

**NAGY VENDEL**

# **ÍZES TÖRTÉNETEK**

**IRODALMI SZAKÁCSKÖNYV**

**CSALÁDI RECEPTEK,  
CSALÁDI TÖRTÉNETEK  
A XX. SZÁZADBÓL**

**1. KÖTET  
E-KÖNYV**

MEGJELENT MAGÁNKIADÁSBAN  
2014 JÚNIUSÁBAN A 85. KÖNYVHÉTEN

A KIADVÁNY MAGÁNTULAJDON  
SZERZŐI JOGOK VÉDIK

KAPCSOLAT: [nagy.vendi54@gmail.com](mailto:nagy.vendi54@gmail.com)

## TARTALOM

- 1. Fejezet**  
ELŐSZÓ, AMI JÓ LENNE UTÓSZÓNAK IS
- 2. Fejezet**  
A KAKASPÖRKÖLT
- 3. Fejezet**  
A DUNAI HALÁSZLÉ
- 4. Fejezet**  
A LEGEGYSZERŰBB TÉSZAÉTELEK
- 5. Fejezet**  
A FORRALT BOR
- 6. Fejezet**  
KARÁCSONYI ÉDESSÉGEK, SÜTEMÉNYEK
- 7. Fejezet**  
HÁZI DISZNÓSÁGOK
- 8. Fejezet**  
A KOCSONYA
- 9. Fejezet**  
A HÚSTÓL JOBB A KRUMPLI
- 10. Fejezet**  
KÁPOSZTÁS ÉTELEK
- 11. Fejezet**  
BABOS ÉTELEK
- 12. Fejezet**  
A VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT ÉS A TÖBBIEK

## 1. Fejezet

### ELŐSZÓ, AMI JÓ LENNE UTÓSZÓNAK IS

Előre szólok, hogy aki modern, salátás, öntetes reformételeket vár ebben a könyvben, már le is teheti ezt a receptúrát, mert régi és egészségtelennek mondott, de finom ételeket talál a régi időkből - minimum száz évvel ezelőtti nagyanyáink is főzték már ezeket az étkeket.

Gyermekkorom óta, ami kimondani is borzasztó, az elmúlt évszázad közepétől datálódik, ott sündörögtem a konyhában, nagyanyám, és édesanyám szoknyája körül, és lestem, hogy mit és hogyan csinálnak, mert nagyon érdekelt a dolog.

Később megengedték, hogy segítek, mert látták, hogy érdeklődő vagyok, és praktikus is volt, mert lelkesen pucoltam a zöldségeket, krumplit, hagymát, gyalultam a tököt, káposztát, szelettem a paprikát, uborkát.

Különösen kedveltem a süteménysütéseket, kevertem a tojás sárgáját, vertem a habot, amihez erő és türelem is kellett, addig ők tudtak mást csinálni, mert akkoriban kézzel kevertük a sütiket és nem volt robotgépünk.

Aztán felnőttként kirándulásokon, szüreteken, tanyai bulikban, pinceszereken én főztem szenvedélyesen, örömmel, sokak meglepedésére.

Ezek általában bográcsos egytálételek voltak, a pár literes bográcsból a nagy üstökig, minden méretben, létszámtól függően. Az ételek felét legalább meg lehet főzni bográcsban és egyszerű alkalmatosságokon, ahogy ez a későbbiekben kiderül ebből a könyvből. Kezdve a faragott nyárstól, a borona tárcsán át, egészen a márkás edényekig.

Azokat az ételeket írom le, amiket ellestem itthon és aztán más szakácsoktól. Bár volt mérlegünk, de soha nem használtuk, mert volt egy családi szabvány, amit megjegyeztem, az volt az AS szabvány. Ahogy Sikerül.

Ahogy Sikerül mértékegységek A. S. szabvány szerint:

Ízlés szerint  
A család szája íze szerint  
Egy csipetnyi  
Egy késhegynyi  
Egy bögrényi  
Egy összmarék  
Amennyit fölvesz  
Úgy gondolomra  
Kóstolásra

Szegény apám egyszer főzött életében, emlékszem, borsót.

Kérdezték tőle, mit főz, Vendi bácsi? Azt felelte, ha sok leve lesz, akkor levest, ha kevés, akkor főzeléket.

Többé nem engedték be a konyhába, de nem is vágyott rá és nem is volt rászorulva.

Ez a tudomány mifelénk kizárólag a nők kiváltsága volt, az akkori hierarchia szerint.

A különbség az, hogy a férfiak tudnak és szeretnek főzni, ha akarnak, a nőknek meg muszáj mindennap valamit odatenni az asztalra. Micsoda különbség!

Még a hivatásos szakácsok sem főztek otthon.

Anyám kakasdi sváblány volt, apám faddi bőgatyás magyar, így az ételeink is keveredtek a sváb és a magyaros ételek között. Anyám, amit nem ismert vagy nem szeretett, azt nem vagy csak ritkán főzte apám kedvéért, de ő akkor sem evett belőle. Ilyenek voltak a hal-, a vad-, a birka-ételek, sajtok, pacal és egyéb extra ételek, és így mi sem szerettük, mert nem ismertük. De a másik oldalon viszont ezek az ételek voltak szokásban, és a jó paprika hazájában a paprikás étkek részesültek előnyben. A Duna-parton is csodák történtek étel terén is. Hogy másokat ne is említsek.

De miért is ne említsek? Hiszen ez a könyv rendhagyóan nem csupán csak az ételek receptjét tartalmazza, hanem azok megfőzésének történetét, gyerekkoromtól napjainkig. Régi disznóölések, horgászatok, szüretetek, családi ünnepek, hétköznapi hangulatát, ételeit, eseményeit igyekszem visszaadni önöknek, és ha megkívánják a régi ennivalókat, akkor még meg is főzhetik akár otthon vagy a szabadban is, vagy megsüthetik az újdonsült tudományukat.

Lesznek olyan ételek, amiket nem is ismernek, vagy a sok kultúra keveredéséből adódóan alaposan megváltoztak vagy módosultak, hiszen családjukban is keveredett a sváb, magyar, székely, német, cigány, román és még ki tudja milyen vér, és keveredtek az ételek is, de mindenki igyekezett a legjavát hozni otthonról.

Remélhetőleg, aki nekiáll ennek a könyvnek, jó ételek receptjeit és érdekes történeteket talál majd benne, és ez volt a nem titkolt célunk is.

Mindenkinek jó olvasást, jó főzést és jó étvágyat kívánok, olvassák úgy, hogy ezeken az ételeken családok nemzedékei nőttek fel, és ha az ételek elfogyasztása után megisznak egy pohár szekszárdi kadarkát, akkor a régi öregek emlékére is koccintsanak! Egészségükre! Mert fő az egészség! Egyebet nem mondhatok.

A végén álljon itt édesapám kedvenc dala, amit gyerekkoromban nekem is énekelt.

#### FADDI ÉTLAP

Magos jegenyefán  
Palacsinta fészek.  
Kedves sült galambom,  
De szeretlek téged.

A paprikás csirke,  
Könnyen fölszáll oda.  
Hervadj el káposzta,  
Nem eszlek meg soha.

Krumpli, zöldség, borsó,  
Sült kacsához való,  
A bableves is úgy jó,  
Ha belelép a disznó.

A csont mellett ízletesebb  
A sült hús,  
S a hústól jobb  
A krumpli.

Ámen, domine.  
Úgy legyen, uram!

## 2. Fejezet A KAKASPÖRKÖLT

Akkor hát kezdjük, Isten nevében!

Vannak olyan ételek, amelyek hétköznapiak is tűnhetnek, de emelhetik az alkalom fényét és hangulatát. Sok ilyen ételt ismerünk, pl. a halászlé ünnepi éték, karácsony, húsvét jellegzetes étele, és amellet lehet hétköznapi finomság is. A mai napon mégis egy különleges házias fejedelmi ételről mesélek önöknek, mégpedig a kakaspörköltől, még hozzá a szekszárdi szüreti kokaspörköltől. Ami még csak nem is pörkölt, hanem inkább paprikás, hosszú lével és csipetkével vagy friss kenyérral és csípős cseresznyepaprikával tálalható.

Egyáltalán nem összetévesztendő az ifiasszony által főzött csirkepörkölttel, vagy az idős asszonyok által kreált tyúkpörkölttel. A kakaspörkölt igazi, férfias étel, amit izmos, erre az alkalomra nevelt, legalább három-négy kilós udvar díszéből kell kiválasztani, a vendégek létszámától függően akár több darabot is.

Volt olyan évünk, hogy a saját udvarunkon száz kakas is kukorékolt a sokkal több tyúk mellett, direkt szüreti pörköltnek szánva, és voltak, akik ötösével is vitték a harsány kakasokat a hétvégi nagy szüretre.

Mert ugye a valamit magára adó gazda nem holmi körömpörköltet ad a szüreteseinek, hanem ezt a jellegzetes, szabad tűzön főtt egytálételt.

Még gyerekkoromban figyeltem fel erre a finom ennivalóra, mikor szekszárdiak lévén, minden évben az őszi program a szüret volt, utána a kukoricatörés és legvégén a disznóölések. Szép, de fárasztó paraszt munkák voltak.

Hét órakor már világosodott, és a gyerekeket beleállították a félfenekű hordókba és a lovas kocsik megindultak a szőlődombok felé. Még deres volt a határ, nem voltak még ezek a korai fajták. Csak a kadarka dívott igazán errefelé és néhány fehér szőlő, mert két fajta bor létezett: a fehér és a vörös. Ha valaki sértően piros bort kért, akkor az nem is igen kapott.

Lassan nyolc óra felé már, ha szerencsés nap volt, akkor már erőlködött a nap, és mikor kiértünk a lősz szurdékok között a szőlőbe, lehetett is reggelizni.

Jellegzetes reggelik voltak ezek, minden gazda igyekezett kitenni magáért, ekkorra már be-érett a sonka és a szalámi, hozzá a tejfölös kőrözött túró, ami lehetett hagymás vagy hagyma nélküli, és a finom, lehetőleg még meleg, friss fehér kenyér. Hozzá paprika, paradicsom. Előtte pedig a reggeli snapsz, ami elmaradhatatlan volt a férfinép között, mert utána csak a wein, a bor jöhetett italként szóba.

A vidám, viccelődős hangulatú früstök után a gazda sürgetésére megindult a szüret. A fehéret külön, a kadarkát más hordóba kellett szedni, és szaporán hordták terheiket a puttonyosok.

Mi gyerekek eleinte szedtük az akkor még gyalogtökekről a fűrtöket, de hamarosan meguntuk, és ki játszani ment vagy felfedezni a löszbarlangokat vagy más érdekességeket. Ami nem volt veszélytelen, mert bárhová le vagy bele lehetett esni, és egyéb más bajok is történhettek volna velünk.

Engem mindig is vonzott a tűz látványa, és ha megéreztem a venyige füstjének jellegzetes kesernyés, savanykás illatát, akkor én már a tűz felé vettem az irányt.

Ott sok érdekes dolgot lehetett látni. Régi edényeket, késeket, kanalakat, háromlábát, ami kb. tíz centi magas volt, és igazi vaslábast is lehetett még akkoriban találni, amiben legjobb volt a szüreti étel.

Annak volt három egybeöntött lába és alatta égett a tűz, az volt az igazi lábas, a maiak csak lábatlanok. Nem bográcsban főztek akkoriban és esetleg kondérban, de inkább az alföldön használták ezt az alkalmatosságot, és ott is inkább a pásztornépek.

Slambucot nem lehet lábasban főzni, csak kondérban.

A szépen megtisztított kettő darab kakas már feldarabolva várta, hogy elkezdődjön a szertartásos művelet, mert minden rendes gazdaasszony pont délben tálalta az ebédet.

Akkoriban, családtagok, ismerősök jártak el egymáshoz szüretelni és természetesen ingyért, és akinek kellett, annak visszasegítették a rokonok. Nem úgy, mint ma, hogy a fejünk felett helikopter kering és fényképezik hogy kik szüretelnek és nem adócsalók-e az illetők! Nesze neked családi kaláka.

A hús mennyiségét a vendégek száma határozta meg. Általában harminc, negyven deka kellett egy személy részére, és inkább többet főztek, nehogy kevés legyen az ebéd, mert az nagy szégyen lett volna a gazdaasszony részére.

A mi esetünkben tizenöt, gyerekekkel együtt húsz főre kb. nyolc kiló hús lett előkészítve, a két kakas ennyi volt tisztán, szépen egyenletesre összedarabolva, nehogy valakinek csak a combja jusson, másnak meg csak a nyaka vagy a lába, de akadt, aki kimondottan ezt a részét szerette, mint például az én édesanyám.

A négy-öt nagy fej tavalyi vöröshagymát apróra vágta a Rozi néni és a lábasba tette, alája kevés sertézsírt tett és pirította a hagymát. Már ez mennyei illatot árasztott és én mindig szerettem a sült hagymát. Volt, amikor csak azt kentünk a kenyérre! Így is meg lehetett enni.

Sercegve sült a hagyma és amikor már üveges lett, belekerült a lábasba a hús, hogy az is piruljon, pörköljön. Kissé megkapja a húst és megpörkölődik a bőr, s kiolvad a kakas saját zsírja is. Abban tovább sül a hagyma is, jobb ízt adva az ételnek.

Vigyázni kell a zsírral, mert ha túl zsíros a hús és sok zsírt tesz alá a szakács, akkor zsíros lesz maga az étel is.

Vannak, akik nem sütik meg a hagymát, hanem mint a halászlét, úgy teszik fel főni a hússal együtt a hagymát, mert akkor is kifő a kakas zsírja, de az egy másik módszer, úgy egyszerűbb és gyorsabb, de más ízt kapunk.

Tehát, ha már elkezdett pirulni a hús is, akkor egy kanál paprikát teszünk a hússal. Összekeverjük, de már öntünk is rá vizet, hogy ne égjen meg a fűszer, mert akkor keserű lesz. Ezután felöntjük - de mindig csak hideg vízzel - a lábast annyira, hogy a húst ellepje.

Vigyázni kell a vízzel, mert ha sok, akkor nagyon híg lesz, de ha elforrja, akkor még mindig lehet pótolni.

Most kaptunk egy enyhén piros levet, amiben fő a kakas, de a fűszerezés még csak később következik.

Közben rakjuk a tüzet is venyigével vagy tuskóval, minden szőlőben akad ilyen. A lényeg, hogy puhuljon meg az izmos kakashús, mert annak idő kell, legalább másfél-kettő óra.

Tehetünk bele néhány gerezd fokhagymát is, jó ízt ad neki és fokhagyma még nem rontotta el az ételt soha.

Közben mikor fő, tehetünk a lébe öt-hat szem cseresznyepaprikát és hüvelyes fűszerpaprikát néhány darabot, és ízesítésképpen félbe vágott paradicsomot is, a savanykás íze miatt, és egy evőkanál sót, mert az hozza ki az ízeket, de még nem a végleges mennyiséget.

Szeletelhetünk bele pár darab fehér paprikát is, a zöld ízéért. Kell még bele törött bors is, egy kis kávéskanálnyi.

Van, aki tesz bele darált sózott paprikát is, vagy piros aranyat, de itt a sok hagyma és a sok hús adja majd a sűrű, de mégis kellemes ízű levet.

Mikor elkezd forrni a pörkölt, kezd puhulni a hús is. Egy külön kanállal megkóstolhatjuk, de mindig tiszta kanállal és utána öblítsük el az evőeszközt.

Akkor tehetünk még bele sót és két-három kanál törött paprikát, mert a paprikát a zsír oldja és szép színt, ízt, állagot ad a paprikásunknak.

Most már élvezhető a lé íze és lehet korigálni a fűszereket. Bele mindig lehet valamit tenni, de kivenni már nehezebb.

Arra vigyázzunk, hogy a paprikák ne főjenek szét, mert van, aki nem eszi a túl csípőset. Inkább vegyük ki egy tálba, majd a végén visszarakjuk.

A füst is néha belecsap a lábasba és az is beivódik az ételbe, és ehhez adok egy tippet: ha valaki otthon főz a lakásban, tehet bele füstölt sót és az ad némi füstös ízt, de soha nem lesz olyan, mint a szabadtüzi.

Télen, mikor füstöljük a kolbászt, akkor sót teszünk egy vászonzacskóba és felakasztjuk a füstre, és átveszi a füstöt a só. De ez csak trükközés és csalfa illúzió.

Villával megböjkük a combokat, az izmosabb részeket, és ha már nem gumis és kezd puhulni, akkor megkóstoljuk a levet a só, bors, paprika mennyisége miatt, és lehet még adagolni, de óvatosan, hogy a törött paprika is kellően megfőjön és kiadja a bíboros színét és zamatát. Soha ne bolti paprikát adjunk hozzá, hanem lehetőleg házi: faddi, bogyszlói vagy kalocsai paprikával főzzünk, ami vetekszik az arany értékével.

A szüretesek közben haladnak a munkával és néha megállva isznak egy pohárka bort, és akkor mi is tehetünk a pörköltünkbe egy- két deci vörösborot. A sava nem engedi, hogy a hús szétfőjön, lefőjön a csonttól, mert nincs rosszabb, mint ha szétfőtt a húsunk. A bor alkoholtartalma elillan a gőzzel, csak a zamata marad benne az ételben. Hogy biztosak legyünk jó bort teszünk-e az ételünkbe, előbb meg kell kóstolni, hogy milyen a bor. Ha megfelelő, akkor önthetünk bele egy pohárkával és utána megint meg kell kóstolni a bort, hogy tényleg az volt-e

a jófajta bor. De csak óvatosan, mert csúfság lenne, ha odakozmálnánk az ebédnek valót. Van, aki krumplival főzi a kakast, és sokan keresik is benne. Öt-hat szem nagyobb krumplit megpucolunk, hasábokra vágjuk és a pörkölt tetejére rakjuk. Fakanállal lenyomkodjuk, hogy épphogy benne legyen a lében, és még jobb ízt is ad az ételnek. Egy újabb ízt, de nehogy szétfőzzük. Ezért kell fent hagyni, és azért arra vigyázzunk, hogy nem paprikás krumplit akarunk adni a szorgalmasan dolgozó szüreteseknek.

Nézzük a rotyogó lábasunkban az ételt, és látjuk, hogy sűrűsödik a leve, pirosodik a színe, a csontok mellett kifő a jó íz, és ha puha már a comb, a nyeles hús is, akkor lassan elkészült a pompás, étvágygerjesztő illatokat árasztó szüreti kaspörköltünk.

Jöhetnek az éhes szüretesek, akik már alig várják, hogy ebédelhessenek a csak itt és csak most, ebben a miliőben elkészíthető és megismételhetetlen nemes eledelből, mert minden főzés más, és csak hasonló lehet jobb esetben is.

Már visszatettük az esetlegesen kivett csöves és cseresznyepaprikákat, hogy azok is átmelegedjenek, és a tálalásnak két változata is lehet:

Vagy cseréptálakba szétöntik az elkészült ebédet, vagy mindenki mer magának a lábasból a merőkanállal.

Ha asztalnál esznek, akkor jobb a tál, de akkor vigyázni kell, nehogy törődjön a pörköltünk, de ha mindenki amúgy parasztosan tuskókra, venyigére, partoldalra ülve falatozik, jobb, ha mer magának a lábasból. Az evés ezen formája talán romantikusabb és később is visszaemlékezhetünk erre az ebédre.

A tálunkba előbb teszünk egy kis csipetkét, amit vagy itt, de inkább otthon készített el a gazdaasszony, és arra szedjük a levet és a húst, a krumplival és a paprikával. Lehet enni hozzá kenyeret is, van, aki csak avval eszi. Savanyúság is jár hozzá, hordóban eltett ecetes uborka vagy gömbölyű bogyzislói paprika, ami szintén lehet egy kicsit csípős.

A mély tálból kanállal kell enni a pörköltet, mert villával nem szerencsés a jó kis szaftot elcsepegtetni.

Pincehideg kadarka illik hozzá, de lehet fröccs is.

Közben a szakácsnő elégedetten nézi, hogy milyen jóízűen esznek a dolgozók.

Ha ebből a tápláló és laktató kakasból két tállal befal az ember, már nehezen indul neki a sokszor estig tartó szüretnek.

Ha mindenki jól lakott, akkor még a háziasszony kedveskedik egy kis édességgel, a diós, mákos kelt kaláccsal, a kótt kaláccsal.

A lényeg, hogy a jó magasra sült és sok töltelékkel megtöltött kalács szép és ízletes legyen, ami szintén a háziasszonyt dicséri.

Ezután lassan újraindul a munka, és ami maradt az ebédből, azt este még elfogyasztják, bár a vacsora az egy másik történet.

Ezt az ételt én sokszor, sok helyen főztem már, mindig másképp, mindig alkalomhoz illően, más-más alapanyagokból, hiszen más a hús minősége, a paprika, sőt még a krumpli íze is.

Ezek mind befolyásolják a végeredményt, de a lényeg az, hogy mindenütt elfogyott az étel.



Ha valaki kisebb mennyiséget szeretne főzni, mindig a hús mennyiségéből kell kiindulni, hiszen ahhoz kell számolni a hagymát, paprikát, burgonyát stb.

Elrontani nemigen lehet, csak ha valaki kevés lével odakozmálja és túlfűszerezi, mert az ízeknek harmonikusnak kell lennie, és semminek nem szabad túlharsognia a másik ízeket.

Mindig kisebb adagokkal kell kezdeni, mert minden főzéshez némi rutint kell szerezni, de bátran kell bánni az alapanyagokkal és a fűszerekkel, és merjünk kísérletezni, legfeljebb azt mondjuk, hogy így akartuk. Ha meglepéssel távoznak a kosztosaink, biztosak lehetünk benne, hogy máskor is minket hívnak főzni és véglegesen elnyerhetjük a hivatalt. Ha némi sikerélményt elértünk, akkor már élvezzük is a főzést. Én eljutottam eddig a pontig, nagy-nagy örömömmre.

Próbálják ki ezt a pompázatos ételt, sok sikert, jó étvágyat kívánok hozzá!

### 3. Fejezet

## A DUNAI HALÁSZLÉ

Minden népnek megvannak a saját, jellegzetes ételei, az alapanyagok akár évezredek óta használatosak, de az étel elkészítése sokat változott a hosszú évek során, ami az emberi kultúra fejlődésének köszönhető.

A halászlé jellegzetes magyar étel, a világban sokfelé nem is hallottak róla, és nem is mindenütt főzhető meg, mert nincs meg a hozzávaló.

Én sokféle művészetnek hódolok, de a leginkább használatos és alkalmazott művészet a szakácsművészet, amelyet a legtöbb ember tudatosan vagy tudat alatt elkövet.

Főzés közben a társaságtól megkérdezem, hogy mióta ihat az emberiség bort vagy sört? Ehetett-e paprikás krumplit Mátyás király? Melyik állat a még ma is élő, ehető dinosaurusz? Tehát a főzés nemcsak hasznos és szükséges dolog, hanem fejlesztheti akár történelmi, fizikai, kémiai és irodalmi, vagy akár gasztronómiai ismereteinket is. A főzés ilyen alapon az emberi kultúra egyetemesebb része. Végigkövethető az emberiség fejlődése a kezdetektől napjainkig.

Az egyik legfontosabb élelmiszer-alapanyag, amit a vadászó, halászó ősember talált korlátlan mennyiségben a folyókban, tavakban, tengerekben a vízi élőlények közül: a hal volt.

Viszonylag könnyű megfogni, és az éhes ember leleményes, különféle eszközökkel egyre jobban megkönnyítette a dolgát.

Eleinte nyersen, majd később sütvé, főve is fogyasztotta, és a későbbi időkben fűszerezte is, sóval, különféle növényekkel és azoknak poraival, mint például zöldségek, vagy akár a paprika is.

A nagy távlatokból térjünk vissza szűkebb hazánk területére, hiszen az itteni dunai halászléhez szeretnék némi támpontot adni, ízelítőt bemutatni.

A Duna számomra a legfontosabb és legkedvesebb folyó a világon, hiszen némi túlzással mondva, abban nőttem fel, mert gyermekkoromban rengeteg időt töltöttem ott, sokszor reggeltől estig.

A dolog nem volt veszélytelen, hiszen jó néhány gyermek vesztette életét a folyóban, de félni mégsem kellett, csak tisztelni és szeretni és ismerni kellett a vizet.

Sokszor, ha néztem a folyót, láttam rajta a kecses római hajókat, a robusztus török gályákat, és eltűnődtem, hogy mennyi mindent láthatott a Duna a történelem során. Vonzotta a vonuló seregeket, hiszen a víz kellett a sok embernek, állatnak, és az akkori útviszonyok miatt fontos közlekedési útvonal is volt, azon szállították a nehéz rakományokat, pl. az ágyukat és a rablott zsákmányt is.

Leírásokból tudjuk, hogy Attila Hun vezér is megvonatta a hálókat, hiszen a nagy had sok éhes gyomor, és olvastam, hogy Szulejmán is állt Mohácsnál a Duna parton, és fogták és sütötték olajban neki a keszeget, amit ő kézzel evett, akármilyen nagy szultán volt.

Jómagam a Sárközben és Faddon nőttem fel, ahol annyi volt a hal, hogy akár a sekélyebb patakokban kézzel is lehetett fogni, de egy feneketlen nyomókosárral biztosan.

Régi mondás, hogy az itteni népek sült halat ettek főtt hallal, ami igen finom, de hamar kiürülő, könnyű étel volt, és a béresek kikötötték, hogy hetente csak háromszor fogadják el ebédként, hogy valami energiadúsabb húsos ételhez is jussanak.

Magyarországon számtalan formában főzik a halat, és én is ettem már sokféléit, de hát, hogy is mondjam finoman, csak annyit: hogy ahány ház, annyi szokás.

Ha vízbe zöldséget és húst teszünk, akkor abból jobb esetben húsleves lesz, és attól függ, milyen húst: csirke, marha, disznó, vagy ha akár halat rakunk bele, akkor halleves lesz.

Már ettem ilyen, de semmi köze a halászléhez.

Hazánkban kettő fő változata van a halászlének: a dunai és a tiszai.

Hasonlítanak egymásra, de még ez a kettő is ég és föld.

Az sem mindegy, milyen halakból készül, milyen a hagyma, a paprika, sőt még a bogrács fajtája, alakja, anyaga is meghatározó, sőt még a mérete is.

A halászlé bográcsos étel, lábasban nem igazán lehet, és főleg szabad tűzön kéne főzni, de ha lakásban főzzük, gázon, akkor is legalább bográcsban tegyük. Fedőt soha ne használjunk, hadd lobogjon szabadon. A dunai halászléhez felfelé szűkülő bográcsot használunk. Az befelé forgatja a halakat és a párolgást is kissé meggátolja.

Lehetőleg szabad tűzön, keményfával, és ne fenyővel vagy ellobbanó puhafával tüzeljünk.

A halászlé előkészületének legfontosabb mozzanata a hal előkészítése. Tudni kell, honnan van a hal és milyen fajta, hiszen meghatározó, hogy milyen a minősége és a súlya is, és többféle, vegyes halból lehet jól készíteni.

Horgásztól kapjuk, vagy halastavi az alapanyag, mindegyiknek megvan a veszélye. A tavi lehet hizlalt és zsíros is, a szabadvízi pedig olajos vagy akár fenolos is. Vigyázni kell!

A halpucolás is szakértelmet kíván. Szépen megpucoljuk és éles késsel mindkét oldalát beirdaljuk, lehetőleg minél sűrűbben.

Vigyázzunk, hogy a keserű foga és a kopoltyúi is kikerüljenek, és ha szeretjük a belsőségeket, akkor az ikrát és a haltejet külön tálkába rakjuk.

Van, aki beleteszi a légsákokat is, de ez nem fontos, ízlés dolga.

Miután kétujjnyi szeletekre feldaraboltuk a halainkat, bár ez csak a nagyobbakra vonatkozik, jó alaposan besózzuk a beirdalt részeknél, mert a hal íztelen és a só hozza ki az ízeket.

Később erre figyelni kell a sózásnál, mert bele kell számítani ezt a sómennyiséget is.

Az apróbb halakat: keszeg, kárász, törpeharcsa, egészében feltesszük a sóba, persze azokat is beirdalva. Ragadozó halból, pl. csuka, csak keveset használjunk, csupán csak egy-két szeletet, mert vad íze lesz a lének.

Az egyik legfontosabb kérdés, hány vendégünk lesz a lakomára.

A halmennyiség fejenként fél kiló, de másfél kiló halnál kevesebből nehéz jó halászlét főzni, hiszen a mennyiség adja ki a megfelelő ízeket és kalóriát és állagát az ételünknek.

Amíg a halunk áll a sóban, legalább kettő órát, addig megkezdhetjük a következő munkafázisokat.

Mi is kell egy jóféle halászlé elkészítéséhez? Viszonylag kevés dologból tevődik össze, de sajnos nem a legolcsóbb manapság, pedig régen a szegények étele volt egyszerűsége miatt, és mert minden háznál volt hagyma és paprika, ami a fő alapanyaga a halászlének, a hal után.

A hal mennyiségétől függően kiválasztjuk a megfelelő nagyságú bográcsot, ami régen általában rézbogrács volt. Ez kissé macerás, mivel érteni kell a tisztításához, mert az oxidréteget sóval és ecettel kell lesikálni, esetleg homokkal, mert mérgezheti az ételt, és főzés után ki kell venni a maradékot, mert elromolhat, ha sokáig benne marad.

A mai modern világban legpraktikusabb a zománcos bogrács, ami könnyen elmosható, kezelhető és nem károsítja az ennyivalót, ha esetleg másnapra is maradna belőle.

Más anyagból készült edény nem alkalmas a főzéshez, mint például az alumínium vagy a vas-kondér.

Említettem már, hogy a bogrács szája felfelé szűküljön a forrás intenzitása miatt. Sajnos a halnak és a paprikának manapság igencsak húzós az ára, és ez kissé megdrágítja ezt a fenséges étket, mert régen mindennapos volt, manapság pedig általában ünnepi eledel.

Nagybátyám annyira szerette a halat, hogy kedvenc mondása volt, hogy ha már annyira jóllakott, hogy már egy falat nem menne le a torkán, akkor még három tányér halászlévet meg tud enni.

Míg aggódik a halunk a sóban, eltűnődöm a régi idők emlékein, mikor a Faddi főutcán reggel négykor lassan megindultak a halászok a Duna holtága felé, hogy elkezdjék napi munkájukat, kihalásszanak néhány mázsa halat a mederből és elvigyék jeges kocsival a közeli, tolnai piacra.

Mire leértek a vízhez, a Nap már emelkedett az Alföld felől és rávetítette sugarait a vízre, és a hozzáértők megállapították a víztükréből, fodrozódásából, színéből, hogy lesz-e fogás ma vagy sem.

Csónakokból kiterítették a hálókat, melyeknek parafái himbálódzva úsztak a vízen, és már öt óraker húzták a hálókat kifelé a vízből, amelyek egyre nehezebb lettek.

A gazdag zsákmányt fajtánként válogatták. A nagyon aprókat és a nagyon nagyokat visszadobták a mélyebb vizekbe. Hat óraker már jéggel körülpakolt kosarakkal elindultak a szekekre a piac irányába, hogy az asszonyok vásárolhassák az aznapi ebédrevalót. Míg a többiek elkezdték javíthatni, elpakolni, szárítóra teríteni a hálókat, a halászmester kiválasztott egy szép nyurga pontyot. Megpucolta a hevenyészett asztalon, és már darabolta a hagymát, berakta a halat a bográcsba, jól megrakta a tüzet és mikor felforrt, meghintette sóval, paprikával, és mire leégett a tűz, már kész is volt a reggeli.

Mindezt munka közben végezte el, és semmiféle különleges módozatokat nem alkalmazott, nem passzírozgatta, nem készített alaplevet, és mégis egy órán belül készen volt a halászlé, megfelelő sűrűségű és erősségű lett. Mindenki szedett magának a tányérjába, vagy kis paraszttáljába, és a mindig nála lévő kanálával megette a levet halastól, cseresznyepaprikástól, mindenféle felesleges ceremónia nélkül.

Ittak rá faddi homoki bort, ami nohából készült. Reggel nyolc órakor már mindenki indult hazafelé, hogy mehesse a saját dolga után. Ki a szőlőbe, ki a dohányföldre, ki a kukoricát kapálni, és a hazavitt halból, mire hazaért a munkából, otthon már megint várta a sült vagy főtt hal.

Zsákszámra vitték haza az apró szeméthalat és odaborogatták a disznóknak, vagy a kutya, macska is ehetett belőle. Számtalanszor láttam ezt a halfőzési módot és most is így fogjuk főzni az ebédünket.

Októberben több névnapot, születésnapot is ünnepelünk, és mivel mindenki szereti a halat, szívesen fogadják, ha ez az ünnepi ebéd. Édesanyám Terézia, édesapám Vendel, mint jómagam is, és nagylányom pedig a születése napja alkalmából kapja a halászevet.

Akkor hát kezdjük, Isten nevében.

Halunkat már kellően átjárta a só és itt az ideje, hogy elkezdjük a főzést.

Kilónként egy-egy nagy fej vöröshagymát összevágunk a lehető legapróbbra, mert mivel mi nem passzírozuk az apró halból és hagymából készült alaplevet, apró kockákra kell vágni a hagymát, mert nem fő szét a vízben, és célunk, hogy minél sűrűbb levet kapjunk.

Van, aki a hagyma felét lereszeli vagy ledarálja, de tábori körülmények között nemigen van erre mód. A hagyma tavalyi, érett legyen és ne idei gyöngye vagy esetleg póréhagyma, és mellőzzük az illatos lila hagymát is.

Tegyük a bogrács legaljára és arra helyezzük el a halakat, de olyan módon, hogy megvan a sorrendje - lehet, hogy csak mánia, de mindig így csináljuk.

A hagymára vagy egyben, de ha nagy, akkor kettévágva ráhelyezzük a fejeket, melléje a farkakat, erre a szeleteket és erre a másfajta halakat, amiket egyben hagyunk a beirdálás után.

Esetleg egy darab csukát is beletehetünk, de csak az íziért, ahogy mondani szokás, de a domináns a ponty legyen.

Lehet másfajta halakból is főzni, de az már megint egy másfajta elbánást kíván. Busa, amur, angolna, afrikai harcsa tájidegen, máshonnan behurcolt halfajok - lehet használni, de egy másik ételt kapunk.

Felöntjük hideg vízzel annyira, hogy a halat ellepje, de ha túl sok a víz, akkor híg lesz a lé és nem lesz meg a halászlé jellegzetessége. Vannak, akik egész krumplit, paradicsomot és egyéb mást is beleraknak, de az nem való bele, még fehér paprika sem, csak piros csöves fűszerpaprika és erős cseresznyepaprika. Ezekből jó néhány darabot tehetünk, hogy mindenkinek jusson a tálaláskor. Esetleg a mai modern világban néhány halászlékocka, de nem egyben, hanem kikeverve, mert akkor egyben is marad és nem tölti be a funkcióját.

A későbbiekben kerül még bele jófajta házi őrölt paprika, nemes, édes és csípős is, ami faddi vagy bogyzslói lehet, egy pohárka savanykás bor, ami összetartja a halat, és más nem is kell az ételünkbe.

Ilyenkor felakaszthatjuk a háromlábra a bográcsunkat, és főhet a sokak által kedvelt, jellegzetes dunai halászlé. Csak rakni kell a tüzet, keményfával, aminek a füstje is beleszáll a bográcsba, átadva a jellegzetes füstillatot a halsnak. Az sem baj, ha a pernye is beleszáll.

A tiszai halászlé úgy készül, hogy az elkészített passzírozott alaplébe beleteszik a hal-szeleteket és újra felforralva főzik meg a halászlevet. Az is finom, de sokkal több időt vesz igénybe.

A mi halászaiknak nem volt arra ideje, hogy a munka mellett még ilyesmivel is foglalkozzanak, és így alakult ki ez az egyszerű, de hatékony főzési technika.

Minden belevalót, kivéve a törtpaprikát, egyszerre rakunk a bográcsba, és ha odafigyelünk, akkor nem törjük össze a haldarabokat, mert nem kevergetjük, hanem forgatjuk a bográcsot.

Egyszer láttam a faddi kisvendéglő udvarán egy majdnem kétméteres szürke harcsát felakasztva egy fára, és a farka leért a földre. Mondták, hogy közel egy mázsa volt.

Nagy üstökben főzték és a falu lakói ingyen ehettek belőle a vendéglős jóvoltából. El is fogyott az utolsó falatig. A harcsa ingyen volt, a hasznát az elfogyasztott bor ára hozta. Szóbeszéd járta, hogy ez a nagy, kapitális hal a Duna közepén elrabolt egy csecsemőt is, de keresve keresem, hogy mit keresett volna ott egy csecsemő a folyó közepén, de azt elhiszem, hogy néhány kacsa azért áldozatául eshetett, mert szemtanuk mesélték, hogy látták a kacsát eltűnni a víz tetejéről.

Amíg fő a halunk, elkészíthetjük a tálalást. Ennek több módja is van.

A legegyszerűbb, hogy mindenki szed magának a bográcsból, de ha tálakba öntjük a levet, akkor ki kell szedni a haldarabokat egy lapos tálra. Addigra elkészült a jellegzetes gyufatészta, amivel a dunai halászlét Pakstól Bajáig eszik.

Édesanyám és feleségem több mázsa lisztet meggyúrtak már a halászléhez készített tésztához, de ma már lehet vásárolni erre a célra készített gyufatésztát is. Azért a házi az megintcsak más.

Volt olyan férfi, aki nem engedte, hogy a felesége illatos szappannal mossa a kezét, mert azt is megérezte a tésztán.

Lassan felforrt a vizünk, benne szépen befelé forognak a halak, és mikor elforrt a habját, akkor beleteszünk annyi kanál paprikát, ahány kiló halat főzünk. Lehet egy kanálnyi csípős is. Ekkor kissé lanyhul a forrás és elolvad a gyönyörű paprika, bíborszínt adva a lének.

Tehetünk bele egy kiskanál borsot is, de csak egy igazán keveset. A sóval vigyázni kell, mert a halat besóztuk. Kóstolhatjuk már külön kanállal, és ha kell, akkor sózhatjuk, paprikázhatjuk utólagosan. Ilyenkor beletehetjük a belsőségeket és a kikevert halászléköckát is. Ez sűríti a levet, és tovább kell fornia, lobognia a lének, hogy sűrűsödjön az ételünk. Hogy ne főjön szét a halunk és egyben tudjuk kivenni őket, adjunk egy pohár jófajta bort a halaknak, mert a mondás szerint a hal úszni akar, először a vízben, aztán a lében, utána pedig a borban.

A biztonság kedvéért, mielőtt bort öntenénk a bográcsba, feltétlenül meg kell kóstolnunk az italt, nehogy véletlenül mást öntsünk a lébe, és aztán néha még kontrollálnunk kell, hogy valóban az volt-e, amit bele akartunk önteni. Mindenféle halétel megfő háromnegyed óra alatt. A halnak még ennyi idő sem kell, csak a sűrítéshez kell idő.

Miután levettük a tűzről, kissé megnyugszik a leves, akkor hosszú nyelű kanállal kiszedjük a haldarabokat, azt is szép sorba rakjuk a tálon, mellé rakva az ikrát és a cseresznyepaprikákat.

A levet, ha szükséges, leszűrjük, és a hagymát is kistányérra tesszük, a levet pedig ráöntjük a cseréptálba tett gyufatészta. A tál általában fehér, hogy jól mutasson a piros étel a tálban.

Ezután mindenki merhet a saját tányérjába annyit, amennyit szeretne.

Díszítheti paprikával, ikrával. Van, aki nyers hagymát is darabol rá tolnai módra, és tehet bele halszeletet is, de azt inkább külön eszik főtt halként a halászlé után.

Aki nem tésztával eszi, annak fehér kenyeret ad a háziasszony. A főtt halat is kenyérral kell enni.

Közben, mivel a hal úszni kíván, isszák rá a jófajta borokat, mivel a hal fehér húsu. Fehérbor illik hozzá, de az sem követ el hibát, aki vörössel próbálkozik, mondjuk kadarkával vagy kékfrankossal. Sör nem illik a halhoz.

A hal után a gondos háziasszony túrós csuszával tetézi még a bőséget. Aki még bír enni ezek után valamit, és még a tetejére valamilyen édes süteményt is kínálnak a lakoma végén.

Általában, mivel mindig többet főznek a kelleténél, marad az ebédből. A maradékkal több mindent lehet kezdeni.

Van, aki a tányérokba levet mer és bele egy-két szelet halat tesz, és másnap reggel hidegen, halkocsonyaként igen kellemes a meggyötört gyomornak.

Ha még mindig marad halszelet, akkor azt még gyorsan ki lehet rántani és sültként tálalni délután nassolásképpen. A halfejet általában az ínyencek megeszik kanállal, mert úgy a legjobb.

A halnak a farkát nemigen szeretik, de én rájöttem az ízére, és mivel kevés benne a szálka, azt is kanállal szinte egyben meg lehet enni.

Utána a maradékkal már vigyázni kell, mert a hal gyorsan romlandó.

Mióta a paprika átkerült az óceán másik feléről Európába, azóta élvezhetjük ezt a pompázatos ételt, aminek a fejlődése a mai napig nem állt meg. Mivel a halban sok a D-vitamin, kívánatos, hogy minél több halételt együnk. A halakból sokféle változatos, jobbnál jobb ennivalót lehet készíteni, a harcsapörkölttől kezdve a kirántott halon át a sült keszezen keresztül a rácpontyig bezárólag. De ez már egy másik értekezés feladata lesz az olvasó elé tárni.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok ehhez a csodálatos, egyszerű, de mégis fejedelmi ételhez!

## 4. Fejezet A LEGEGYSZERŰBB TÉSZAÉTELEK

### A KÁPOSZTÁS KOCKA TORTA

Az iskolában nekem a legkedvesebb könyveim: a földrajzkönyv és a hozzá tartozó térkép atlasz, valamint az irodalom és a történelemkönyvek voltak. Ezekkel az olvasmányokkal már el is lettem volna egy darabig, de beláttam, hogy a többiekre is szükség van végeredményben, de leginkább ezeket forgattam.

A térkép segítségével és a könyvekben lévő információkból követni tudtam a történelem alakulásait, az emberiség vonulását a kezdetektől akár napjainkig.

Mindig azon tűnődtem, hogy a vadászó, halászó, gyűjtögető őseink miket is szedtek össze vándorlása közben, élelem kiegészítése gyanánt, mert fő étrendje a fehérjedús húsféle volt.

Aztán végiggondolva a lehetőségeket, a mai zöldségek, gyümölcsök, gabonafélék vadon nőtt változatait szedte össze pótlásképpen, mert nem mindig sikerült a vadászat sem, és később tudatosan is törekedtek a változatosságra, mert rájöttek, hogy az egyoldalú táplálkozás bajokat, betegségeket okozhat, de persze ennek tudományos magyarázatára csak évezredek során jöttek rá, a tudományok és a tapasztalatok fejlődése során.

Észrevették, hogy az, aki különféle gyökereket rág és édes gyümölcsöket eszik, és az ehető kőből, a sóból is fogyaszt, annak kevesebbet fáj a hasa, a foga, és valamivel tovább is él, mint a másik fajtársa.

Későbbi korokban, amikor már a gazdasági viszonyok is meghatározták az élelemhez jutás lehetőségét, az emberek már egyre kevesebb húst ettek, mert nem volt rá lehetőségük. Apám mondása szerint, a szegény ember akkor evett csirkét, ha vagy a csirke, vagy a gazdája volt beteg.

A tyúkot inkább megtartották a tojása miatt, és ha lehetett, akkor a gyorsan szaporodó galambot vagy üregi nyulat fogyasztották, amelyek sokszor maguktól is túlszaporodtak. Ezeket a fajokat könnyen háziasították, és sokszor az egyetlen fehérjeforrásuk volt. A még ennél is szegényebb néprétegeknek erre sem tellett, hanem a fákról leszedett varjúfiókákat vagy mezei állatokat főzték meg, pl. vadnyúl, vagy a ma már védett ürgét.

De a mai témakörünk a gabonafélékből készült ételek csoportosítása, kevéske tudományos vagy inkább tapasztalati okfejtések alapján.

A vonuló hordák különféle fűfélékkel találkozhattak vándorlásaik során, a búza, árpa és a rozs elődeivel, amelyek ha megértek, akkor bőven szórták szét maguk körül a magokat, így szaporítva a következő nemzedéket. Az éhes ember megkóstolta és fogai közt összeőrölte a magot, és táplálónak találta, majd később tudatosan szedte, majd vetette is a gabonaféléket.

Kövek között megőrölte, és vízzel keverve, akár forró köveken megsütve lepényeket, vagy az ősi kenyeret is előállíthatta ezzel az évmilliók alatt kialakult módzatokkal.

Az ősi kenyerek még lepényszerűek voltak, kovásztalanok, erre sok utalás van akár még a Bibliában is.



De már az egyiptomiak is, ha nem kapták meg a napi kenyér, sör és retek adagjukat, akkor nem voltak hajlandóak tovább építeni a piramisokat, amíg nem kapták meg a megfelelő fejadagot.

Ezek voltak a legelső munkabeszüntetések.

A feudalizmusban, a fejlődés már jóval magasabb fokán a gabona és a liszt már a hatalom kifejezője is lehetett, sőt a gazdagság mérvadója és akár fizető eszköz is volt.

A királyok is minél nagyobb területekre próbálták rátenni a kezüket, és lassan az élet jelképe lett a gabona és a lisztből készült kenyér, ami az egyetlen olyan étel, amit önmagában is meg lehet enni, de azért nem árt, ha van rajta valami feltét is, mondjuk zsír vagy szalonna, vagy akár lekvár is.

A molnár az egyik legfontosabb mesterség volt, ami a mai napig elismert szakma.

Ma már különféle liszteket és melléktermékeket gyártanak: nullás liszt, finomliszt, rétesliszt, búzadara és a korpa is.

Mindegyiket másra használják, és minden családnál zsákszámra állt a liszt a kamrában, féltett és megbecsült kincs volt, ami valóban a túlélést jelentette a családoknak a hosszú téli időkre. Szegényebb rétegeknél nem volt ritka, ha télen éhen haltak, és ilyenkor azt mondták, elvitte a tél.

Ebből a sok munkával és szakértelemmel megtermelt és szívvvel-lélekkal megőrölt búzalisztból számtalan nélkülözhetetlen és finom, s nem utolsósorban tápláló ételek készülhetnek.

Más receptekben majd szólunk a létfontosságú kenyérsütésről és a millióféle süteményekről, de ma a népi eledel legfontosabbjáról, a gyúrt és főtt tésztáról lesz szó, aminek igen gazdag tárházát is csak a teljesség igénye nélkül érinthetjük. A konyhaművészet rejtelsei tartogatnak számunkra egyszerű, de zseniális ennivalókat, amit az éhes és leleményes ember a változottság jegyében kitalált, mindent felhasználva, amit a ház körül és persze a kamrában felhalmozott az ínségesebb időkre.

Manapság a boltokban számtalan úgynevezett száraztészta kapható. Ezt akár nevezhetjük a modern technika vívmányának is, de soha nem adja vissza a saját kézzel gyúrt és vágott tészta ízét és zamatát, mert a szárított tészta esetleg a gyors főzés esélyét rejtheti magában, mást nemigen, ebben a rohanó világban.

Néha elfogadhatjuk a technika által könnyebben gyártott csótésztát, csiga- vagy kagylótésztákat, vagy a csavart és különleges alakú tésztákat, ami kézzel nehezen, vagy egyáltalán nem elkészíthető.

Ezeket csak ki kell főzni és már fogyasztható is.

A gondos háziasszony szerint üres kamrának bolond a háziasszonya.

Édesanyám szerint mindig kell lennie a háznál gyufának, szappannak, gyertyának, sónak, lisztnek, cukornak és zsírnak. Az sem baj, ha néhány tojás is akad a spájzban, amit mi gyerekkorunkban spáhzinak mondtunk, a kiejtés tudatlansága okán, és számomra mindig csodákat rejtett az a viszonylag nagy éléskamra.

Disznóölések után pedig csodálatos füstölt kolbászok és sonkák illata lengte be a soha ki nem ürülő éléskamrát. Gazdagok nem voltunk, de soha nem éhezünk. Füstölt és sózott húrok, savanyúságok, befőttek, lekvárok, málnaszörpök, akár még bor is, mindig találhatóak voltak, az évszakhoz illően, a polcokon.

- Hogy legyen mihez nyúlni! - mondta mindig anyám, s milyen igaza volt!

Kezdjük akkor hát Isten nevében.

Estére kelvén, ha hazajöttek a földekről, valami vacsorát kellett főzni a családnak, de gyorsan, mert fáradtak és éhesek is voltak. Édesanyám kihozott egy kilónyi lisztet, amit soha nem mért, de mindig hasonló mennyiség volt, mert egy nyeles bádógból készült lapáttal kivett a zsákból egy adagot, és az mindig azonos mennyiség volt. Éppen egy főzésre való adag.

A lisztet, akármilyen tiszta is volt, mindig megszitálta. A nagyobb darabokat mindig a csibék darájába öntötte. Az sem vesztetett kárba.

Elrekviráltunk a tyúkoktól három vagy négy tojást, és mivel friss volt, bátran beleüthettünk a liszt közepébe, a kézzel vajt kis gödröcskébe.

Egy kevéske sót, csupán egy késhegynyi sót szórt a közepébe és kevés langyos vizet öntött rá, amennyit felvesz. Ezek a mennyiségek az „ahogy sikerül” szóláshoz tartoztak, de hogy, hogy nem, mindig sikerült.

Só, valamennyi, minden ételbe kell, ami kihozza az ízeket, még az édesbe is.

Aztán kézzel összekeverte a tésztát, és addig keverte, míg egy egységes és könnyen gyúrható masszát kapott. Kissé meglisztezte a deszkát, hogy ne ragadjon oda, és addig gyúrta, míg kemény tésztává nem vált. Ha nagynak találta, akkor kettévágta, és két bucit formázott a kigyúrt alapanyagból.

Néhány percig pihenni hagyta és aztán sodrófával kinyújtotta a gyúródeszkán a leveles tésztát. Nekünk hosszú sodrófánk volt, mert anyám nem szerette a nyeles nyújtófát, de én láttam, hogy tanya bulikban, akár egy teli borosüveggel is ki lehetett sodorni a tésztát, de mindig telivel, mert annak volt súlya is, de utána feltétlenül fel kellett bontani, hogy a folyadékvesztéséget azonnal pótolhassuk.

A kinyújtott aranyosan sárgálló tésztalevelet, külön az erre tartott és másra nem is használt tésztavágó késsel kb. hat centis csíkokra kellett vágni, és a pár milliméter vastagságú csíkokat egymás tetejére rakva, nagyon éles késsel a megfelelő méretre és formára vágta a mama.

Ez persze mindig attól függött, hogy mi is készült belőle.

Figyeltem, hogy a tészta mint ropogott a kés éle alatt, amit a tojás mennyiségével lehetett szabályozni, hogy milyen kemény is legyen. Minél több a tojás benne, annál keményebb a tészta, és a bolti nyolc tojásossal, szerintem, egy lovat is le lehet már ütni.

Néztem az ujját, bal kezén a körmeit kissé visszahajtván, soha nem vágta el az ujjait, pedig igencsak gyorsan vágta a tésztát.

A kis kocka a levesbe került, a nagy kocka pedig krumplitésztának, túrós csuszának, káposztás kockának való volt, a széles metélt pedig túrós, grízes, lekváros, diós, mákos tésztának készült, és még a grízes tészta, amit apám csak becsapott tésztának hívott, mert aki tésztára tésztát rak, az egyéb huncutságokra is képes. Készült még a gyufatészta, amit halászléhez és bablevesekhez használtunk. Még biztosan van másféle is, de hirtelen ennyi elég minékünk.

Ezeket mind másképpen kellett vágni, de legnehezebb volt a cérnametélt, amit tényleg csak a leggyakorlottabb háziasszonyok tudtak vágni. Később már a vásárban vettünk a mamának tésztavágó gépet, amivel szép hosszú cérnametéltet tudott gyártani és másoknak is sokszor csinált, mert nagyon szeretett ezzel foglalatzkodni. Sok mázsa lisztet meggyúrt életében.

Míg gyúrt, addig feltett egy fazék vizet melegedni, mert annak is idő kellett, míg felforrt, és abban főzte ki a tésztát, és mikor már feljött a víz tetejére, már ki is lehetett szedni egy másik tálba. De lemosni csak langyos vízzel szabadott, mert nem kellett teljesen lehűteni a tésztát, mert akkor újra fel kellett melegíteni.

Persze a főzővízbe is tett egy kis sót, hogy az is adjon egy kis ízt. A kész tésztára tett egy kis zsírt vagy olajat, és összekeverte, hogy ne ragadjon össze, mint a zsírtalan tészta.

A még forró tésztalevet sem öntötte ki, hanem akár egy kis fokhagymával, némi kis krumplival, zöldséggel egy kis gyenge levest főzött belőle, ami kellemes előétel volt.

Aztán következett a csoda, hogy mi kerüljön a tésztára, még meleg állapotában.

Sokszor eszembe jut a vicc, hogy a mama megkérdezte a szomszéd kisfiútól, hogy mit ebédeltetek.

- Mi rádiót - felelte a fiú.

- Rádiót?

- Igen- felelte -, mert anyám megkérdezte, a tésztára kérek-e rá diót?

Ezen mindig jól nevettünk, mert ugyan már sokszor hallottuk, de tetszett.

Végül is mindig az került rá, ami éppen volt otthon, vagy amit éppen megkívántunk.

Szerettük a tejjöllel kevert túrós tésztát, amire vagy apróra vágott sült szalonnát, vagy porcukrot lehetett tenni, és persze még több tejföl.

De nagyon finom a krumplis tészta is, vagy a dióval vagy mákkal meghintett széles metélt is. De ha csak lekvárt tettünk rá, akkor azt mocskos tésztának hívtuk, a grízeshez pedig valamilyen befőtt járt.

Ezen változatoknak csak a fantázia kifulladásáig szabott határt.

Most következzen a kedvencem, a káposztás kocka, ami ugye nem kocka, de mégis így hívtuk.

Ilyenkor ősszel már megérett a káposzta, és kamrába vagy pincébe hordtuk, nehogy kint megfagyjon.

Ilyenkor, Szent Imre után kezdődtek a savanyítások és a káposzta elrakása télire.

Az egy kilónyi lisztből készült tésztához körülbelül egy kilós káposzta is dukált.

Kettévágva, reszelőn lereszeltük, a torzsája pedig finom vitaminos falat volt a reszelő fiatalembernek.

A káposztát kissé megsózva félretesszük és egy nagyobb méretű lábasba körülbelül fél deci olajat vagy egy kanálnyi zsírt teszünk.

Mikor elkezd olvadni, egy kávéskanálnyi köménymagot teszünk bele és kipattogtatjuk. Már ennek kellemes illata van, de aki nem szereti ezt a fűszert, el is hagyhatja.

A zsírba tegyük egy fél kanál kristálycukrot, és elkezdjük karamellizálni, de ha van, aki nem eszi vagy nem eheti édesen, akkor nem kell bele cukor. A cukortól barna lesz a káposzta, de ha nem teszünk bele, akkor kissé zöldes marad és vadabbnak, zöld ízűnek tűnik majd a káposztás tésztánk.

A karamellizált és felforrósodott zsírra ráöntjük a káposztareszeléket, és kevergetve, ügyelve hogy oda ne süljön, fonnyasztjuk a káposztát, kellemes illatot árasztva ezzel a konyhában, és már ínycsiklandozó érzések kerítenek a hatalmukba bennünket.

Mikor kellően lepirult, megsült a káposztánk és egy kiskanálnyit megkóstoltunk, akkor még tehetünk bele őrölt borsot, ami fantasztikus ízt és illatot ad majd az ételünknek.

Ekkor a még meleg tésztát ráöntjük a káposztára és alaposan összekeverjük, hogy minden-hová jusson káposzta és ne legyen csupasz a tészta, mert az úgy a finom, ha mindenhol belepi a káposzta.

Az egészet egyneműsítjük és átforrósítjuk, mert a tésztaételek melegen a legjobbak.

Ha kellően forró, akkor tulajdonképpen már kész az ételünk, és ehető is, aki akarja, még megborsozhatja, de sokan porcukorral szeretik.

Nekem nagyon tetszik a hosszú nyelű borsdaráló és szertartásosan mindig tekerek rá egy kis frissen őrölt borsot. Így is fenséges és kellemes éték.

De ha van rá idő és igény, akkor még megbolondíthatjuk ezt az egyszerű ebédet.

Keressünk egy szényitható tortasütő formát, mert abból könnyebben kivehető a süteményünk, de ha nincs, akkor jó egy tepsis is.

Kettő egész tojást beleütünk egy tálba és villával kissé felferjük. Esetleg némi sót és borsot tehetünk a tojásba, és a még langyos, de nem forró káposztás tésztához keverjük, de vigyázzunk, hogy nehogy mindjárt tojásrántottát kapjunk.

A tojással bekevert tésztát a formába öntjük és fakanállal elsimítjuk és a forró sütőbe tesszük egy jó tíz-tizenöt percre. Ekkor még kellemesebb, finomabb, tartalmasabb ennivalót kapunk.

Ha tortasütőben sütöttük a tésztánkat, akkor ék alakban vágjuk fel, ha tepsiben sütöttük, akkor kocka alakra vágjuk a megsült tésztát.

Kiszedővel mindenki tányéjára teszünk egy adagot, és vagy porcukorral vagy anélkül fogyasztathatják a családtagok.

Így egy kissé feldobjuk az egyszerűnek tűnő ebédünket.

Még a gyerekek is szívesebben megeszik, mert érdekes számukra. Be lehet vetni néha egy kis trükköt.

Rozé vagy fehér bor illik hozzá.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok! Az egyszerű is lehet nagyszerű, és nem kell mindig kaviár!

Végezetül álljon itt egy kis figyelmeztetés: ezek a tésztás ételek magas szénhidrát- és cukortartalmúak. Nem tartoznak a korszerű táplálkozási elvárásokhoz, de azért néha nosztalgizva el lehet bűnözni velük.

Az vesse ránk az első követ, aki még nem próbálta ki, ha másért nem is, kíváncsiságból ezeket a régi recepteket.

Egyebet nem mondhatok..

## 5. Fejezet A FORRALT BOR

### Hogyan beszéljük le feleségünket arról, hogy mi férfiak mosogassunk, avagy a fagyvi visszanyal

Nemrégiben egy nyilvános luxus illemhelyen láttam egy bekeretezett, humoros, színes fénykép plakátot.

Egy aranyos majom letolt nadrággal ült a WC-n és kezében a toalettpapírral játszott, tekergette, és alatta a szöveg: a dolognak akkor van vége, hogyha a papírmunkát is elvégeztük.

Ez a sokatmondóan ötletes fotó sokféle gondolatot indított el bennem.

Minden döntésnek, munkának akkor van vége, ha dokumentáltuk és úgymond lepapíroztuk és véglegesítettük. Némi kis képzavarral, ha főzünk és étkezünk, akkor annak akkor van vége, ha el is mosogattunk.

Ezt a fontos és szükséges, de utálatos munkát általában nők végzik, de néha elnyerjük a lehetőséget és a jogot arra, hogy besegítsünk ebbe a házimunkába.

A közmondás szerint mosogatni este örömmel, reggel pedig csak körömmel lehet. Tehát mindent a maga idejében.

Elmesélek most egy történetet egy rafinálnak vélt praktikáról, mielőtt elnyernénk méltó jutalmunkat, a finom forralt bort.

Hogyan beszéljük le feleségünket arról, hogy mi férfiak mosogassunk?

Úgy, hogy egyáltalán nem beszéljük le őket róla. Sőt! Kissé álszentnek tűnően, de kellő elővigyázatossággal, hogy gyanút ne fogjon a neje, önfeláldozóan magunkra vállaljuk, mintegy mártírként, a konyhai munka eme utálatos melléktevékenységét. Ha már elvállaltuk, mint már említettem, önként a hivatalt, minden valószínűség szerint el is nyerjük a megbízatást.

S mint egy felelősségteljes komoly férfiemberhez méltó, egy darabig hősieesen végezzük a feladatot. Küzdünk, mint a gepárd. Mikor már kezd terhessé válni a dolog, úgy egy-két nap múlva: cselhez folyamodunk. Véletlenszerűen s kellő megbánást tanúsítva, elejtjük a feleség kedvenc bögréjét, ami ripityára törik. Persze megpróbáljuk elkapni, de előbb megvárjuk, míg egyet pattan. De persze nem sikerül..

No, ekkor minket nagyon elmarasztalnak ügyetlenségünkért, de újra bizalmat kapunk, s egy újabb bizonyítási lehetőséget, mert újra megígértünk mindent..

Másnap az új étkészleten, a tányér szélén, keskeny, de jól látható pörkölttől származó zsíros, paprikás csíkokat hagyunk. Amikor életünk párja bejön, s ezt a szörnyű jelenséget meglátja, fennhangon bennünket kétbalkezes, ügyetlen fajankóként lebarmol, s egyetlen félreérthetetlen mozdulattal végleg kiharcol bennünket a konyhából.

Igaz, hogy így ismét megtépázza amúgy is ingatag férfiúi becsületünket, de ez még mindig jobb, mint nap mint nap mosogatni.

Tudom, hogy ez a történet most kissé negatív színben tüntet fel, de a cél szentesíti az eszközt.

Nos, akkor térjünk rá a mai, kissé lazábbnak tűnő receptünkre. Miután már elmúlt Mártonnap, kóstolgathatjuk az új bort, de az még nyers, nincsenek összeérve az ízei, és a hordókban érlelnünk kell még egy bizonyos ideig és a régi óborokat kell még előtérbe helyeznünk. Persze a tüzes szekszárdi bort önmagában is lehet élvezni, sőt, de azért vannak még praktikák, hogy a borfogyasztást is kissé változatosabbá tegyük.

A legegyszerűbb, ha a borhoz szódavizet teszünk, ami egyébként is magyar találmány, és üdítő, frissítő szénsavas italt kapunk.

A spriccer elnevezést magyarosítva fröccsnek nevezték el elődeink, ami igen találó név. De vannak, akik vallják, hogy aki borhoz vizet tesz, az egyéb gazemberségre is képes.

Azért mégiscsak vannak olyan alkalmak, amikor kissé más, érdekesebb, fűszeresebb, melegebb italra van szükségünk.

Amikor hideg van és fázunk vagy fáj a torkunk, akkor akár gyógyszerként is készíthetünk néhány bögre forralt bort. Persze ennek az itálnak is megvan az időszaka: a tél, mert nyáron nemigen iszunk meleg bort. Alkalmak is adóttak lehetnek, pl. disznóölések alkalmával reggeli előtt, de feltétlenül a pálinka után, amit fogópálinkának is hívhatunk.

Vagy borfejtéskor a hideg tanyában, de akár esti italként lefekvés előtt, vagy szilveszter éjjelén, mikor az utcán bulizunk és várjuk az éjfélt.

De én mikor beteg voltam és reggelre kellett a hangom, akkor este megittam egy nagy bögre forralt bort, és reggelre mintha elválták volna.

És van még egy fontos esemény, a csak úgy!

Gyurka barátom, mikor házunk előtt ment a tanyába, bezörgetett, hogy menjek vele, mert leakasztott egy karika frissen füstölt húsos hurkát, és kint megesszük hagymával és friss kenyérral a présházban, s iszunk rá néhány bögre forralt bort. Kétféle borból készülhet a nemes ital. A férfiak inkább a vöröset kedvelik, a hölgyek pedig az édesebb fehéret. Az tévhit, hogy a forralt bort lehet gyengébb minőségű alapanyagból is készíteni, úgyis elnyomja a fűszerezés, de ez nem igaz. Itt is fontos a minőség és a mennyiség is.

A legjobb évjáratokból készül a jó forralt bor, és legalább 1/2 liternyi mennyiség kell ahhoz, hogy érdemes legyen nekiállni a feladatnak.

Öntsünk egy kis lábasba fél liter bort, jelen esetben kadarkát.

Kezdjük el melegíteni, de már mindjárt elkezdhetjük a fűszerezést is, mert ez a kis mennyiség hamar felforr.

Tegyünk bele kettő evőkanál kristálycukrot, de aki ezt nem akarja, akkor legalább négy-öt szem édesítő tablettát.

Fakanállal kissé elkeverjük, és mindjárt tehetjük bele a kb. tíz szem szegfűszeget, vagy/és szegfűborsot. Hasonló az ízhatásuk, de azért mégis kissé más.

Néha megkeverjük és teszünk bele darabos fahéjat és némi örölt fahéjat is, amit mi régiesen cimetnek is hívunk. Volt mellettünk egy kis fűszerbolt, és ha cimetet kértem, akkor a fiatal eladó nem tudta mit is kérek, az idősebb pedig azonnal tudta, miről is van szó.

Lassan már kezd gyöngyözni a borunk. Azt jelenti, hogy kezd felforrni. De ne forraljuk túl, mert akkor minden alkohol kimegy belőle. Az ínyencek tesznek bele egy csipetnyi fehér borsot, és a még ínyencebbek pedig egy késhegynyi erős törött paprikát. Ettől lesz ám igazán pikáns az italunk. Mikor isszuk, hoz is, visz is, mondják az öregek. Mikor már felforrt, akkor egy kanálnyit megkóstolunk, hogy kell-e még bele valami fűszer, vagy kell-e még pótolni valamelyikből, és ha jónak találjuk, akkor tulajdonképpen kész is a forró, illatozó nemes ital, ami minden fűszert egyesítve, egyneművé válva forrón fogyasztható.

Merőkanállal bögrébe merjük, mert erre az üvegpohár nem alkalmas, és ez a fél liter éppen kettő embernek elég. A bögrét két kézbe fogva, ujjainkat melegítve, óvatosan forrón kóstolgatva, élvezettel isszuk ezt a fűszeres csodát. Aki még nem próbálta, nem is tudja, hogy mit veszített, és mint mindenben, itt is a mértékletesség a mérvadó. Az ízek kavalkádja és harmóniája árad ebből az italból, nem is beszélve a fantasztikus illatáról, és hidegben felmelegíti a testet és a lelket.

Utóirat: Végezetül engedtessek meg nekem, hogy leüssem a feldobott slusszpoént.

Miszerint a vörösbornak igen élénk festő színe van, és ha megszárad, akkor igencsak nehéz elmosni, kimosni.

Javaslom, hogy a főző- és ivóedényeket használat után lehetőleg hamar öblítsük el, mert időt és energiát takarítunk meg a szorgalmunkkal.

Mindenki kedves egészségére.

Egyebet nem mondhatok.

## 6. Fejezet KARÁCSONYI ÉDESSÉGEK, SÜTEMÉNYEK

### A BEJGLI

Az emberek, de sokszor az állatok is, szerették magukat kényeztetni finomságokkal, akár édes gyümölcsökkel, méhektől ellopott mézzel, vagy erjedt gyümölcsök alkoholos levével.

Aztán később, az élelmiszer alapanyagok korszerűsödésével és a konyhai tudományok fejlődésével egyre finomabb ételeket és édességeket, süteményeket kísérleteztek ki a korabeli háziasszonyok, gazdaasszonyok, szakácsok, pékek és cukrászok.

Már évezredek óta nem múlhat el úgy ünnep, hogy ne kerülne az asztalra valamilyen desszert, édesség, sütemény, vagy akár valamilyen torta.

Minden ünnepnek megvan a maga jellegzetes süteménye, ami illően kiegészíti a főételeket és valami jellegzetességet ad annak az adott rendezvénynek, családi eseménynek, vagy akár egy egyszerű, hétköznapi ebédnek is. Ki ne örülne egy születésnap tortának, bár ennek kissé árnyoldala az egyre szaporodó gyertyák száma.

A karácsony egyik fő varázsa a mézeskalács, amit lehet akár családi körülmények között, családi összetartozás jegyében is készíteni, például a gyerekekkel kiszuratni a figurákat, vagy akár a díszítésbe is bevonhatjuk családtagjainkat. Édesanyám nagy kedvence volt a mézeskalács, és sokszor vettünk is egy híres cukrászmestertől akár a búcsúban vagy a piacon is nyakba akasztható rózsafüzért, és a szemek után a keresztet illet megenni legutoljára. Ónáló ittam először hideg márcot is, ami karamellizált cukorból és mézből készült, vízben megfőzve és jéghidegre lehűtve lehetett inni, de ma már biztos jól elmarasztalnák, mondván: hogy egészségtelen. Ilyen alapon az összes cukrászdát, pékséget be lehetne zárni!

Eleinte nem jöttem rá, hogy miért árul a mézeskalácsos a pultjánál gyertyákat is, aztán rájöttem, hogy ez árukapcsolás, mert a mézet a cukrász maga termelte meg, praktikusság okán, és így olcsóbb is volt, de inkább valamelyik családtag méhészkedett, mert a mester nemigen ért rá még ezzel is foglalkozni. A méhek mellékterméke a méhviasz, és unalmas hosszú téli estéken a gyertyaöntés tudományának adóztak a régi mesterség kedvelői. A gyertyákat aztán mint szentelt gyertyát árulták a búcsújáróknak itt Szekszárdon is, a remete kápolna mellett, ami híres Mária búcsújáró hely volt, még az én gyermekkoromban is csodálatos népviseletben jöttek a sárközi asszonyok és ott aludtak a templom domboldalán a fák alatt, hogy másnap időben ott lehessenek a szentmisén.

A mézeskalács figurákat még a mai napig felaggatjuk a fenyőfára és még sokáig eltartható, és meg lehet enni hetek múltán is.

De azért a mi családunknak a legkedvesebb karácsonyi süteménye a bejgli. Mégpedig a mákos és diós töltelékes.

A mindig meleg és kissé párás konyhában, ha anyám valami finomságot készített, feltérdeltem a hokedlira, és figyeltem, hogyan serénykedik szorgos keze. Akkor megfigyeltem és nem gondoltam arra, hogy egyszer még valahonnan az agyam mélyéről élesen előkerül min-



den pontos részlet. A bejglihez fél kiló lisztet szitált egy tálba és belerakta a hozzávalókat. Előtte azért egy deci meleg tejbe egy csomag élesztőt tett, elmorzsolva, és egy kis kávéskanál cukrot, majd felfuttatta az élesztőt. A lisztbe ütött kettő egész tojást, egy kis sót tett bele és négy evőkanál cukrot. Vagy kettő vajat, vagy egy egész margarint rakott még bele, de hidegen, mert ha meleg a margarin, akkor más lesz az íze.

A felfuttatott öt deka élesztőt és a tejet még ráöntötte a lisztre, és az egészet óvatosan kezdve, hogy ne poroljon a liszttel, egyneművé gyúrta, és egy cipót kapott, amit a deszkára téve konyharuhával letakart és egy-két órát állni hagyta a melegen. Persze az ügyes háziasszony, ha van ideje, akkor nem ül ölbe tett kézzel, hanem előkészíti a további feladatokat és bekeveri a töltelékkel, amiben én, mint kis kukta, lelkesen segítettem, mert egy ifjú férfiembernek meg sem kottyant egy kis mák- és diódarálás. Visszagondolva: milyen büszke voltam magamra, hogy ledaráltam a hozzávalókat. Hittem, hogy ezzel is erősödik a kis vézna karom izma.

A mákot és a diót megtermeltük, annyit, hogy még másnak is adtunk belőle, és tőlünk soha nem ment el senki üres kézzel. Mindig odaadtuk a megtermelt felesleget: „másnak is legyen, ha nekünk van” jelszóval.

A mákot és a diót forró tejbe kevertük, hogy ne maradjon nyers és az olajok is kissé megfőjenek. Van, aki meg is főzi, de mi soha, mert még kellően megsült a töltelék, és nem jó, ha a bennük lévő olajat többször is hőkezeljük. A töltelékbe került még a huszonöt deka dió vagy mák mellé húsz deka porcukor, esetleg rumba mártott mazsola, és a mákba némi reszelt alma is, hogy ne legyen olyan száraz a töltelék. Persze kell még bele citrom reszelt héja, és vaníliás cukor is a dióba és a mákba, egy zacskó fele-fele. Persze az édességet meghatározza, hogy a család mennyire szereti vagy eheti a cukrot, de a húsz deka az bőven elegendő.

Tehát a tölteléknek majdnemcsak többnek kell lennie, mint a tésztának. Nagyon csúfos és szegényes, ha a töltelék csak itt-ott látszik a tésztában. A bekevert töltelékkel kihűtjük, hogy hidegen kenjük majd a tésztára.

Lassan le is tellett a kettő óra, és a pihentetett tésztánkat kettőbe vágjuk és a gyúródeszkán kb. egy centis vastagságúra nyújtjuk.

A gyakorlott háziasszony már tudja, hogy melyik tepsiben akarja sütni, mert akkorára nyújtja a tésztát. Kanállal, de jobb, ha kenőkéssel a langyos töltelékkel egyenletesen elsimítjuk és óvatosan feltekerjük a tésztáját.

A tepsibe úgy helyezük el a tekerést, hogy a teteje sima maradjon és a tekerés vége alulra kerüljön, mert különben a sütemény kiforr és nem lesz olyan szép, ha szeleteljük.

A tepsinkben kettő rúd fér bele, egy diós és egy mákos. Már most gyönyörködhetünk benne, mert szép látvány egy jól elkészített félig kész bejgli is. Egy igazi műalkotás.

Egy egész tojást feltörünk és megkenjük vele a tészta felületét, ettől lesz szép ropogós a teteje és barna a színe. Hegyes villával vagy tűvel megszúrkáljuk a tésztát, hogy a gőz ki tudjon jönni belőle sütéskor.

Ekkor a tepsit betesszük hűvös helyre és még egy órát pihentetjük, és újra elővéve már csak tojásfehérjével kenjük le. A már eddigre befűtött sütőbe, sparheltbe, vagy akár kemencébe rakva harminc percig sütjük, de a sütő ajtaját ne nyitogassuk. Amikor a látvány is szép és az illata is finom és szép aranybarna a színe, akkor biztosan készen van.

Megvárjuk, míg kissé kihűl, mert melegen nem jó szeletelni, mert nem lehet szépen vágni. Langyosan már szépen szeletelhető és akkor a legfinomabb. Tálaláskor egy-egy szeletet kaphat mindenki mindkét fajtából, és porcukorral meghintve nagyon szép és gusztusos a bejgli.

Későbbiekben mindig frissen szeletelve kínáljuk a süteményt, mert akkor nem szárad ki, és hamar elfogy, mert nagyon rossz látvány, mikor még januárban, a vízkereszt ünnepén is még a karácsonyi bejglit adják a vendégnek.

Ahogy a régi kabarétréfa mondja, elmúlik a karácsony ünnepe, a szilveszter, a vízkereszt ünnepe, de nem múlik el a bejgli. Az igazán jól elkészített sütemény akár forró tea mellé egy délutáni uzsonna is lehet az ünnepek alatt. Persze mindenkinek lehet saját receptje, de a bejgli alap receptje ez, és az egyéni ötleteket még hozzáadva finomabbnál finomabb variációkat lehet kisütni.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok ehhez a hagyományos karácsonyi süteményhez.

Mindenkinek áldott karácsonyt kívánok, békében és boldogságban.

Mindenkinek jusson valami finom étel az asztalára.

## 7. Fejezet HÁZI DISZNÓSÁGOK

### A KOLBÁSZOS MÁRTÁS

Még mielőtt valaki félreértené a címbeli gondolattársítást, gyorsan ide írom, hogy az elkövetkező néhány fejezetben a házi disznóvágásokról lesz szó. Valamikor, nem is olyan régen, a falvakban, de akár még kisvárosokban is, téli hajnalokon disznóvisításokra ébredtek az emberek. Az egész éven át gondosan nevelt, hizlalt állatokat általában már karácsony előtt elkezdték levágni, és eljött a bőség ideje.

Az ügyes böllérek, akik nem azonosak a hentesekkel, a sertés minden részét felhasználva a legfinomabb ennivalókat készítették házilagos ízlés, szokás és ízek szerint.

A böllér mindig valamelyik ügyes, hozzáértő rokon, nagybácsi, nagypapa, vagy sógor volt, aki valamelyik őse után megörökölte ezt a megbecsült, a család által elismert tevékenységet.

A disznóölés általában hajnalban kezdődött, még sötétben, mikor már a gazda feltette forralni a vizet az üstházban, és míg felforrta a víz, addig a gazdaasszony fogópálinkával kínálta a disznó ólból való kihozatalára és lefogására összegyűlt férfinépeket.

Miután a hízó elcsendesedett, a vásárban cigányoktól vásárolt forrázó teknőbe helyezték, és az üstből vödörszámra hordták rá a forró vizet, láncokkal forgatták és kaparókkal kopasztották le a leforrázott sertést.

Mikor hófehérre pucolták a disznót, rénfára akasztották és gázpörzsölővel barnára pirították. Valamikor szalmával perzselték a disznót, de a modern világ már ide is betört gázipalack és gázpörzsölő formájában.

Miután ismét fehérre tisztították az orrát földig lógató állatot, a böllér nagy szakértelemmel a rénfán felbontotta, kettéhasította, majd feldarabolta a sonkának, szalonnának, kolbásznak valót.

Ilyenkor már, főleg ha hideg, havas tél volt, tálcán hozták ki a bögrében gőzölgő forralt bort, hogy felmelegedjenek a kint dolgozó férfiak.

Ezután már a kissé melegebb feldolgozó helyiségben folytatták a munkát. Kiformázták a sonkákat, szalonnákat, kihordták hűlni a feldarabolt húsokat egy tároló helyiségbe, ahol majd besózták a tartósításra váró felfüstöltni valókat. Közben darabolták a kolbásznak valót, főzték az abálni való fejhúst és belsőségeket, és már darálták is a kolbász húst. A böllér bekeverte a kolbász húst darált fokhagymával, borssal, kilónként kettő deka paprikával és egy deka sóval, majd a hurkatöltővel betöltötte a disznó gondosan megtisztított vékonybelébe. Középen ügyesen eltekerték és rudakra akasztották a kész kolbászokat.

Déltájban nyaka pecsenyével, sült hússal, pirított, sült májjal, friss kenyérrel és savanyúsággal kínálták a szorgoskodó háznépet. Ekkor már jófajta borokkal oltották szomjukat. Délutánra megfőtt az aba, és hűteni szedték ki fajtánként a hurkának, disznósajtnak valókat, külön a májas, húsos, véres hurkának való alapanyagokat. A felfogott vért is kissé megfőzték a bográcsban, mert úgy könnyebb volt darálni a vért, mert nem mindenki szereti nyersen tölteni, gusztusosabb, ha meg van főzve. A befűszerezett hurkákat, sajtokat a bográcsban megabálták és hűlni rakták az erre kialakított asztalokra, has tokokra, ami ott másnapra kihűlt, hogy azokat is füstre akasszák. Délután, mikor már csaknem vége volt a kinti munkának, a szorgos lányok, asszonyok javában főzték a vacsorát, amit disznótornak is szoktunk nevezni.

Ezen a vacsorán már mutatkozott a bőség, a gazdagság jele, hiszen ilyenkor számtalan fogással remekeltek a gazdasszonyok. Az első volt a gazdagon fűszerezett, zöldséggel ízesített orja leves, amit cérnametéllel tálaltak, és utána a fazékból tálra szedett főtt hús következett, amihez különféle mártásokat kínáltak, a paradicsom, vagy fokhagyma, vagy akár meggy-szószt is. Akadt olyan is, aki csak csupán ecetes tormával ette az ízletes húsokat. Ilyenkor a házigazda előhozta a pince legvégéből a legjobb borait, a férfiaknak a vöröset, a nőknek az édesebb fehéret.

A házilag savanyított káposztával készült a töltött káposzta, mint a következő fogás, aminek az a különlegessége, hogy aba levet öntöttek alá főzés közben, és mondják, hogy soha olyan káposztát nem lehet főzni, mint amilyen disznótorkor kerül az asztalra. A sertéspörköltből már csak az illendőség kedvéért szednek, akik már nem olyan éhesek, amihez galuskát vagy friss kenyeret illik enni. Ilyenkor előkerülnek a hordóba elrakott különféle savanyúságok, amik között találunk boggyiszlói almapaprikát, cseresznyepaprikát, uborkát, de akár karfiolt és apró görögdinnyét, hagymát, és még zöld paradicsomot is. Határt csak a fantázia és a zöldség-félék fajtáinak kimerítése szabhat. Pl. patisszon vagy cékla, de akár mini kukorica is.

A lakoma vége felé következik a sokféle sültpecsenye, fokhagymás natúrmáj, és a főfogásnak számító sült kolbász és a húsos, véres hurka, amihez főtt burgonya és párolt káposzta jár.

Mindehhez elengedhetetlen a finom fehér kenyér, akár még ha lehet, akkor frissen sütve is. Persze akkor még nem beszéltünk a különféle nemzeteknél előforduló sajátos ételekről. Például a sváboknál szokásos húsból, belsőségekből, szív, vese, májból készült savanyúról, amit babérlevéllel, burgonyával és némi ecettel készítenek. A románoknál pedig elengedhetetlen a punja, amit melegen törve kell enni.

Ilyenkor már bőven fogy a bor vagy a fröccs, és elengedhetetlen a lakoma végén a desszert, ami lehet akár valamiféle aprósütemény, almás vagy meggyes pite, de van, ahol kalácsot is sütenek.

Nálunk a böllér mindig azt mondta, hogy a sok zsíros étel tetejére elmaradhatatlan a sütemény.

Mikor vége volt a vacsorának, akkor lehetett várni a maszkásokat, akik nyársat dugtak, hogy akasszanak rá valamilyen finom falatokat nekik, és valahogy mindig előkerült a szomszédban egyedül lakó cigányember a kopott hegedűjével, akit csak mindenki Szürkének hívott, talán az ősz haja miatt, és elkezdett játszani, és mi gyerekek szájtátva hallgattuk és néztük a fehér gyantát a húrok alatt.

Szerintem öregapám hívta át minden disznótorra, mert énekelni akart.

Akármikor is végeztek a munkával, a vacsora éjszakába nyúlóan sokáig tartott.

Majd szép sorban időt szakítunk a különféle ételek receptjeinek leírására, a savanyútól kezdve a kocsonyáig, ami még mindig disznós étel, de ma egy egyszerű, de finom és ízletes étket mutatok be, a kolbászos mártást.

Minden munka után maradnak maradékok, amit a takarékos svábok mindig felhasználtak..

Volt, mikor a kolbász tekerés közben eltörött és nem lehetett feltenni a füstre, akkor azt félretették, és nemes egyszerűséggel vagy megsütötték, vagy másnap, harmadnap megfőzték, mert eltenni nemigen lehetett, mert nem volt megfűstölve és elromlott volna megfelelő hűtés nélkül.

A kolbászos mártás akár reggelire, ebédre, de vacsorára is megfelel.

Mindenkinek egy kb. tizenöt centis darabot szánva, simán csak megfőzzük a nyers kolbászt.

Egy lábasba hidegvizet töltünk, amibe egy diónyi zsírt teszünk. Nagyon tetszett, mikor anyám mindig úgy mondta: diónyi zsírt. Én már csak simán egy evőkanál zsírt teszek a vízbe. Nem cifrázzuk...

Lehetőleg egy nagy, öklömnyi vöröshagymát kockára vágunk, de sok legyen, mert ez adja a szaftját.

A hideg vizet feltesszük és a hagymát belerakjuk két darab babérlevéllel egyetemben, és egy megfelelő nagyságú nyers kolbászt teszünk a vízbe.

Nagyon fűszerezni nem kell, hiszen a kolbász tele van fűszerekkel, amit úgy tudunk kicsalogatni, hogy néha villával vagy tüvel megbökjük a kolbászt. Akkor kijön a paprika színe, a fokhagyma, a bors íze.

Arra vigyázzunk, hogy a kolbász ne durranjon szét, mert akkor nem tudjuk darabolni.

A víz jól lepje el a húst, mert még sűríteni fogjuk. A babérlevél vadas ízt ad neki, és egy csipetnyi só is tehetünk bele. Mikor már forr a víz, akkorra már piros a lé, és egy pohárba egy kanál lisztet keverünk el vízzel, és szép lassan, állandóan keverve, hogy csomós ne maradjon, lassan behabarjuk az ételt. Eztán már csak a hagymának, a lisztnek és a kolbásznak készre kell főnie, ami kb. húsz perc.

A vége felé, mikor látjuk, hogy a mártásunk megfelelő sűrűségű, és kiskanállal megkóstolva az íze is megfelelő, akkor lassítjuk a főzést és egy evőkanálnyi ecetet teszünk bele és egyenletesen elkeverjük, az sem baj, ha kissé csípős a kolbásznak. A paprikától és a lisztől szép sárgásbarna lesz a mártás színe, és a babérlevéltől, ecettől pikáns lesz az íze.

A hagymának nemigen lehet látszania, mert szétfőtt.

Ilyenkor levehetjük a tűzről, és mindenkinek a tányérjára kb. tíz-tizenöt centis darab kolbászt teszünk, amit bőreből kibontva karikákra darabolhatunk.

Közben a sütőben megsütöttünk egy karika véres vagy húsos hurkát, amit szintén a tányérra darabolunk.

Mikor ez megvan, akkor rámerjük a még forró mártást, és friss kenyérrel, villával vagy akár kanállal megehetjük.

Savanyúság nem kell hozzá, mert az étel maga is savanykás.

Jó kis vörösbor illik hozzá.

Persze az igazság az, hogy ehhez az eledelhez nem kell egy egész disznót levágni, mert a hentesnél is lehet kapni külön nyers kolbászt és különféle hurkákat.

Édesanyám, mikor megkívántuk és már nem volt nyers kolbász otthon, akkor füstölt kolbászból is főzött mártást, de akkor az már más jellegű, intenzívebb étel volt, amit kissé tovább kellett főzni, amíg a hús meg nem puhult, de a többi alapanyag és eljárás ugyanaz maradt. Javaslom, hogy mindenki próbálja ki ezt a finom ennivalót, fél óra alatt meleg, laktató és finom ételt adhat a családjának.

Jó étvágyat kívánok!

## 8. Fejezet A KOCSONYA

Mindig szerettük, mikor Latabár Kálmán énekelte, hogy remegek, mint általában remegni szokott a kocsonya Miskolcon. Ilyenkor nagyokat nevtünk. Mindig is furdulta az oldalamat, hogy miért is remeg a kocsonya, és főleg miért pislog az a kocsonya? Apám, mikor hazajött a tanyáról és öt csöppnél többet ivott, akkor a mama mondta neki, hogy olyan laposakat pislog, mint a miskolci kocsonya...

De hát mit jelenthet ez? Honnan ered ez a szólás? Kutatni kezdtem a dolog után és sok érdekes történetet találtam. Íme, az egyik..

Már rég volt, a régi békebeli időkben, mikor még Ferenc Jóska volt a K. UND K., vagyis a császár és király, állt az út mellett egy fogadó, ahová betérhetett a fáradt és éhes, szomjas utazó.

A kocsmárosné híresen jó szakácsnő volt és az arra utazók vagy a rendszeresen vásárba vonulók mindig megálltak egy jó ebédre vagy egy kancsó borra. Voltak, akik a gazdaasszony híres húsleveséért jöttek be, de mégis leghíresebb étke a miskolci kocsonya volt. Pedig hát nem is Miskolcon játszódik a történetünk, csak az étel receptje odavalósi.

Az este is megfőzött egy nagy fazék kocsonyának való körmöt, fület, farkat, és hogy ne csak csontos legyen a lében, egy nagy hátsó csülköt is beledarabolt, nehogy megszólják, hogy csontból főzi a kocsonyát.

Jó sok ideig főtt az étel, mert kemény húsú és nagy volt a disznó és sokára puhult meg a hús, de volt rá idő abban a még nem rohanó ánti világban. Cseréptálakba szépen kimerte a levet és utána minden tálba mindegyik húsféléből rakott bőven, hogy aki megeszik egy ilyen adag kocsonyát, az estig kibírja éhezés nélkül.

Akkortáiban még hűtőszekrény híján a pincéket használták hűtőkamraként, mert a kútba ennyi tányért nem lehetett leengedni. A cselédlány lehordta a még langyos tálakat és egy deszkára rátette a pince fala mellett majdnem csak a földre, hogy néhány óra múlva már ehető legyen a finom kocsonya. A mai Kőjál ezért rég bezárhatta volna a vendéglátó egységet, de ez akkoriban még nem volt divat.

Egy éhes csapat kanyarodott be a kocsmá udvarára, és adtak a lovaknak vizet és abrakos tarisznyát, majd aztán betértek a fogadóba, ahol faasztalokhoz ülve kérték a szokásos kocsonyájukat és a meszely borukat.

Hordták is fel serényen a tálakat, amiben már remegett a kocsonya leve, félve az eztán következő tortúrától. Az éhes parasztgazda furán nézegette az előtte álló, illatozó tálát és hangosan hívta a szakácsnőt.

- Mit hozott nekem, hiszen ez az étel pislog.

Hitték is, nem is, de odatolongtak az asztalhoz. S valóban a tál közepén ott pislogtatta hatalmas szemeit egy nagydarab pincebéka. Először megdöbbenek, majd sikítottak a női személyek és a béka csak laposakat pislogott, de a riadalom ellenére nem mozdult, mert nem tudott, belefagyott a kocsonyába.

Mint később kikövetkeztették, hogy is kerülhetett a tányérba a rusnya állat. Bizonyára fázott a talpa és a még meleg tálba mászott melegíteni a békatalpait. A kocsonya lassan kihűlt, a béka elaludt, a kocsonya megaludt és a béka beledermedt a levesbe. Utána meg saját erejéből kimászni nem tudott és a félhomályos pincében nem vette észre a vaksi cseléd, hogy egy másfajta hús került az ételbe.

Aztán jót nevettek a dolgon és még évekig is emlékeztek az esetre, és a pironkodó fogadós-nétól ezután sokáig úgy kérték az ebédet, hogy ha lehet, béka nélkül szolgálják fel..

Így történnek az emlékezetes szállóigék, és a legendák évtizedekig terjednek szájról szájra. Ennek az esetnek is több változatát lehet hallani, és íme, most mi is megörökítjük az utókor számára.

A sertésnek az ügyes háziasszony csaknem minden részét fel tudja használni főzésre, sütésre.

Vannak az állatnak értékesebb részei, a nemesebb részek, a színhúsok, a szűzpecsenye, a karajok, a tarja, a combok, de vannak kevésbé értékesek, mint például a lábak, fülek, az orra, a farka. De azért ezek is mind felhasználhatók különféle ételekhez, pörkötekhez, vagy fel-füstölve bablevesekhez vagy akár kocsonyához is, ami egy egyszerű, de nagyszerű étel.

Az ahány ház, annyi szokás elve itt is érvényesül, mert mindenki másképp főzi és mindenki valami saját dologgal bolondítja meg az általa főzött ételt.

Apám sokszor mondta, hogy mindenből lehet kocsonyát főzni, és ez majdnem igaz is, mert ha megalszik a húsleves vagy a pörkölt, akkor már az is kocsonya, de lehet halászléből hal-kocsonyát csinálni, ahogy ezt már egy másik receptnél elemeztük.

Az alapanyag pucolása közben, ami férfimunka volt, énekelte apám, hogy megdöglött a bíró lova, és hogy jó lesz a bőre bundának, a négy lába kocsonyának és megeszik a budapesti cigányok!

És ugye még nyúlfejből is lehet kocsonyát főzni, ha nagyon kell. Ekkor előjött a háború, hogy milyen sokan éheztek és ők mégsem, mert olyan állatot tartottak, ami megnőtt mindenféle gazokon is és kerti hulladékon, és mégis a legfinomabb húsa van, és sok van belőle és sosem fogy el, mert szapora, mint a nyúl.

S valóban az egész háború alatt rengeteg nyulat ettek főve, sütve, vadasan meg pörköltnek, és ez a túlélés egyik legegyszerűbb formája volt, mert a fű még akkor is termett és takarmány-répa és széna is akadt.

Azért ez a mai világban is elgondolkodtató. A nyúl viszonylag csendes állat, és üregi nyúl még pincében is eléldegélt, és az istállóban a lovak és tehenek lába alatt a lehullott takarmányból is megélt. És a vályú alatt védett helyen szaporodhatott. Nem tűnt fel sem ellenségnek, sem pedig fináncnak.

No! Akkor álljunk neki a mai receptünknek.

Mint mindennél, a főzésnél is az előkészületek a legfontosabbak és a legidőigényesebbek.

Kérdés, hogy hol, miben és miből készítsünk kocsonyát? Mint már előzőleg említettük, sok mindenből lehet ezt a jellegzetesen magyaros ennivalót főzni, akár szárnyasokból, birkából, halból, csupáncsak csontból, de akár gyümölcsből is, mert példának okáért a gyümölcstorta bevonata is gyümölcskocsonya zseléből készült, és nem beszélve az aszpikról, amivel díszítik a kaszinótojást vagy a sonkatekerceset, amit most szilveszterkor is tálaltak a család hölgytagjai a vendégeknek.

Mégiscsak leggyakrabban disznóból főzzük a legfinomabb kocsonyát, és annak is a csontosabb részeiből, mert a kocsonya megdermedésében a csontenyv a ludas, de van még más fontos alkotóelem is.

A húsok előkészítése a legfontosabb, mert az állat tisztítása már a vágásnál megkezdődik, mert a jól forrázott és pörzsölt sertést újra pucolni már sokkal könnyebb. Nagyon fontos, hogy a szórtüszőket maradéktalanul eltávolítsuk, mert gusztustalan a tányéron, ha bökös a köröm vagy a bőrke.

A húsokat beáztatjuk, hogy a nedvességtől kissé megpuhuljanak és alaposan megvakarjuk, átkeféljük és akár kivágjuk a felesleges részeket, és bárdal, tuskón nagyobb darabokra vágjuk a csontokat is.

Milyen alapanyagokat használjunk, hogy biztosan megaludjon az ételünk? Köröm, fül, farok, orra, álla, bőrke és a fejhús bármelyik része, és hogy legyen benne rendes hús is, mert valakik csak azt szeretik, teszünk bele még hátsó csülköt is, akár kicsontozva is, de a csontot azért bele kell főzni, ahogy mondani szokás, csak az íziért. Az nem baj, ha nagyok a húsok, a főzés után úgyis kicsontozzuk és még darabolhatjuk kisebbekre is.

Bele lehet tenni még a sertés nyelvét is, finom falat, de csak annak, aki szereti.

A mennyiség, mint minden főzésnél, itt is meghatározó, hányan esszük és hány tányérral szeretnénk tálalni, mert az enivaló több napra is eláll.

Általában minden személyre fél kiló alapanyagot számolhatunk, mert a csontozás után már alaposan megcsappan a mennyiség.

Mi kell még a főzéshez?

Nekünk van egy tíz literes, magas, zománcos fazekunk, amit csak erre a célra használunk már évtizedek óta. Fedő nem kell rá, mert a kocsonyát nem szabad lefedni, hadd áramoljon a gőz szabadon és lobogjon a víz, mikor arra van szükség. Kell még az ételbe sok fokhagyma, legalább négy-öt egész fej, de vigyázni kell, hogy egészséges legyen, kell még egész bors tizenöt-húsz darab, piros csöves paprika, cseresznyepaprika lehetőleg kissé csípős, mert annak van csak íze, a többi csupán csak gaz ízű, mondta a papa. Adhatunk hozzá még őrölt borsot is meg két evőkanál tört paprikát, a színe és az íze miatt.

Van, aki tesz bele zöldséget is, de attól húsleves íze lesz, és ha babérlevél is kerül bele, akkor meg vadas lesz az íze.

Az a jó, ha a sokféle hús között van füstölt is, de akkor vigyázzunk, mert más karaktere lesz a kocsonyánknak, karakteresebb, intenzívebb lesz, és nem mindenki eheti és szereti a füstös húsokat.

Főzhetjük sparhelten is, de akkor igencsak rakni kell a tüzet, de legjobb a gáztűzhely, mert annak a lángja szabályozható.

A megmosott és tiszta alapanyagot vízben áztatjuk míg fel nem tesszük, ilyenkor a bőre megpuhul és könnyebben fő.

Feltesszük a fazekat és hideg vizet öntünk bele és átrakjuk a húsokat, vegyesen és egyszerre, tehát nem válogatjuk, hogy milyen fajta.



A víznek el kell lepnie jócskán a húsokat, mert a több órás főzés közben sok víz elpárolog és utána önteni nemigen illendő, mert zavaros lesz a lé és visszaesik a hőfok.

A víz mennyisége attól is függ, hogy van, aki csak a levét szereti enni és lesz ilyenkor húsmentes kocsonyalé is.

Mikor feltettük nagy lángra, akkor még kell egy óra, mire felforr a vizünk és közben beletehetjük a többi alkatrészt is.

Először a fokhagymát, mert az is segíti a kocsonyásodást, és egy egész kis fej vöröshagymát - csak a külső héját kell levenni. Beletesszük az egész borsot, és a cseresznye-, majd a csöves paprikát, a töröttet még nem.

A sóval vigyázni kell, mert a füstölt áru az eleve sós és nehogy elsokalljunk.

Zöldséget és babérlevelet mi nem teszünk bele. Elég fűszeres lesz így is.

Ha intenzíven rakjuk a tüzet, akkor egy óra múlva elkezd forni a víz és megindul a habzás, ekkor le kell habozni, hogy tükrös és ne zavaros legyen a leve.

Ehhez használjunk fémből készült szűrőt, vagy egyszerűen csak kanalat.

Ilyenkor látszik meg, hogy milyen gazdától kaptuk a húsokat, mert a hab színéből látni lehet, hogy mivel etették az állatot: ha zöldes, akkor tápos a disznó, ha feketés, akkor meg nem pucoltuk meg rendesen a füstölt árut.

A lehabozás után már beletehetjük a két evőkanál tört paprikát és az őrölt borsot, s kis idő után megkóstolhatjuk, hogy só kell-e bele.

Ekkor gyakorlatilag már minden benne van és csak meg kell főnie a húsoknak, Főleg a körömnék és a csülöknek kell sok idő, legalább három óra, de nagyobb mennyiségénél még négy óra is lehet.

Villával vagy kés hegyével próbáljuk, hogy belemegy-e a csontosabb részekbe, mert ha gumis, akkor még sok idő van hátra.

Ilyenkor már látni a leves színét és érezni az illatát is, és a mama úgy próbálta ki, hogy jó-e már, hogy nyitva a gőz fölé tartotta a kezét és összecsuksa, ha ragadt a tenyere a gőztől, akkor már majdnem jó volt. Persze a biztos az, ha kanállal is el lehet vágni a kistányérba kiszedett bőrös körmöt. Az a legkritikusabb pontja a kocsonyának.

Ha már megfőtt és az íze is megfelelő a lének, akkor gyakorlatilag kész is a munka kétharmada.

Következik a tálalás.

Ehhez a mama különféle edényeket használt, leginkább mélytányérokat, de ha sokat főzött, akkor előkerültek a zománcozott paraszttálak is, amit szüretkor akár evőtálkaként is használtunk.

A húsokat kiszedtük egy tálcára húlni és ott kicsontoztuk, ami könnyen kijött, és abból is látszott, hogy megfőtt.

De azért hagyunk benne némi csontot is, mert van, aki szereti szopogatni a csontokat is.

Egy másik tálba szedtük a paprikákat, hagymákat és minden mást, amit majd utána teszünk vissza a tányérba díszítésként.

Ekkor már csak a leves maradt a fazékban és azt egy mély tálba átöntjük szűrőn át, és akkor csak a tiszta, piros lé marad meg. A kiszűrt darabkákat vagy ott elnasizzuk, vagy kidobjuk a csirkékének az udvarra.

Most következik a tálalás művészi alkotása, mert a készétel látványnak sem utolsó.

Az előkészített tányérokba, tálakba szétmerjük a levet, egyformán, vigyázva arra, hogy a piros tetejéből mindegyikre jusson. Aki csak levet kér, annak telerakjuk a tányérját; mikor megfagy, úgylis kissé összezsugorodik a lé.

Eztán a húsokat osztjuk el, hogy minden tányérba egyenlően jusson köröm és hús is; aki csak azt eszi, annak megjelölt tányérba tesszük, hogy tudja, melyik az övé.

Ha nagyok a darabok, akkor most éles késsel elvághatjuk, és a nyelvet még most újra meg kell pucolni, karikákra vágni és úgy tálalni.

Mikor minden hús és lé elfogyott, akkor díszítjük a tányérokat. Mindegyik tetejére tehetünk csöves vagy cseresznyepaprikát, vagy darabokra szedett fokhagymát, de ez el is maradhat, mert nem mindenki szereti.

Eztán már csak várni kell, hogy hűljön a leves.

Mikor már szabad kézzel is foghatóak a tányérok, akkor hideg helyre (kamra, spejz) rakjuk, hogy lassan megkocsonyásodjon az éték.

Ilyenkor még hűtőbe rakni nem szabad.

Ha sokáig főztük, akkor néhány óra múlva már láthatjuk az eredményt, hogy milyen szépen megkocsonyásodott a leve.

Van még egy tálalási mód: magas peremű tepsibe rakjuk a levet és a húsokat, és mikor megdermedt, akkor késsel kockákra vágjuk és mindenki tehet a tányérjára egy-két darabot.

Van, aki dermedés után még megszórja a tetejét kevéske törött paprikával, csak úgy díszítés okán, de ezt inkább a fehér kocsonyára szokták tenni, mert nem mindenki tesz a lébe paprikát. Ők fehéren szeretik, de akkor leves jellege van és ez ízlés dolga.

Késsel, villával lehet enni, friss kenyérrel. Mindenki kiválasztja a neki megfelelő tartalmú tányért. Aki akarja, ehhez hozzá savanyúságot is, de magában is kiváló egytálétel.

Mindenféle vörösbor illik hozzá. Reggelire, vacsorára kiváló ennivaló, régen csak télen ették, ma már a hűtők világában már nyáron is készíthető, de nemigen szokás.

Ezzel a recepttel is érzékeltettük, hogy a kisebb értékű húsokból is lehet értékes ennivalókat készíteni, de a mai müzlis világban már sokan nem is hallottak erről a kiváló étetről.

Régebben egy búcsúban találtam zöld műanyagból készült ugráló békákat, és vettem egy pár darabot, s a legközelebbi kocsonyafőzésnél feltettem őket néhány tányérra, hogy hadd pislogjanak a tányér közepén.

A gyerekek lelkesen fogadták és így elmesélhettem nekik a régi humoros történetet.

Így lett belőle ízes történet.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok.

## 9. Fejezet A HÚSTÓL JOBB A KRUMPLI

### A RESZTELT KRUMPLI

Sokaknak talán némi képzavarral kezdem ezt a receptúrás történetet. Ha főzéskor vagy sütéskor egymás mellé kerül ez a két alapanyag, akkor egymásra jótékony hatással lesznek, ami jobb ízeket hoz ki a két külön-külön is finom élelmiszerféleségből. Vannak olyan növények, amelyek a világ minden részén alapélelmiszernek számítanak, ilyenek a gabonafélék, beleértve a rizst is és a búzát is, de csaknem mindenhol megtalálhatóak a zöldségek és a burgonya számos válfaja is. Ha másra nem is, de krumplira mindenkinek futotta, de sokan meg is termelték házilagosan, a saját kertjükben. A burgonyából számtalan ételt lehet készíteni, főzve, sütve, párolva, pirítva, de akár salátának is.

Valamikor nagyon ettük rántott csirke mellé a krumplisalátát, ami főtt burgonyából, hosszúra szeletelt hagymából állott, ecetes lében, és én főleg a hagymát szerettem belőle.

De mindennapos étel volt, főleg szegény házaknál, de pénteken mindenképpen a krumplis tészta, bő zsírban pirított hagymával és házilag gyúrt kockatésztával.

A huncut szakács, ha vicces akart lenni, akkor megkérdezte a tanulójától, hogy szerinte hogy szerette Mátyás király a paprikás krumplit?

Ilyenkor a megszeppent szakácstanuló, ha tudta a történelmet, akkor azt a választ adhatta, hogy nem is ismerte, mert 1490-ben meghalt, sokak szerint Beatrix királynő mérgeztette meg, és Kolumbusz csak kettő év múlva indult India felfedezésére, és halálakor sem tudta, hogy egy új földrészt fedezett fel, és amit ezért nem is róla, hanem első leírójáról, Amerigoról neveztek el.

Az 1530-as években már az urak ették ebéd után különlegességként a főtt burgonyát, és csak virágként ismerték a paprikát, ami török közvetítéssel jutott el mihozzánk törökbors néven, mert a fekete bors a pórnépeknek megfizethetetlen volt. A paprikát meg az urak nem kedvelték, és csak a napóleoni háborúk okán kezdett elterjedni, mert elzárták a fekete bors útját és rákényszerültek a törött paprika használatára, s ezzel új utat nyitottak a gasztronómiában, például a paprikás ételek, pörköltök, gulyások, halászlé stb. felé.

A burgonyát ezernyiféle ételhez lehet használni. Egyszerűen megfőzve, héjában, vagy akár megsütve, szintén héjában. Télen ez nagy divat volt, és reggel, mikor a nagy hidegben mentünk az iskolába, kaptunk a zsebünkbe egy sült krumplit, hogy ne fázzon meg a kezünk, és a még meleg krumplit a tanteremben megettük. Ilyenkor belül is felmelegedtünk.

A középkorban, mikor még nem ismerték ezt a növényt és egy asszony ette az ismeretlen ennivalót, boszorkányként megégették és a burgonyagumókat is rádobták a máglyára, és ez volt az első, állítólag jó illatú boszorkányégetés. Aztán idővel hatalmas karriert futott be a burgonya a népelelmezésben, akár csak vízben megfőzve vagy zsírban megsütve, akár püréként vagy kenyérbe sütve, de süteménybe is tették sokszor.

Szegény apám és anyám, akik elég hosszú ideig a háború okán más országok vendégszeretét élvezték, mesélték, hogy ott is termelt krumpli, de nagyon vigyázták, és akár a raktár falát hátul kibontva ágakkal vagy vasrudakkal kipiszkálva megszerezték néhány szem burgonyát, amit néha még olyan fagyosan is megfőztek konzerves dobozban és esővízben.

Csak egy kis só kellett hozzá, ha volt, és máris fejedelmi étek lett belőle, de mikor rájöttek, hogy nagyon fogy, akkor igencsak szigorúan megbüntették a tetteseket, ha kiderült, hogy ki volt.

Kislányaim mindig várták, hogy a mama mikor süt héjában krumplit, hozzá bekevert túró illet, friss szalonnával, hurkával, kolbásszal és bádog tányérban melegített töpörtyűvel, amihez apám sózott be pár öklömnyi vöröshagymát, és ez volt az igazi vacsora, és már alig várták, hogy ilyet együnk.

Ha nem sült krumpli volt, akkor héjában főzte meg a mama. Ilyenkor vagy tudatosan, vagy véletlenül mindig többet rakott a fazékba, hogy legyen bőven, mert mindenki szerette melegen feldarabolni, és vajjal vagy zsírral megkenve megenni, de ami megmaradt, az sem veszett kárba. Édesanyámtól tanultam, hogy ételt nem dobunk ki, bár mindig volt valamilyen állat, ami megette volna, hanem mindenből lehet még valami mást csinálni.

A főtt burgonya másnap reggelre kihűlt, és szépen meg lehetett hámozni és egy nagy reszelőn, amin mostanság a sajtot reszeljük, szép hosszú szálasra lereszeljük a burgonyát.

Vigyázva, hogy laza maradjon, mert ha összenyomjuk, akkor nem lesz szép szálas a pirított burgonyánk, amit akarunk készíteni, amit mi reszelt krumplinak hívtunk.

Ez a nagyobb munka, ezt érdemes legelsőként megcsinálni, mert ezután felgyorsulnak az események és nincs már erre idő a sütéskor. Előveszünk egy nagy serpenyőt, lehet nyeles is, de anyámnak volt erre egy vas serpenyője, ami soha nem rozsdásodott meg, pedig nem volt zománcos vagy teflonos, valamilyen különleges acélból készült, még az ánti világból.

A négy-öt szem krumplihoz két fej öklömnyi hagymát apróra vágunk, hogy sok legyen és ezt bő zsírban megpirítjuk, mert a sült hagyma ennek az ételnek az alapja.

Már magában ez a sült hagyma is ínycsiklandó illatot áraszt, mert én nagyon szeretem a sült hagymát és sok étel így kezdődik, például a pörkölt, a lecsó, hogy többeket most ne is említsek.

S hogy végül milyen étel lesz belőle, az most dől el, hogy mivel folytatjuk.

Tehát megsült a hagyma üvegesre és nem megégve, és ilyenkor beletehetünk egy pár karika csípős fehérpaprikát és pár darab paradicsomot is. Pároljuk, hogy lecsós alapot kapjunk, de nem kell ezeket szétfőzni, maradhatnak roppanósan kissé nyersek is. Mint minden főtt ételbe, ebbe is kell egy csipetnyi só, hogy mindennek kihozza az ízt.

Utána egy evőkanál szép piros törött paprikát teszünk a bő zsírra. A paprika zsírban oldódik és nagyon szép színe lesz, de vigyázni kell, nehogy megégjen a nemes anyag. A főzés tulajdonképpen készen van, és le kell venni a tűzről a serpenyőt, nehogy ezek a finomságok megégjenek. Már az illatáról meg lehet ismerni, mikor kezd túlpirulni a paprika.

Mikor lenyugodott a sülés, akkor a reszelt burgonyát óvatosan beleöntjük a serpenyőbe. Most látszik, hogy a paprikához képest milyen fehér a krumpli..

Most az a cél, hogy ne legyen fehér, hanem egyenletesen piros legyen minden szál burgonya. Óvatosan keverjük, hogy ne törjön össze a reszelt burgonya, óvatosan forgassuk át.

Mikor mindenhol a piros szín lett az uralkodó, lassan visszatehetjük a tűzre, mert a krumpli hideg és újra át kell melegíteni az egészet. Közben kissé megszórjuk feketeborssal, kellemes jó ízt ad neki.

Mikor a burgonya is forró, akkor tálalhatjuk. Ilyenkor van jelentősége a bő zsírnak, mert nagyon száraz lenne a villásreggelink.

Igen laktató ételt kaptunk, amihez savanyúság is illik, legjobb talán a cékla, szépen hullámos késsel szeletelve, de bármilyen más is jó.

Fehér házi kenyérral a legjobb és vörösbor illik hozzá a paprikás jellege miatt, de nem vastag, hanem könnyű kis kadarka, ami nem olyan nehéz bor.

Reggelire, vacsorára kiváló ennivaló, a szegények eledele volt, ma már sokan nem is ismerik. A nagyszerű ételek általában egyszerűek, könnyű kipróbálni és kis odafigyeléssel elrontani sem lehet.

Nem tartozik a mai modern ételek közé, de néha nosztalgiából ki lehet próbálni.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok.

## 10. Fejezet KÁPOSZTÁS ÉTELEK

Káposzta, káposzta,  
Téli, nyári káposzta.  
Édesanyám háza,  
Jaj de régen, de árva!

Így kezdődik egy ismert dal, s valóban! Ha visszagondolok, akkor emlékszem, hogy a mama kertje mindig tele volt veteményekkel, mert sok mindent megtermelt, és valóban sok ételünk fontos alapanyaga a különféle káposztafajták sokasága: a fejes káposzta, a savanyított káposzta, a kelkáposzta, a kelbimbó, és ha nagyon keresnénk, még találnánk hasonló zöldségféléket.

Akkor most nosztalgiázzunk!

### A káposztás ételek

Az evolúciós tény, hogy az ember is mindenevő, és ez azt jelenti, hogy ellentétben a ragadozókkal, nemcsak hússal él, hanem növényekkel, és ezen belül gyökerekkel, gyümölcsökkel és zöldségfélékkel is táplálkozik.

Tapasztalatok alapján rájöttek, hogy a fehérjék után fontos a vitaminok bevitele is, ami persze nem volt eleinte tudatos, de aki nemcsak vadászott, hanem gyökereket is rágicsált, annak valamivel hosszabb lett az élete, és ez akkoriban igen fontos dolog volt, mert az élet akár csak hús, huszonöt évig is eltarthatott, ami a maihoz képest igen rövidnek bizonyult, az életminőségtől függően.

Az akkori higiénés viszonyok és a mai modern gyógyszerek hiánya sok betegség okozója volt, amit próbáltak különféle növényekkel helyettesíteni, mint orvosságok, persze ez mind hosszú évek megfigyelései alapján történhetett az akkori viszonyok között.

Az első tudatos munkabeszüntetés is élelmiszerhiány miatt történt, mert a piramis építői nem kapták meg a napi fekete retek adagjukat, és persze akkor is sztrájkoltak, ha a napi söradagjukat sem kapták meg.

A só, a méz, mint egyedüli tartósító és édesítő alapanyag akár még másra is alkalmas volt, hiszen a húsokat is tartósították vele és még groteszk dolgokra is használták, hiszen a levágott fejeket is mézben tárolták, míg el nem értek vele akár Attila hun vezér Tisza-parti falotájába, ahol kivették és megmosták, hogy bizonyítékként megmutassák, hogy teljesítették parancsait.

A nagy népcsoportok vagy akár a hadseregek vándorlása során a rengeteg embert el kellett látni étellel és vízzel. Ezért is vonultak a hadak mindig a folyók mentén, ahol ihattak kedvükre és akár halászhattak is. Már ekkor feltaláltak különféle tartósítási módokat, hogy az ételmet magukkal tudják vinni, például a szárított, sózott húsok és a füstölés, ide datálható még a kolbász feltalálása is, amit akár nyersen harapdálva, akár vízbe dobva, megfőzve is lehetett eszegetni, ha nem volt friss hús, mert nem volt idő vadászgatni harc vagy menetelés közben.

A rabok vagy rabszolgák cipelték a főzési alapanyagokat a római hadseregben, a hátukon hordták a nehéz faputtonyokat, amiben gabonafélék, vagy akár borsó, vagy fejes vagy szeletelt káposzta volt.

Észrevették, hogy a hosszú út során a káposzta megerjedt, megsavanyodott, és azt hitték, hogy a mozgástól történt mindez és ezért szegény raboknak ugrálniuk kellett a puttonyokkal, hogy megsavanyodjon az édes káposzta, mert eleinte azt hitték, hogy megromlott, de később rájöttek hogy más ízű, de finom és üdítő lett. Nem tudták még, hogy beindult egy tejsavas erjedési folyamat, ami fizikai és kémiai változásokat okozott a káposztában. A fáradt, éhes katonák szívesen fogyasztották ezt az újdonságot.

A konyhaművészetek fejlődése során a káposztát sokféle ételhez használták és a mai napig fontos C-vitamin forrás is.

Szekszárdon a háború után a hadifogságból hazatért férfi, akit mindenki csak Angyal bácsinak hívott, állítólag annak köszönhette életét, hogy a fogságban sok savanyú káposztát evett és nem kapott el semmiféle betegséget, és elhatározta, ha haza segíti az Isten, akkor ebből a savanyításból fog megélni, és így is lett.

Hálából vagy nosztalgiából így is tett, és csak ezzel foglalkozott és tisztességgel megélt belőle. Az egész város hozzá járt savanyúságért, és nála nem volt nyitvatartási idő. Még később este is, akár vasárnap is adott el árut.

Gyermekkoromban én is sokat jártam oda hozzá, és mindig finomakat adott és meg kellett kóstolni, amit vettél, mert soha nem engedett el úgy senkit, hogy valamit, akár egy uborkát is meg ne kóstoljon.

A pletykás és mindenkit figyelő asszonyok megszólták azt, akit már régen nem láttak az utcában, hogy mi van veletek, ti soha nem esztek töltött káposztát?

Így ment az akkoriban faluhelyen, ahol mindenki mindenkit ismert, és mindenki beelátott a másik fazekába is. Volt, mikor mi is savanyítottunk káposztát, nagy fadézsába gyalultuk a vásárban vett káposztagyaluval az erre a célra természetesen lapos fejes káposztát, mert az sem volt mindegy, hogy milyen fajta volt. A szép szálasra gyalult káposztát sorba tettük az edénybe és utána sóztuk, és külön erre a célra használt fehér gumicsizmában megtapostuk, hogy tömör legyen és mikor már feljött a nedvesség, akkor újabb sort raktunk bele. És ez addig ment, míg az edény meg nem telt.

Néha tettünk bele birsalmát, piros paprikát, borsot, tormát, babérlevelet. Ez mind jobb ízeztet a savanyúságnak. A szebb fejeknek csak a torzsáját vágtuk ki és a közepét sóval tömtük tele, és abból lett a leveles káposzta, amibe a tölteléket raktuk.

Azért a nagy tételben készült káposzta mindig jobb volt. Valahogy mégis mindig elfogyott a miénk is mire kítavaszkodott, mert a savanyított dolgok inkább télire valók, mert tavasszal már jöttek a friss ételek. A retek vagy a póréhagyma.

A savanyított káposztát magában is meg lehet enni csupán csak savanyúságként, de főzve a legfinomabb. Ki nem ismeri a töltött káposzta számtalan változatának valamelyikét, vagy a székelyek galuskáját, aminek semmi köze a tésztából készült galuskához. Vagy a székelykáposztát, vagy akár a lucskos káposztát, de csak az egyszerűen húsos káposztának hívott csodáról is mindenki hallott már, ha még nem is evett mindegyikből.

Talán többen is ismerik a történetet, hogy a vendéglős, mikor látta, hogy kevés lesz a pörkölt húsa sok vendégnek, akkor összeöntötte a káposztával, és tovább főzve feltalálta a székely káposztát, amit utána már tudatosan így készített, nem is gondolt arra, hogy egy új ételt fedezett fel.

Most családunk egyik kedvencét főzzük meg, a káposztás csirkét. Ami tulajdonképpen nem is csirkéből készül, hanem öreg, kemény húsú tyúkból. Ami másképp nehezen főne meg, de legjobb hozzá az öreg magkakas, aminek a pörköltje ragadósra fő meg és sűrű a szaftja. Ehhez az ételhez régen cserépfazekat használtak. De jó a vastag vasfazék is, aminek jól zár a fedője. De manapság leginkább kuktában a legjobb főzni. Mert így gyorsabb és gőzben előbb megfő a különlegességként számoltartott ennivaló.

A kakast, ami lehet három kilós is, a már valahol előbb ismertetett módon feltesszük pörköltnek, és mivel öreg kakas, elég hosszú ideig főzve félpuhára főzzük. Minden fűszert, paprikát, sót, borsot bele teszünk, és mikor már majdnem kész, akkor lezárjuk alatta a tüzet. Ha nem kuktában főzzük, akkor átöntjük egy nagyobb kuktába és így a pörköltünk kerül alulra. Ilyenkor tehetünk még bele hüvelyes paprikát és akár cseresznyepaprikát is.

A pörkölt tetejére rakjuk a savanyú káposztát, ami egy kilónyi mennyiség, aminek nem kell kicsavarni a levét, mert jó, ha az is belekerül az ételbe. Ennek tetejére pedig tesszük a megmosott rizst, ami lehet egy húsz dekányi mennyiség, de ne legyen túl sok, mert nagyon megdagad és felszívja az összes szaftot, és akkor száraz lesz az ételünk.

A pörköltet bő lére főzzük, mert ebben a lében fő meg a káposzta is és a rizs is.

Lezárjuk a kuktát és még egy órát főzzük, s mikor kinyitjuk és a rizs és a hús is puha, akkor készen is vagyunk, és legjobb, ha forrón tálaljuk, mert akkor a legfinomabb.

Kiöntjük a kuktából egy fehér cseréptálba, a pörkölt kerül felülre, és tálaló kanállal vagy villával szedhetünk a tányérokra úgy, hogy mindenkinek jusson a húsból és a rizses káposztából is. Az étel akkor van rendesen megfőve, ha a csontok fehérre színeződtek a kuktában, de a hús mégsem esik szét, de puha. Villával kell enni, és aki szereti, elnyomhatja benne a paprikát is. A csípős, ragadós szaftos, enyhén savanykás egytálétel fenséges eledel.

Külön savanyú nem kell hozzá, és a főtt rizs miatt kenyér sem igen, de van, aki mégis eszik hozzá.

Régen majdnem mindenhez ettek kenyeret.

Finom kadarka vagy kékfrankos illik hozzá, de egy jó hideg, laza fröccs sem szentségtörés.

Egy könnyű leves után tartalmas, finom egytálétel, ami igen laktató, és a savanykás ízek után egy édes almás pite nagyon ideillő desszert a lakoma végére.

A modern konyhában modern edényben főzzük, de akinek van lehetősége kemencében és cserépfazékban főve az igazi.

Így első hallásra bonyolultnak tűnik, de ha mindent egybe rakunk, akkor már csak idő kérdése, hogy mikor fő meg, és várakozás közben a jó étel reményében és a jól végzett munka örömére ihatunk is előre egy jó pohár hamvas, bíborvörös oportót. A szakácsok és a bortermelők örömére, és mindenki egészségére.



## 11. Fejezet BABOS ÉTELEK

Az egyik legfontosabb és legkedveltebb növényünk a sokfajta és sokféle változatú bab.

Sorolhatnánk, akár mint a Gombóc Artúr a csokoládéféléket: a zöldbab, a szárazbab, a kerek bab, a lapos bab, a fehér bab, a tarkabab, a gyöngybab, a lóbab, a vesebab, a guggolós bab, a futóbab, és még ki tudja hányféle bab.

Van még szójabab, kávébab, kakaóbab, de ezek másra valók, nem a mi főzéseink alapanyagai.

Emlékszem, mikor gyerekkoromban apám a nyakamba akasztotta a kukoricás zsákot és kétoldalt volt egy-egy hatalmas zsebe a kabátomnak, és a tarisznyában kukoricaszemek voltak, de azok is válogatott csövekről morzsolva, és az egyik zsebben bab, a másikban tökmag volt, és mentünk vetni. Édesapám vágta kapával a lyukat és én dobáltam bele a magokat, és mikor megvolt, akkor visszadobta rá a földet, rálépett és mentünk egy lépéssel tovább. Négy vágás kukorica, kettő szem, utána egy vágás a babnak, oda sokat kellett bedobni, mert a bab szereti a családot, mondta apám, és utána négy kukorica után egy vágásba tököt tettünk. Vagy ennivaló, vagy takarmány tököt, de akadt különlegesség is, az isten gyalulta tök, amit nem kellett gyalulni, mert szétesett magától is, és igen szerettem a sütőtököt is. A tököket nem volt szabad közel tenni egymáshoz, mert elfajoztak a porzásokor.

A papa vicces ember volt és mikor a mama kérdezte, mit vetettetek, akkor azt mondta otthon, hogy egy sor babot, egy sor csülköt, és ezen jól nevtünk, mert ugye a bableves is akkor a legjobb, ha belelép a disznó.

Jaj, azt még elfelejtettem mondani, hogy van még karós bab is, meg futóbab is, amiket összekötött erős nádra futtattunk fel, vagy csak egyszerűen a drótkerítés mellé vetettük és arra futott fel a nagy szemű futóbab, amit lehetett akár fejtett babként is megfőzni, de jó volt száraz babnak is. Abból az ember, ha bevágott egy tányér babfőzeléket, akkor az hoz is meg vizs is - mondta a papa, és nem viccelt. Mikor eljött az őszi betakarítás ideje, akkor zsákokba, lazsnakokba szedtük a megszáradt babhüvelyeket akár szárastól is, és otthon tiszta ponyvára öntöttük, és akkor vasvillával vagy cséphadaróval kivertük a megszáradt szemeket a babszalmából, amit aztán a malacok alá dobtunk és nagyon élveztek az új almot.

Ezután nagy rostákba, szitákba öntöttük a szemeket és anyám kiszeelelte, és már csak a tiszta bab került a babos zsákokba, de még a főzés előtt át kellett válogatni, hogy a kavicsokat, földdarabokat, zsiszikes vagy rossz szemeket ne áztassuk be a főzés előtt. Nagyapámat a mai napig úgy látom magam előtt, hogy egy cseréptállal az ölében ült a konyhaasztalnál és babot válogatott. Öregségére ez az ő feladata lett.

Ezután estére a mama beáztatta a babokat, ahogyan ő mondta, mert többes szám, és mindig másnap reggelre kelvén kezdte el főzni, de így járt el a füstölt sonkával, csülökkel is, hogy jól kiázzon belőle a só.

A bab az a növényi étel, amit a világon sokfelé főznek, mert viszonylag olcsó, sok van belőle és laktató eledel, lehet vele dolgozni a határban és a földeken, estig nem éhezik meg az ember. A western-filmekben is láthatjuk, hogy a prérin utazó emberek estére megéhezvén hagymás

babot főznek, mint laktató ételt a hosszú út után. De felénk volt egy bő vízü forrás, amiből lágy víz folyt, és ezért hordták a gyerekek korszokban a vizet mosáshoz és bableves főzéshez, mert ebben a vízben állítólag előbb megfőtt a bab. Az öregasszonyok figyelték, hogy ha már régen voltál a forrásnál, akkor azt mondták, ezek olyan szegények, hogy babot is ritkán főznek.

Sokféle ételt lehet a babból főzni, sokféle receptet ismerünk, de hogy mi lesz belőle, az sok mindentől függ. Az sem mindegy, hogy milyen fajta a bab és hogy mikor szedik le. Mert ha zölden szedjük le, akkor zöldbab leves vagy főzelék lesz, ha fejteni valóként, akkor fejtett bab lesz, de szárazon is meg lehet főzni, csak akkor az tartalmasabb és laktatóbb. Lehet bableves, csülkös bab, Jókai bableves, s ki tudja hány fantáziánévvel illetik még, de lehet főzelékként is fogyasztani, régen ettünk még babos kenyeret is. Lehet fogyasztani ecettel, hagymával, tejföllel, fokhagymás rántással, sokféleképpen elkészítve.

A mai ételünk is egy egyszerű, gyorsan összedobható ennivaló lesz, de mondjuk az elkészítése eléggé időigényes, legalább kettő óra. Ez az étel a babos hús. A svábok nem dobtak ki semmit, ha maradt egy kis szalonna, sonkadarab vagy káposzta darabka, egybe rakták és megfőzték. Ez a mai étel is ilyen lesz. Sütőben készül, lehet tepsiben is, de a legjobb a római cseréptál. A tálát be kell áztatni hideg vízbe legalább fél napig, hogy jól megszívja magát és utána ki tudja adni magából gőzként a főzés közben.

Egy fél kiló babot, mondjuk tarkababot, beáztatunk és felét a cseréptál aljára tesszük, a bab tetejére valamilyen gabonafélét teszünk. Az lehet árpagyöngy vagy hajdinakása, de manapság rizst tesznek az ételbe, körülbelül egy bögrével a bab tetejére elegyengetve. Ezután jönnek a húsok, a szeletekre vágott sonkadarabok, a felkarikázott kolbász- vagy szalámidarabok, és végül a beirdalt szalonnadarabok, amikből majd kioldódik a zsír. Ezek tetejére tesszük a felszeletelt édes káposztát, szépen elrendezve - nem kell sok, körülbelül egy kisebb fejnek a fele. Erre kockára vágott kis fej hagymát szórunk és a tetejére rakjuk a maradék babot.

Kell még hozzá egy nagy birsalma vagy körte, de ezt majd a végefelé tesszük rá sütni. Mikor ezzel végeztünk, felöntjük a tálát vízzel, hogy ellepje a babot. A sok vízre azért van szükség, mert a bab és a rizs, a káposzta ebben fő meg. Sót és paprikát nem kell bele tenni, mert a kolbászban és a szalonnában van só is, paprika is.

Az előmelegített sütőbe betesszük a tálát és a tetejét is rátesszük, és hagyjuk egy óráig főni anélkül, hogy megnéznénk. Kevergetni nem szabad, a víz felszívódik a rizsbe és a babba. Egy óra múlva levesszük a tál fedelét és megnézzük, hogy megfőtt-e a bab? A víznek már addigra el kellett tűnnie, és megnézzük, kell-e rá víz, de nemigen. Ekkor a negyedbe vágott birseket rátesszük a bab tetejére és ezzel együtt sütjük tovább, és a birs jó ízt és zamatot ad az ételnek és karamellizálódik a benne lévő cukor. Másfajta alma nem jó, mert az sok levet enged és az már nem kívánatos. Még egy fél órát sütjük fedő alatt, hogy a benne lévő húsok is megfőjenek, megpuhuljanak, és azért ne száradjon ki a bab meg a rizs.

A káposzta is megfő a hagyma alatt és olyannak kell lennie, mint a párolt káposztának. Fél óra után levesszük a fedőt és készre sütjük a birset is, és ez még egy fél óra. Ekkorra minden összetevő megfőtt, megsült, és kivesszük a sütőből és forróan kell enni. Nagykanállal vagy valamilyen kiszedővel tálaljuk a tányérokra, és úgy, hogy mindenki kapjon babot, rizst, húsokat, káposztát és egy birset is. Ez igazi ízkavalkád a javából. A bab illik a káposztához, és a füstös íz kissé megbolondítja az egészet. Savanyúság nemigen kell hozzá, esetleg édesebb fajtából, például cékla. A rizs miatt kevés kenyér kell hozzá, de a húsok miatt van, akinek kell.

Vörösbor illik hozzá, de inkább a rozé, a gyümölcsös bor hozza ki az ízeket az ételből.

Valamilyen kalács még a tetejére elferne, mondta mindig a nagybátyám, és szerette a süteményeket, neki nem volt ebéd sütemény nélkül, férfi létére is. Ez az egy tál étel igen laktató és hétköznapra való volt, nem pedig ünnepre. A sok idő miatt volt idejük még mással is foglalkozni a háziasszonyoknak. A munka mellett csak bedobták a sütőbe és néha ránéztek, hogy készen van-e már, meg néha kellett a tűzre is rakni.

A maradékokból is lehet jó ételt főzni és általában szerették az emberek.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok.

## 12. Fejezet

### A VÖRÖSBOROS MARHAPÖRKÖLT ÉS A TÖBBIEK

Visszaemlékezem régmúlt gyermekkoromra, a múlt századbeli hatvanas évekre, és agyamba villan egy hatalmas plakát, amit a halbolt kirakatában lehetett látni: Mondja marha, miért oly bús? S a zokogó tehén azt válaszolta: Mert újra itt a friss halhús. No! A helyzet pikantériája az, hogy akkoriban sem halat, sem pedig húst nem lehetett kapni.

A hatalmas halboltban csak néhány szovjet olajos halkonzerv árválkodott, de még a dobozon is átérződött a szaga. A vizes medencék szárazak voltak, a halmerítő szák is csak ott száradt, néhány ruszlis üveg társaságában, és valaki az éjszaka folyamán a Halszaküzlet feliratot Halszagüzletre változtatta, nem kis derűtségre a piacra igyekvőknek.

Persze az sem járt jobban, aki a húsboltban szeretett volna vásárolni, mert ugye az is üres volt, és ha a bolt előtt hosszú sorokban álldogáltak az emberek, akkor az azt jelentette, hogy majd valamikor hoznak valamilyen húsféleséget, többnyire Argentínából, a pampákról származó fagyasztott marhahúst.

Az fagyos is volt, fekete is volt, s valamilyen gyanús lé folydogált belőle, ezért mi soha nem vásároltunk olyasmit, mert anyám nagyon finnyás létere ilyesmit nem tett volna az asztalra. Inkább ettünk zöldség- vagy krumplilevest. Vagy tojásos, vagy köménymagos levest, amit szegény apám kutyalevesnek is hívott, a benne úszkáló kenyérdarabkák miatt.

A mama régen cselédlány volt egy gazdag krumplikereskedő családnál, ahol a háború előtt borjúhúst is ettek, és mindig mesélte, hogy akkora pincéjük volt, hogy a lovas kocsik be tudtak menni lovastól, és mikor lepakoltak, akkor a másik végén ki tudtak menni a pincéből. Mindenfajta burgonyafajtát másik pinceágban tárolták el télire.

Tehát a húsboltot annak idején sokan ruhatárnak is hívták, mert ugye a fogas megvolt, csak fel kellett volna akasztani a kabátokat. Egyik leleményes kőfaragó, szobrász barátom megvásárolt egy ilyen árválkodó húsboltot, és különféle színű és anyagú kövekből hurkákat, kolbászt, sonkát, szalonnát faragott ki és felakasztotta a húskampókra, és még csiszolt márványból szeletelt disznósajtot is kifaragott. A kiállítás címe: ENNIKŐ volt. Igen találó és sokan megnézték, és ez akkoriban országos hírnevet is szerzett a még ma is alkotó művészeknek.

Akkoriban járta a vicc, hogy uram felakaszthatom a kabátját? Ugyan kérem, felőlem fejbe is löheti. Ekkortájt jött haza a mama azzal, hogy sikerült vennie két kiló gyenge marhahúst. Igen, mondta a papa, én is láttam tegnap, olyan gyenge volt, hogy hatan támogatták a vágóhidra. S még ebben a helyzetben is volt kedvünk nevetni.

Mielőtt még az ember háziasította volna a szarvasmarhát, lelkesen vadászta a különféle bölényféléket és azoknak borjait haza véve évezredek alatt alakult ki a mai vágómarha, amit azóta is élvezettel fogyasztunk, ha jól van elkészítve, igen sokféle és változatos módon. Gondoljunk csak a ma újra divatba jövő szürke marhára, vagy a magyartarka tehénre, amit a tejéért is szívesen tartanak. Valamikor a királyoknál vagy az úri házaknál divat volt lakomákon, lakodalmakban, csak úgy dicsekvésképpen a diplomaták előtt az ökörsütés.

Igaz, hogy volt, mikor egy napig is sütögették az ökröt, amibe állítólag bárányt is tettek és a bárányba egy kappant, és ha az belül megsült, akkor az ökör is megsült kívül, aminek igen kemény volt a húsa, mert igen inas és izmos volt ahhoz, hogy lábon elhajtsák a hajdúk akár egész nyugatra, az óceánig. Néha, mikor egy vár ostrománál kiéheztetésre ítélték a vár népét, akkor kedvező széljárás esetén a vár előtt, az éhes védők szeme és orra láttára, ökröt sütöttek és vigadoztak, boroztak a vár tövében, és kiterített farkasbőreiken heverésztek, és sokszor a sült hús illata győzte meg a vár népét a megadásról.

Ilyen ökörsütést jómagam is láttam, mikor Szekszárdon a szüreti napok alkalmából minden évben rendeztek ökörsütést, és jó pénzért bárki megkóstolhatta. Igen látványos volt, de az ízéről azért voltak kétségeim.

De hát mi is készülhet a már letaglózott marhából? Akár a sertésből, a szarvasmarhából is, minden részét felhasználva, sokféle ennivalót lehet főzni.

Az állat orrától a farkáig minden porcikáját felhasználják, s itt is vannak drágább, értékeőbb és kevésbé értékes részek, akár egészen a felsáttól a marhabendőig, a pacalig bezárólag.

Lehet simán csak sütni, főzni levesben és vadasnak vagy pörköltnek. Ferenc Jóskának szinte mindennapi eledele volt a marhafartó levesben főzve, de ő főtt húsként ette különféle mártásokkal. A pacal az egy bizalmi étel, bárhol nem eszik olyasmit az ember. Igencsak el lehet rontani. Anyám nagy kedvence volt a rostélyos sok hagymával, de legjobban a marhapörköltet szerettük, és leginkább tarhonyával és céklarépával, a végén pedig vörösbort ittunk rá.

Ünnepekre, de akár tanyákon is szüretkor vagy préseleskor, mikor volt rá sok idő, akkor volt érdemes neki állni, mert igen időigényes a művelet, de megéri a fáradságot.

Lehet lábasban sparhelten, de lehet bográcsban is főzni, de aki gyors ebédet akar, az főzze meg kuktában, de annak semmi köze a rendes ételhez.

Mint mindennek, ennek is jó sok időre van szüksége, hogy rendesen átfőjön, megpuhuljon és összeérjenek az ízek.

A mennyiség egy emberre számolva harminc-negyven deka, és sok hagyma, sokféle fűszer, kevés víz és sok bor, mégpedig vastag vörös bor. Fehér és fixli nem jó erre a célra.

Legjobb, ha mindenekelőtt megkóstoljuk a bor minőségét, de csak módjával, nehogy besokalljunk, mert csalósak ezek a borok és a főzés végére lesz akak-makak, ami rontani tud a hangulaton.

Mivel is kéne kezdeni a főzést? Elsősorban a húсок darabolásával és a minőség kiválogatásával. Ugye lehet marhacombból is főzni, de a legjobb a marhalábszár, amiben vannak izmos inak is és akár egy kis zsírréteg is.

Lehet kockára vágni, de van, aki csíkokra is vágja a lábszárat, és azért a jóhoz legalább két-három kiló mennyiség kell minimum, de ez inkább több szokott lenni különféle alkalmakkor.

Ha kész a húsvágás, ugye ami harminc deka legyen legalább személyenként, ehhez kilónként egy öklömnyi nagy fej vöröshagymát pucolunk meg és kockára vágjuk. Lehet nagyobb kocka is, mert úgyis szétfő a hosszú főzés alatt.

A hagymát egy kanál zsíron megdinszteljük és mikor már üveges és jó illata is van, mert tettünk bele fokhagymát is egy pár gerezdet, akkor belerakjuk a húst is, hogy hadd pörköldjön meg a külső felülete és kapjon egy kérget, ahogy megpörköldött, mert ettől lesz

igazából pörkölt, mert különben gulyás vagy paprikás hús lenne csak belőle. Mikor már megpörköltött és a színe is megváltozott, akkor teszünk rá egy kevés édes paprikát, ami a zsírban hamar feloldódik és persze ez nem a teljes mennyiség, és némi sót is teszünk bele, hogy kiadja az ízét a húsnak. Tehetünk bele egy kiskanál borsot is, aminek fantasztikus lesz az illata. Pár darab babérlevelet is tehetünk bele a vadas íz miatt, és akinek van, az a babérkoszorújából tépjen le pár darabot, de jó a másik is.

Ekkor keverjük össze fakanállal és öntsünk rá egy kevés vizet, de csak módjával, hogy nehogy leégjen, mert akkor jön a kakasdi iskolaigazgató, akit Kozmának hívtak.

Ez is csak olyan szólás-mondás, de voltam már olyan helyen, ahol igencsak lekozsmált az étel és szinte ehetetlen volt. Ekkor bevetették a másik trükköt, az erős paprikát, de az is csak rontott a helyzeten.

Főzés közben nem mászkálunk el a tűztől focizni, csajozni, borozni, akkor mi főzünk, és ezt a hivatalt ha elnyertük, akkor főzzünk odaadó módon, mert az emberek eléggé kritikusak és hamar szó éri a ház elejét.

Igen fontos szabály, hogy ha mi főzünk, akkor ne engedjünk másokat beleszólni és főleg nem belenyúlni a munkánkba, mert akkor lehet igazán elrontani az ételt, hogy mindenki ezt tesz bele meg azt rakatna bele, és ha elrontják, akkor a bajnak nincs gazdája, mi maradunk a pácban.

Egyszer volt egy lelkes kuktám, aki csak kézilánynak hívta magát huncutul, és őrá is csak a tűzrakást bíztam és kérdeztem tőle: Tüzelünk, tüzelünk? Nem, mondta sokat sejtetőleg, fűtünk.

Ha szabadtűzön főzünk, akkor bizony rakni is kell azt a tüzet.

Mégis, ha kevés vizet rakunk a pörköltökhöz, akkor miben fő meg? A kérdés jogos és fontos. És ehhez kell a rutin és az évek. A hús elég sok levet is enged és erre oda kell figyelni, és ilyenkor elég sok bort, hogy a húsunkat ellepje, kell öntenünk a bográcsba és annak a vizében fő meg a húsunk. Az alkohol nagy része elillan a bográcsból, és a bornak a zamata és savai maradnak a bográcsban, és ebben szépen megpárolódik a marhahúsunk. A szaftjának sűrűnek kell lennie és tehetünk még bele erős cseresznyepaprikát is és csöves fűszerpaprikát is, akár szeletelt paradicsomot, de van, aki kevés lecsót is tesz bele, de csak vagy ezt, vagy azt.

A levén látjuk, hogy kell-e még bele víz, de nemigen hígítjuk fel. Ha szükséges, akkor sóval, borssal, őrölt paprikával még fűszerezhetjük, és erős tört paprika is jó neki.

Más különleges trükköket nemigen használunk, mert az eredeti pásztorételekhez nemigen használtak akkoriban mást, mert nem is ismerték a modern dolgokat, mint például a vegetát és hasonló dolgokat.

Most már csak főni kell addig, míg a hús meg nem puhul. Van, aki a végén főz bele burgonyát is, de anélkül is jó, de ha igen, akkor hasábra vágja.

Ha másféle húsok is vannak benne, akkor vegyes pörköltnek hívjuk az ételt, de lehet még benne vadhús is, akár szarvas vagy vaddisznó is, de akkor arra külön oda kell figyelni, a fűszerezéskor mindenképpen. De azért legjobb, ha minden húsfajtát külön főzünk meg, a karakteres ízek miatt.

Teljesen más egy marha- vagy sertéspörkölt, egy köröm- vagy csülök pörkölt, nem beszélve a vadakról, és főleg a szárnyasokról, amiket mind hasonlóan kell főzni, de a végére mindig más ízeletet kapunk. Ha megpuhult és megfelelően ízletes a pörköltünk, és a szaftja is elég színes és sűrű, akkor tálalhatunk. Egy nagy fehér cseréptálba öntjük a forró fejedelmi étkeletet és a már előre kifőzött galuskával, vagy megpirított tarhonyával tálaljuk úgy, hogy a tésztára szedjük a szaftos húsokat. Van, aki kenyérrel eszi és burgonyával, ízlés dolga. Bármilyen savanyúsággal finom, de a legjobb hozzá a céklasaláta kissé édeskésen. Puha fehér kenyér, a piros étel és a lilás savanyúság színes látványosság az asztalon, és utána még a vörös bor koronázza meg a fehér asztalt.

Desszertként foszlós kalácsot adnak, amire még mindig meg lehet inni egy-két pohárka kadarkát. Ez a fejedelmi étkelet igen laktató és nehéz, utána már nemigen megy a munka, inkább a kedves beszélgetés, viccelődés, esetleg nótázgatás, vagy akár egy pár ultiparti. Szigorúan filléres alapon, mert minden barátság alapja a pontos elszámolás.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok és egy kellemes délután eltöltését egy szekszárdi pince-szeren.

Élvezzük a jó munkát, a barátság és a kellemes együttlét hangulatát.

Mindenki egészségére!

Csak egy liter kadarka kell,  
Hogy az ember  
Ne törődjön  
Semmiel.

Úgy szép az élet,  
Ha semmi sem zavarja,  
Van még a pincében  
Száz liter kadarka.

Csak egy liter  
Kadarka kell,  
Hogy az ember  
Ne törődjön  
Semmiel.

*Vége az első résznek.*