

Dr. VITA ZSIGMOND

A MUSTÁRLISZT ÉS A MAGYAR MUSTÁR KÉSZÍTÉSE

A régi erdélyi konyhának egyik jellegzetes, ma már lassacskán feladásba menő fűszere volt a *magyar mustár*, és az őszi (október 16.) enyedi vásáron a gyümölcs, a csebrek, a hordók, szüretelő edények mellett egyik fontos cikk volt a *mustárliszt* is. A múlt században és az első világháború előtt, amikor a bolti mustárt még alig használták, az őszi enyedi vásáron szerezte be a vidék a gombási, miriszlói vagy felvinci asszonyoktól a mustárlisztet, a marosvásárhelyi Márton-napi (november 11.) vásáron pedig már mustárt vettek (*Mentor*. Kolozsvár 1842). Takács Rebit Gombáson Mustáros Rebinek hívták, mert az 1930-as években még ő foglalkozott utolsónak mustárliszt készítésével.

Hogy a mustárliszt és mustár készítése évszázadok óta Enyedhez, illetve a környező szőlőtermesztő vidékhez fűződik, arról történelmi adatunk is van. Szaniszló Zsigmond, Torda város jegyzője, naplóíró már 1686-ban feljegyezte, hogy az őszi enyedi vásáron mustárt is vett (*Történelmi Tár* 1889. 510.), a *Mentor* című zsebkönyvben pedig azt olvassuk (1842. 336. lap), hogy az őszi enyedi vásár keresett cikkei közé tartozik a *tömlőtúró* és a *hordó* mellett a *mustárliszt* is. A régi enyedi tanárok fizetésében pedig Ujfalvy Sándor idejében (XIX. sz. eleje) *4 kupa mustárliszt* is szerepelt.

A mustár rendszeres termesztésére napjainkban Enyed vidékén már nem emlékeznek. Becében, ahol régebben leginkább foglalkoztak mustárral, azt mondják, hogy a mustárnak elhullott a magja a kertek alatt, a sánc mellett, és magától termett. „Olyan bestelen növény a mustár — mondják —, hogy mindenütt kibúvik. Nem ássák fel a földet, csinálódik ő anélkül is. Tavasszal kibúvik, és nyáron felnő magasra, kivirágzik és megmagzik. Amikor a magja fehéresbarna, akkor levájják.” Ezt a barna mustárt azonban könnyen hamisíthatták, ugyanis repcemagot keverték belé, bár attól keserű lett.

Az érett mustármagot lepedőre rakták le, és ügyeltek, hogy eső ne érje. Ha sok volt belőle, akkor rendre rakták le reggel, hogy a harmat érje, és délután *kiverték* egy *pálcával* vagy *kidörzsölték*. A megmaradt kórét nem eszik meg az állatok sem, azt tűzre kell vetni.

A mustármagot azután negyedvécás *vászonzacskókba* tették és a meleg kemencében jól megszáritották. Amikor megszáradt, a *tökmag*-vagy *mustártörővel* *megették*. A régi mustártörő tölgyfából készült, és talán már az utolsót őrzik ezen a vidéken Felvincen, ahol még használják. Ezt Sipos János készítette mintegy 55—60 éve. Lábbal hajtják a kalapácsot, az beleesik az alatta levő üregbe, amelybe a magot tették, és összetörik. A mustárliszt készítése azonban így hosszadalmas és nehéz munka, ezért különféle *örlőket* is használnak, és azután sűrű szitával *átszitálják* a lisztet, hogy finom legyen. Ezt az átszitált mustárlisztet zacskókban árulták régen a piacon, újabban azonban inkább csak megrendelésre készítették, és otthon adták el.

A mustárliszt mellett a must a magyar mustár másik „nyersanyaga”. Szüretkor 10 liter *édes mustot* lefőztek felére, és azzal *leforráztak* kb. feleannyi lisztet (két és fél liter). Először csak annyi mustot öntenek a mustárlisztre, amennyit felvesz, és kenyértészta vastagságú tészta lesz belőle. Azt azután úgy kell kavarni, mint a puliszkát, míg jó *sűrű* lesz ez a tészta. Másnap ismét fel kell főzni a megmaradt mustot, amelynek egy részével újra leforrázzák a lisztet és újra kavarják. Harmadnap a maradék mustot újra felfőzik, leforrázzák vele a lisztet, és addig kavarják, amíg olyan sűrű lesz, mint a vastag tejföl. Ezzel kész van a magyar mustár. Télen disznóvágások idején ezzel a mustárral ette mindenki a kolbászt, a májast, a disznóhúst.

A mustármagot, illetőleg a mustárlisztet nemcsak mustár készítésére használják; régi orvosoktól ajánlott, később pedig népivé vált gyógyszer; felhasználása még a gyógyszeriparba is behatolt. Így például Szotyori József 1830-ban megjelent *Dietetikájában* ajánlotta, hogy állítsanak fel elsősegélynyújtó szobákat, és ott tartsanak „fürdőkádat, mustármagot, szekfű és bodzavirágot...”; Péter Béla *A vadon termő gyógynövények gyűjtése* című munkájában (Bp. 1906. 124.) azt írja, hogy „a mustár magjából a gyógyászat részére mustárport, mustártapaszt, mustárpapírt, mustárszeszt, mustárolajat csinálnak”. Mindezeket régen a gyógyszertárakban árulták is, és hüléses, reumatikus jellegű fájdalmak ellen használták. Emellett belsőleg is használták az emésztőszervek erősítésére. Kisgyermek, csecsemők súlyos légcsőhurutja esetén egyes orvosok hatásos gyógyszernek tartották a mustáros fürdőt: a gyermeket kivették a fürdőből, hirtelen megpreckelték vízzel, és ezzel felszakadt a légcsővére, a mellére lerakódott nyálka s a gyermek így gyorsan meggyógyult.

A népi gyógyászatban főleg ízületi gyulladások, reumatikus jellegű daganatok és fájdalmak ellen használják: máléliszttel vagy puliszkával összekeverik, vászonzacskóban jól megmelegítik, és a fájó testrészre teszik. A fájdalom a melegtől rendszerint elmúlik. Egyébként a mustármagot ma is felhasználják a gyógyászatban (Rácz G. — Laza A. — Ciocoiu E. *Gyógy- és illóolajos növények*. Bukarest 1972. 77.).

Megjegyezzük, hogy mivel Enyed vidékén kizárólag csak a fekete mustárt ismerik, ezért ezt egyszerűen csak mustárnak nevezik, és nem különböztetik meg a fehér mustártól (*Sinapis alba*), amelyet más vidékeken természetnek. A fekete mustárnak egészen kicsi, mákszemnyi vöröses barna magja van; a fehér mustár magja jóval nagyobb (3 mm átmérőjű).

A mustárliszt készítésével egyesek még ma is foglalkoznak, és a régi enyedi családoknál megőrizték a magyar mustár készítésének leírását.