



Gondolatok a vásárosnaményi Trófeamustra- és Gasztranómiai Napokhoz

gróf Széchenyi Zsigmond a magyar vadászati kultúra kimagasló alakja:
„A vadászat: vadűzés és erdőzűgás, de több erdőzűgás.”



Szász József
Vámosatya polgármestere

A Felső- Tisza Vidéki Vadgazdák Szövetsége 2023. október 28-án tartja Vásárosnaményban a Gím- Dám Trófeamustrát és Gasztranómiai Napot, amelyen a trófeák mustráján kívül lesz vadétel és pálinka verseny is. Ebből az alkalomból emlékezünk a rég letűnt idők vadászataira. Fekete István a magyar erdész-vadász irodalom egyik legkarizmatikusabb írója így ír a vadászatról:

„Ősi harc ez a család táplálékának megszerzésére, kutatási vágy, megfigyelés, tudásszomj, kalandkeresés, gyűjtési szenvedély, erdők, mezők, nádasok szeretete...” Ő tehát a vadászból a tanulást, a kalandvágyat és a természet szeretetét ragadta ki, meg a hazaszeretetét: *„Kerestem az utat, sirattam a tájat, a patakot, a poros utcát, a nádaszt, a cserszagú erdőt, mindent, de nem találtam kibívót, és nem vettem észre, hogy közben - megtaláltam a Hazámat.”*



A kora újkorban a vadászat még egyenesen a háború megfelelőjének számított. A vadászat mindazt a tudást megkövetelte, amire a katonának egy hadjárat során szüksége lehetett: a nyomolvasást, a cselvetést, a kitaratást, a gyorsaságot és a biztos célzást.

Bél Mátyás lelkész, történetíró, tanár, a 18. század kiemelkedő tudósa, a vadászat másik oldalát villantja fel egy írásában: *„... a vadászatnál semmi sem alkalmasabb a harcok vitéségének kifejlesztésére...”* Bél Mátyás tehát jól ismerte korának hadművészetét, mert a középkorban és a koraújkorban a vadászat és a hadviselés rendkívüli módon összefüggött.



Még a két világháború között is fontosnak tartották a vadászlovaglást a magyar királyi honvédség lovagló-, és hajtótanári iskolájában. A vadászlovagláson a harcszerű, árkon-bokron keresztül való lovaglást, váratlan helyzetek megoldását gyakorolták. Ehhez a feladathoz külön szarvasokat tartottak Örkenytáborban. A gyakorlás

akkor ért véget, amikor a szarvast sikerült olyan helyre beszorítani, ahonnan nem tudott menekülni. A szarvast megölni nem volt szabad. Az óra végén a gondozója beterelte a szállító szekérbe és az állat készülhetett a következő vadászlovaglásra.

Mivel a magyar királyi honvédség nem rendelkezett elegendő modern fegyverrel, a lovasságot is bevetette. A nyíregyházi 4. huszárezred 1941. augusztus 16-án Nyikolajev ukrán város mellett még utoljára indult győztes lovasrohamra, de a későbbiekben a huszárok lovai nem bírták az iramot a páncélosokkal, az extrém időjárási viszonyok, az ellátási és elhelyezési nehézségek is megtizedelték a lóállományt.

A modern páncélos hadviselés végleg kiszorította a lovasságot a hadszínterekről.



Napjainkban a szakírók inkább már csak a lovassportról cikkeznek, a lovak hadiszerepe szóba sem kerül.

A 17. századi főurak azonban még a kor szokásai szerint leggyakrabban lóháton mentek vadászni, de előfordult, hogy egyedül, akár gyalogosan is elindultak. A környezetükben tartózkodók, általában elkísérték őket vadászni, mert a közös vadászat kiváló alkalom volt hivatalos ügyek megbeszélésére is. A források tanúsága szerint leginkább a cserkészést, más néven cserkelést szerették a főurak.

Akár kísérel, akár egyedül. Ez a vadászati mód biztosította leginkább azt a pihentető felüdülést, amikor el tudott révedni saját gondolataiban.

A korabeli táplálkozási kultúrában a vadhúsnak fontos szerepe volt, ennek ellenére a főurak nem elsősorban a vad húsának megszerzéséért vadásztak, a háborúra való felkészülésnek tekintették.

Vámosatya községben a mai napig szívesen főznek vadételeket. Ezek közül kettőnek a receptjét közre is adjuk:

Nyúl savanyú: 1 kg nyúl húst (lehetőleg vad), hideg vízben kiáztatjuk, majd külön megfőzzük, beletesszünk megtisztítva, feldarabolva 5 db sárgarépát, 1 db petrezselyemet, 1 db karalábét, őrölt borsot, paprikát, sót, cukrot, ecetet, babérlevelet. Amikor a hús már puha, szűrőn átszűrve hozzáadjuk a tejjel felengedett rántást.



Őz pörkölt: főzés előtt az őzhúst hideg vízben jól kiáztatjuk. Egy lábasban zsírt hevítünk, megpirítjuk benne a hagymát és a paprikát, majd a húst. Sóval, borssal ízesítjük. Mikor kész, vékony habarást készítünk: a tejfölt kevés liszttel elkavarjuk és állandó kavarással a forrásban lévő pörkölthöz adjuk. Házilag készített nagy csigatésztával, vagy nokedlivel tálaljuk.

A témáról bővebben Vámosatya honlapján, a monográfia II. oldalon (www.vamosatya.hu) lehet olvasni.

Szabó József János hadtörténész

Az írás Vámosatya Önkormányzata és Szász József polgármester támogatásával készült.

Vásárosnamény, 2023. október 28.