a bolgár kertészek leszármazottaival készített interjúk szolgálnak.

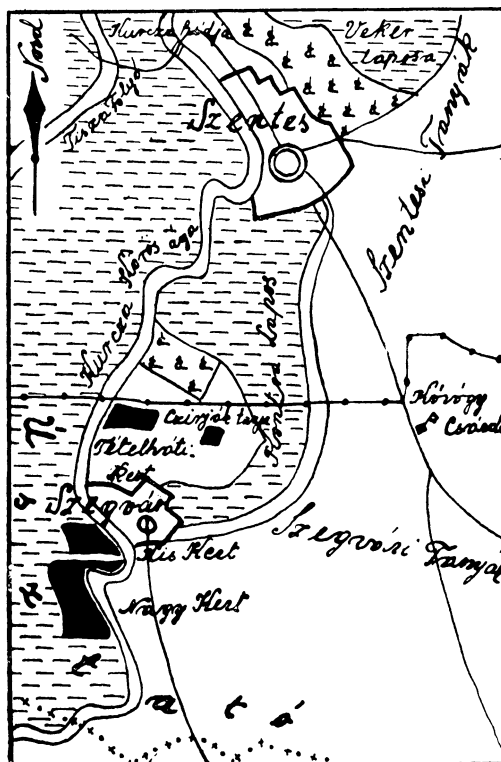
A két világháború között megjelent, Magyar Elek-féle „Ínyesmester szakácskönyve” a padlizsánt, mint konyhai alapanyagot a következőképpen jellemezte: *„Olaszul melanzani, franciául aubergine, németül Eierfrucht, azaz tojásgyümölcs. Hosszúkás nagy körte- vagy ha úgy tetszik, tojásalakú, fényes lilahéjú főzelékféle. Nálunk, ahol tudnak róla, többnyire a törökös padlizsán néven emlegetik, de általában nem nagyon sokan értékelik. Leginkább azért, mert nem is igen ismerik. Pedig ízletes és tápláló. És kellő módon elkészítve kitűnő előétel, jeles körítés, avagy zamatos saláta lehet. Emelheti ételünk rendjének változatosságát. A francia, olasz és ezek nyomán az erősen fejlődő német konyha is sűrűn szerepelteti, nem is szólva a Balkánról, ahol ugyancsak népszerű. Augusztusban szokott megjelenni piacainkon. Akkor alkalmas a sütésre, főzésre, amikor még egészen kemény, mert ha már puhulni kezd, rendesen*

<sup>4</sup> Bartha 2017, 175.

<sup>5</sup> Megtelepedésükről és tevékenységükről lásd részletesen: Boros 1973, 29–52.

<sup>6</sup> A bolgárok növénytermesztési ismeretei meglehetősen sokrétűek voltak, sokféle zöldség termelésével foglalkoztak. A paprikák közül a *szopóckit*, a *kalinkói zöld* régebbi formáját, a *kalinkuszit*, a *narancspaprikát*, a *nagyverőst*, a *kiserőst*, a *kosszarvút*, a *paradicsompaprikát*, a *királypaprikát*, a *pestenszkit* és a *cukorpaprikát* termesztették, de a hazai fajtákat is előnyben részesítették. Tevékenységükhöz fűződik a spárgatók és a póréhagyma meghonosítása. Csoma 1987, 140.

keserű. Legegyszerűbb készítési módja: meghámozzuk, vastag karikákra vágjuk, forró vajban, olajban vagy zsírban mindkét oldalán jó barnára sütjük és tálra helyezve megsózzuk.”<sup>7</sup>



1. ábra Az első bolgárkertek Szegvár határában (Szalva Péter nyomán)

Czibulya Ferenc a „Bolgárkertészet magyar földön” című munkájában az első bolgárok palántáról nevelt öntözéses zöldségei között említette a padlizsánt is, bár jelentősége nem lehetett túlzottan nagy, mivel részletes leírással a törökparadicsomról más növényekkel szemben nem szolgált.<sup>8</sup> A szegvári Ivanov család étvendjében fontos szerepet töltek be azok a zöldségfélések, amelyeket Ivanov Jordán hozott magával szülőföldjéről.<sup>9</sup> Elkészítésüket felesége, Csentes Mária és menyje is megtanulta. Fia, Ivanov István minden évben 8–10 bukor (tő) padlizsánt ültetett, amelyeknek a termése rendszeresen asztalra került az étkezések alkalmával. Ivanov Jordán unokája, ifj. Ivanov István katonai szolgálata idején rendszeresen vitt hazulról rántott padlizsánt, amivel katonatársait is megkínálta, akik a növényt egyáltalán nem ismerték. Annyira megkedvelték, hogy szinte követelték tőle, hogy hozzon belőle ismét, ha Szegváron jár a szüleinél. A településen nemcsak Ivanovék, hanem egy másik bolgár nemzetiségű kertész, Nedelkovics Miklós is termesztett padlizsánt sok más zöldségféle mellett.

<sup>7</sup> Az inyesmester szakácskönyve. Új, lényegesen bővített kiadás. Athenaeum, Budapest, 1939.

<sup>8</sup> Czibulya 1987, 36.

<sup>9</sup> A család életútjáról lásd részletesen: Mód 2012, 19–21.



2. ábra Ivanov Jordán fényképe (Az Ivanov család tulajdonában)



3. ábra Nedelkovics Miklós artézi kútja Szegvár határában (készítette: Mód László, 2002.)

Szücs Judit Csongrád és Szentes népi táplálkozására a bolgár kertészek hatását vizsgálva említette több alkalommal a padlizsánt, ami egy időben nagyon kellendő áruféleségnek számított a kiskunfélegyházi piacon, ahol főként orvosok vásárolták.<sup>10</sup>

Szentesen a két világháború között működő városi kertészetben termelt törökparadicsomból exportra is jutott, főleg Bécsbe szállítottak nagyobb mennyiséget. Az egykorú híradások szerint igen kelendőnek bizonyult, a tojásgyümölcs darabjáért az osztrák fővárosban jó pénzt fizettek. A 20. század első felében a városi bolgárkertészet nemcsak Szentesen, hanem más településeken például Hódmezővásárhelyen és Szegeden is üzemelt. Jövedelmezőségük mellett fontos feladatuk volt, hogy a lakosság körében a bolgárrendszerű termesztési eljárásokat népszerűsítsék. Szentesen az 1930-as évek elején feles rendszerben működött, ami a gyakorlatban azt jelentette, hogy az irányításával megbízott kertész a megtermelt zöldségek felét kapta fizetség gyanánt. A feles kertész 1931-ben egy bizonyos Encsev vagy Encseff György volt, aki már évtizedekkel korábban feltűnt Szentesen, ahol 1916-ban Ivanov Gergellyel feles művelés alá fogta a Sós család tulajdonában lévő három holdnyi birtokot. Sósék adták a vizet, a trágyát, a palántaneveléshez szükséges magokat, elvégezték a fogatos munkát, valamint az állomásig szállították a termést. Encsev György 1928-ban hívta százalékosnak a Zsoldos kertészetbe Kosztov Tódort, aki később, 1931-től annak vezetője lett.<sup>11</sup> Encsev az 1930-as évek elején már a városi bolgárkertészet feles kertészeként tevékenykedett, ahol zöldpaprika mellett padlizsán termesztésével is foglalkozott. Az egykorú sajtótudósítás szerint az *„eredetileg Bulgáriában termelt konyhatermény fajta rendkívül szépen fejlődik a szentesi talajon és mivel igen ízletes eledelt ad, kívánatos, hogy a szentesi közönség is megismerje elkészítési módját.”*<sup>12</sup> Encsev György a zöldség népszerűsítése érdekében bejelentette Piti György gazdasági tanácsnoknak, hogy a törökparadicsom elkészítési módjairól recepteket<sup>13</sup> nyomtat ki, melyeket Budapesten és Szentesen piaci árusítás alkalmával a vásárlók számára rendelkezésre bocsájt. Minden bizonnyal ezeket a recepteket vagy egy részüket tette közzé 1934-ben a Szentesi Hírlap abból a célból, hogy az olvasóközönség is megismerkedhessen a padlizsán felhasználási módozataival növelve ezáltal a zöldségféleség iránti keresletet. A gyűjtemény, ahogyan a mellékletből is látszik, hét ételféleség elkészítésének rövid, tömör leírását tartalmazza. A saláta, a töltött és a lerakott padlizsán szerepel „Az

---

<sup>10</sup> Szücs 2002, 78.

<sup>11</sup> Mód 2003, 28.

<sup>12</sup> Szentesi Hírlap 1930. július 21. 2.

<sup>13</sup> Padlizsánból készített ételek receptjeit a 19. század közepén a Falusi Gazda is ajánlotta olvasóinak. Ekkor a tojásgyümölcsöt böjti eledelek alapanyagaként tartották számon, amiből elsősorban kenyérré kenhető, hagymával, sóval, borssal ízesített krémek készültek. Csoma 1987, 124.



ínyesmester szakácskönyvében” némely recept szinte teljes egészében megegyező szövegezéssel. Hiányzik viszont a padlizsánkrém mind a Szentesi Hírlapban közzétett gyűjteményből, mind a szakácskönyvből, jöllehet a bolgár konyhában jól ismert ezen ételféleség. Az ilyen típusú ételeket a 19. század közepén mint böjti eledeleket tartották számon idehaza, mint ahogyan a Falusi Gazda által közétett receptek erről árulkodnak. Nagyon érdekes az a két recept a gyűjteményben, amelyek a magyar gasztronómiában olyannyira kedvelt, paprikás-típusú ételekkel párosították a tojásgyümölcsöt. Ebben az esetben lehetséges, hogy valamiféle egyéni innovációról beszélhetünk, ami a zöldségféleség beillesztését célozta a hagyományos ételkészítési technikák közé. 1943-ban a Szentesi Napló hasábjain „Gazdaasszonyok figyelmébe!” címmel újabb receptek láttak napvilágot, amelyek közül az alábbiakat ajánlották az olvasóközönség figyelmébe: *„A meghámozott padlizsánt vágjuk vékony szeletekre s kevés forró zsírban, vagy olajban süssük ki úgy, hogy mindkét oldala világossárga legyen. Megsózva tálaljuk. Még jobb, ha a szeleteket palacsintatésztában megforgatjuk és zsírban kisütjük. Reszelt sajttal is meghinthetjük.”*<sup>14</sup>

Összegzésként elmondható, hogy a padlizsán Szentes környéki elterjedésében a térségben tevékenykedő bolgár nemzetiségű kertészek fontos szerepet játszottak, mivel nemcsak termesztették a növényt, hanem próbálták népszerűsíteni is felhasználásának módozatait a helyi lakosság körében. Egyikük az 1930-as évek elején a törökparadicsomból készíthető ételek receptjeit kinyomtatta, amihez feltehetőleg felhasználhatta a két világháború közötti időszakban oly népszerű „ínyesmester szakácskönyvét” is. Valószínűleg ezek a receptek jelentek meg 1934-ben a Szentesi Hírlap hasábjain, bár az újság nem közölte pontos származási helyüket. Források hiányában arra nem tudunk sajnos választ adni, hogy milyen hatást gyakoroltak a receptek az étkezési kultúrára? Hozzájárultak-e érdemlegesen a padlizsán mindennapi táplálkozásba történő beépüléséhez? Ettől függetlenül forrásaink értékes adalékokat szolgáltatnak a bolgár-magyar interetnikus kapcsolatok értelmezéséhez, a kertészek által termesztett növények hazai terjedéséhez. Olyan kísérletekről tudósítanak, amelyek próbálták az ismeretlen vagy kevésbé ismert zöldségeket mint például a padlizsánt kedvelté tenni a szentesi lakosság körében. A tojásgyümölcsöt a településen jelenleg is termesztik a bolgár kertészek mai utódai, akik hasonló módon igyekeznek népszerűsíteni a kultúrnövényt, mint ahogyan elődeik tették ezt az 1930-as években.

---

<sup>14</sup> Szentesi Napló 1942. augusztus 25. 4.

„Törökparadicsom, tojásgyümölcs vagy padlizsán

1. Rántva: A nyers tojás-gyümölcsöt meghámozva, ujnyi vastag karikára szelni, besózni. Félóráig állni hagyni, panirozva forró zsírban kisütni, borssal izesíteni.
2. Paprikásnak: Nyersen meghámozva, kockára vágva besózni. – Sok hagymával, zöldpaprikával, paradicsommal, mint a borju paprikást elkészíteni, jó huslével felereszteni. Félóráig gyorsan főzni.
3. Halpaprikás módra: Ugy készül, mint a paprikás, ujnyi vastag darabokra vágva, bővebb lére eresztve.
4. Gombamódra: Meghámozni, kockára vágni, hagymás zsiron párolni, petrezselyemzölddel, sózni, borsozni. Tetszés szerinti tojást ütünk rá és tálaljuk.
5. Salátának: A sütőbe addig sütjük, még a héját lehuzhatjuk, de a gyümölcs nem megy széjjel, vékony szeletekre vágjuk, sóval, ecettel, olajjal, kevés cukorral izesítjük. Lehet zöldpaprikát is rakni közé s tehetünk bele vékony szeletekre vágott hagymát is.
6. Töltött padlizsán: A padlizsánt megmossuk és hosszában kettévágjuk, kivajazott tepsibe rakjuk, és a sütőben egy kicsit átsütjük. Belső husos részeit kivágjuk és apróra vagdaljuk és néhány kockára vágott és meghámozott paradicsommal és 5-6 deka vagdalt sonkával együtt kevés hagymás zsiron megpároljuk. Apróra vágott gombát és egy-két kanál rizst is párolunk és hozzákeverjük az előbbi töltelékhez. Megtöltjük vele a padlizsánokat, jól kivajazott tepsibe rakjuk, tetejükre vajot, tejfelt és vajon piritott zsemlemorzsát teszünk és megsütjük.
7. Lerakott padlizsán: A padlizsánokat megmossuk, meghámozzuk és körülbelül fél cm. karikákra vágjuk, megsózzuk, lisztben megforgatjuk és forró vajban, vagy zsírban megsütjük őket. Kikent tűzálló edényben rétegesen lerakjuk a padlizsán szeleteket, közben minden sort sűrűn meghintve reszelt parmenzán sajttal és letöltve paradicsomlével. Legfelül meghintjük vajon piritott zsemlemorzsával s egy pár kis vajdarabkát téve a tetejére, husz percig sütjük a forró sütőben.”<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> Szentesi Hírlap 1934. szeptember 30.7.

IRODALOM:

Bartha, Júlia (2017): Közös pontok a török–magyar táplálkozási kultúrában. In: Bartha, Júlia–Hoppál, Mihály (szerk.): Török hagyatékok. Tanulmányok a magyar kultúra török kapcsolatairól. Budapest: Európai Folklor Központért Egyesület, 171–198.

Boross, Marietta (1973): Bolgár és bolgár rendszerű kertészek Magyarországon 1870–1945. Ethnographia LXXXIV. évf. 1–2. sz. 29–52.

Czibulya, Ferenc (1987): Bolgárkertészet magyar földön. Történetek és módszerek egy adatközlő bolgárkertész tollából. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó

Csoma, Zsigmond (1987): A könyv történeti háttéréhez. In: Czibulya Ferenc: Bolgárkertészet magyar földön. Történetek és módszerek egy adatközlő bolgárkertész tollából. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó, 113–144.

Fazekasné, Scharle Ilona (1970): A magyar vendéglátóipar szaknyelvének történetéből. A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Évkönyve. Budapest: Mezőgazdasági Kiadó, 15–44.

Géczi, László (2008): A padlizsán. A tojásgyümölcs termesztésének mesterfogásai, ételreceptek. Nyíregyháza: PRIMOM Vállalkozásélénkítő Alapítvány

Mód, László (2003): Bolgár kertészek Szentes környékén. In: Szabó János József (szerk.): A bolgárkertészkedés hagyományai Szentesen és környékén. Szeged: Móra Ferenc Múzeum Csongrád Megyei Önkormányzat Múzeuma, 37–46.

(2012): Adatok egy szegvári bolgárkertész család életútjához. Haemus 63. 1. 19–21.

Szuvandzsiev, Péter (2017): A Solanaceae családba tartozó fontosabb zöldségek (paradicsom, tojásgyümölcs, paprika) növényi tulajdonságainak vizsgálata spektroszkópiás módszerekkel. Doktori (PhD.) értekezés. Gödöllő

Szűcs, Judit (2002): A bolgárkertészek termékeinek hatása a népi táplálkozásra Csongrád és Szentes példáján. Létünk XXXII. évf. 3–4. sz. 75–84.



The Appearance of the Eggplant in Hungary (Examples from Szegvár and Szentes)

In the second half of the 19th century, gardeners from Bulgaria migrated to Hungary, who had a significant impact on Hungarian horticulture. In 1875 the first Bulgarian-style gardens were established in Szegvár on land leased from the Károlyi estate. Bulgarians brought new vegetables, which were not really known in the Carpathian Basin before. These plants were first greeted with aversion by the Hungarian population, but later they integrated into the everyday nutrition. Bulgarian gardeners played an active role in the spread of the eggplant in the area of Szentes where they grew the vegetable and also tried to promote the way it could be used in the gastronomy. In the early 1930s, one of them printed recipes for dishes from the eggplant.