

NAGY VENDEL

ÍZES TÖRTÉNETEK

IRODALMI SZAKÁCSKÖNYV

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

**2. KÖTET
E-KÖNYV**

NAGY VENDEL „ÍZES TÖRTÉNETEK” CÍMŰ
SZAKÁCSKÖNYVÉNEK FOLYTATÁSA

MEGJELENT MAGÁNKIADÁSBAN
2017 JÚNIUSÁBAN A 88. KÖNYVHÉTEN

A KIADVÁNY MAGÁNTULAJDON
SZERZŐI JOGOK VÉDIK

KAPCSOLAT: nagy.vendi54@gmail.com



A SZERZŐ FOTÓJA.
AMATŐR FELVÉTEL.

EZ A KÖNYV A SZERZŐ HETEDIK KÖTETE
A MAGYAR ELEKTRONIKUS KÖNYVTÁRBAN.

KÖSZÖNETET MONDOK A MEK ÖSSZES DOLGOZÓJÁNAK
AZ ÁLDOZATOS MUNKÁJÁÉRT.

TARTALOM

1. Fejezet

ELŐSZÓ, AMI JÓ LENNE UTÓSZÓNAK IS

13. Fejezet

TOJÁSOS ÉTELEK

14. Fejezet

A LECSÓ, VARIÁCIÓK EGY TÉMÁRA

15. Fejezet

A GULYÁS LEVES, AMIBŐL HOGY LESZ PALÓC LEVES?

16. Fejezet

BENSŐSÉGES BELSŐSÉGEK, A PIRÍTOTT MÁJ

17. Fejezet

A FARSANGI FÁNK ÉS EGYÉB HUNCUTSÁGOK

18. Fejezet

HULL A SZILVA A FÁRÓL... JA, MEG A DIÓ IS...

19. Fejezet

SÖR, BOR, PÁLINKA, LEHETEK-E BOLDOG...

20. Fejezet

BEFEJZÉS, VÉGELSZÁMOLÁS

KEZDJÜK HÁT, ISTEN NEVÉBEN.

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, szürettek, 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!

13. Fejezet TOJÁSOS ÉTELEK

Hogy mi mindenre kiterjed a tudósok figyelme.

Megállapították, hogy a hölgyek előbb meglátják a színes dolgokat, mint például a piros színt, és a férfiak pedig a mozgást veszik észre előbb.

Visszavezették egészen az ősemberig, hogy a gyűjtögető nőneműek előbb meglátták az érett bogyókat, mint mások, hímnemű társaik, akik viszont a vadak mozgását észlelték hamarabb a vadászat sikeressége okán.

Legalábbis így gondolják, és a logika alapján nehéz is volna ezt megcáfolni.

Aztán azt is észrevették elődeink, hogy a madarak tojásait a különféle hüllők, kis emlős állatkák, de akár maguk a másféle madarak is rendszeresen kirabolták más fajtársaik fészket és elfogyasztották féltve őrzött, de néha őrizetlenül hagyott tojásaikat.

Aztán egyszer talán éhében, vagy kíváncsiságától vezérelve, ősemberünk is megkóstolta, és mivel ízletesnek találta, előbb nyersen, aztán később főzve, sütve is ette a viszonylag könnyen megszerezhető enivalót.

Ettől már csak egy lépés volt, hogy a kikelt, és még elmenekülni nem tudó állatkákat is a farkastörvényeket ösztönösen követve, szintén megette.

Ettől függetlenül a mostani tudósok számos megkövesedett dínó tojást találtak, amiben kifejlett dínó embriókat is megvizsgálhattak.

Persze a dínók idejében még nem éltek emberek.

Sokak feltették már a kérdést, hogy melyik volt előbb, a tyúk, vagy a tojás?

Ezt a kérdés feltevést most megpróbálom megválaszolni, talán nem a legmélyebb tudományossággal, de inkább a logika alapján. Íme:

A tudomány is, mint bármi más, legalább kettő-féle alapon magyarázza a Föld, az állatok, emberek keletkezését, a teremtett világ elméletének követői minden lényt jelen állapotukban teremtettnek hiszik és vallják. A materialisták szerint pedig az evolúciós elméletet követve, egy bizonyos törzsfjlődésen ment át minden élőlény. És ennek alapján az ősi hüllők, és még azok mai maradványai is tojásokkal szaporodtak, mint pl. a krokodil, a teknősbéka, és akár a dinoszaurosok számos faja.

Ezekből az állatokból fejlődtek ki későbbiek folyamán a madarak is, akik még a mai napig is tojásokat raknak, első végtagjuk szárnyakká alakult és még a mai napig is élő dínómaradék lehet a madárfaj egyik példánya, a pulyka, de ez nem biztos.

Tehát előbb volt a tojás, mint a tyúk, de hogy a tyúktojás volt-e előbb, mint a tyúk, azt már én sem tudhatom.

Ebbe a nehezen bizonyítható értekezésbe mélyebben ne menjünk bele, az tény, hogy én jómagam fészekrablásra nem vetemedtem, sőt inkább védtem a madarak minden fajtáját, szépségüktől és hasznosságuktól függetlenül, mert mindegyiknek létjogosultsága van a természet egyensúlyában.

A szőlőnkben is voltak gyümölcsfák és szívesen rakott fészket több madárka is, és mi figyeltük, hogy mikor kelnek ki a kismadarak, és gyönyörködünk bennük, és ők lelkesen szedték fel a bogarakat a fák alól, és gyönyörűség volt a fecskéket nézni, mikor cikázva kapkodták a levegőben repülő legyeket, szúnyogokat, és vitték a sivítózó kicsinyeiknek.

Mindig aggódtunk értük, ha ősszel elrepültek Afrika irányába.

Viszont a háziasított, és tojástermelésre kitenyészített madaraktól, gyermekkorom óta, szívesen összegyűjtöttem, először nagyszülői segítséggel, később önállóan is a napi tojás termést, nehogy valamelyik tyúknak eszébe jusson, hogy ráüljön az összegyűjtögetett tojásaira.

A tojás maga igen romlandó áru, ezért oda kell figyelni a frissességére.

Emlékszem, gyermekkoromban eltűnt a kedvenc krédli tyúkom és már elveszettnek hittem, mikor az ól alól előjőve kivezette orozva kikeltett kiscsibéit, mindenki nagy örömére.

A mama nem nagyon örült nekik, mert azt mondta, hogy ezek csak kis tojásokat tojnak és a húsuk is igen csekélyke, de mint díszállat, megszívelte a baromfiudvarban, főleg reám való tekintettel, de a kiskakas sokkal harciasabb volt, mint a nagy magkakas. Még azt is megkergette az udvarban.

Nagyapám kis lapáttal és vakoló kanállal aranyos kis fészkeket vájt az udvarban lévő löszfalba és szalmát beletéve évekig szolgált tojófészkeként az udvar végében, olcsó, de ötletes megoldásként.

Tettem bele egy fehér, tojás alakú kavicsot, és ezzel oda szoktattuk a tyúkanyót, és fészekrakásra ingereltük.

Számolni ugyan nem tudott, de néha azért odakapott, mikor kivettem a még meleg tojását.

Onnan még én is ki tudtam szedni a tojásokat a tyúkok alól, és vidáman vittem be a kamrába a szakajtóba, mindig tudva, hogy melyik a mai friss termék.

Megvolt, hogy mihez melyik tojást lehetett használni a frissessége miatt.

Főzve és rántottának jó volt a pár napos is, de süteménybe mindig friss tojást használt a mama.

Nálunk nem fordult elő a szalmonella, azt inkább kacsatojástól lehetett kapni, de azt mi soha nem használtunk főzésre.

A libát, kacsát általában elültettük, elég volt az nekünk, ami abból kikelt.

A parlagi galambok tojásait is békén hagytuk, a galambleves finomabb volt.

A tojás mind a mai napig fontos alapélelmiszer, számtalan étel nyersanyaga, főzve, sütve, nyersen bekeverve, és a szegények eledele is volt, mert ezt még a szegények is meg tudták termelni, a régi világban is.

Gondoljunk csak Petőfi Anyám tyúkjá című versére, hogy egyebet ne is említsek.

Fontos még a cukrászatban és a sütőiparban is, de alapanyaga lehet még a fagylaltnak is, amit nyáron annyira kedvelünk.

Ott kell ám igazán odafigyelni a megfelelő hűtésre, nehogy valaki fagylaltmérgezést kaphasson a rossz tárolás miatt.

Nálunk, mivel nagy volt a család, sok tojás fogyott, és mivel megvolt, nem is kellett vele spórolni.

Reggel ettük héjába főzöten, de rántottaként is igen kedveltük, főleg sok hagymával, akár borsóval, zöldséggel összesütve, vagy omlettként, liszttel keverve, de csirke vérével megsütve is igen kiváló reggeli volt.

A gyúrt tésztahoz elengedhetetlen a tojás, és nálunk nagyon sok tészta fogyott, akár édes, akár sós formában. A halászléhez, a húslevesekhez, és mint nokedli a pörköltökhöz, vagy a tojásos nokedli fejes saláta mellé.

Nem is beszélve a sok-sok pogácsáról és a különféle kelt kalácsokról, és főleg sok kellett a mindenki által kedvelt piskótába.

A rakott krumpli, a tojásos leves, a tojáspörkölt, és még számos étel igényelte a tojás jelenlétét, még a fasírozottba is kellett tenni, de a Stefánia vagdaltba egész főtt tojást is rakott a mama.

A tojásos ételek elég gyors ételek, mert hamar megsül és megfől a tojás.

Ha munkából hazajöttek a családtagok, gyorsan tudtak valami ételhez jutni és ami fő, finom volt és még meleg is.

Főtt tojás mellé sokszor főztek sonkát, de azt már előbb, akár több napra is. Ezt húsvét után is ettük, de már akkor nem volt olyan finom, mint az ünnepek hangulata miatt.

A nagymama füles kosarába elvitte húsvétkor a főtt sonkát, a főtt tojást, és a fonott kalácsot a templomba, és ott megszentelte a plébános úr és hazajöve a miséről, azt ettük reggelire.

A lány tojást is szerettük, de azért azt is meg kellett jól főzni, mert csak kissé lágyan szerettük és a túl folyós nem volt olyan gusztusos. Én mindig tettem rá borsot, paprikát és sót is, fantasztikus íze lett ettől.

Sok poént, viccet és történetet lehetett hallani a tojáról és az ételekről.

Emlékszem egy viccre, amin sokat nevettünk.

Az anyuka mondja a fiának:

- Kisfiam, edd meg a lány tojást,
- Anyuka, én nem szeretem a lány tojást.
- Édes fiam, mondtam hogy edd meg a lány tojást.
- De anyuka, én nem szeretem a lány tojást...
- De akkor is edd meg - mondta a szigorú anya.
- Jó, de a csőrét is?

A férfiak azt tartották, hogy a tojás növeli a férfi erőt.

Bár ezt más ételekre is kitalálták, én nemigen hiszek ebben.

Volt olyan orvosom, aki azt mondta, a tojás sárgája növeli a koleszterin szintet és csak a fehérjét egyem meg, a másik szerint a fehérjét nem szabad megenni, mert az növeli a fehérje ürítést, és a fehérje túltengés káros dolog.

Akkor most hogy is van ez?

Ezt még tetézzük a rántottába sütött szalonna zsírával, de ha olajba sütjük, ma már az sem jó.

Ember legyen a talpán, aki kiismeri magát ezen.

Legjobb, ha az ízlésünkre hallgatunk.

Énekesektől hallottam, hogy a tojás sárgáját cukorral kikeverve gyógyszerként is alkalmazták a hangszalagok betegsége alkalmával és torokfájás esetén is ez volt a gyógymód.

De lehetett vele festeni, sőt még ragasztóként is használták régen.

A leleményesség határtalan.

Akkor most üssünk össze egy gyors reggelire való tojásrántottát.

Én általában kettő-három tojást szoktam fejenként megsütni, főleg, ha felnőttek vannak többségben.

Hétvégén, mikor a család még tovább aludt, én felkeltem, és próbáltam gyorsan megcsinálni a reggelit, kedveskedni akartam a családnak, de mindig lebuktam a hagyma és a sütés illata miatt.

A lányok bentről várták a végeredményt.

Szalonnát vágtam vékony szeletekre, és beirdaltam, mint a kakastaréjt és ha megsült, szépen mutatott a tányéron.

Ezeket a szalonnákat egy nagyobb serpenyőbe feltettem sülni, és már áradt is a jó illat a lakásba, hiába csuktam be a konyhaajtót.

Jó a húsos szalonna is, de manapság a mangalica a divat. Ha van sonka, akkor az is jó, főleg a házi paraszt sonka, és főleg, amin van egy kis kövérje is.

Mikorra ezek megsültek, addigra össze kell vágni a hagymát.

Lehet kockára vágva is, de lehet szálára vágva is felhasználni, de a lényeg, hogy sok legyen. Egy nagy fej három tojáshoz.

Ha kiolvadt a zsírja a szalonnának, akkor rátehetjük a hagymát sütni és míg üveges nem lesz, addig feltörjük a tojásokat.

Vigyázzunk, hogy soha nem közvetlenül törjük a tojásokat az ételbe, mert hátha meglepetések érnek bennünket, romlott vagy nem szép a tojás, akár a sárgája, akár a szaga.

Mindig egy külön tálba törjük az összes tojást, de előzőleg mossuk meg mindenképpen.

Ha megfelelő az állaga, akkor tehetünk a tojásba sót, paprikát, borsot, és még más dolgokat is, pl. lisztet, zöldségeket, akár kockára vágott felvágott darabokat, bármit, amit szeret a család, de ezek ízlés szerint el is hagyhatóak.

Villával felverjük egy kissé a tojást, ezzel habosítjuk is, levegőt verve bele, és össze is törjük a sárgáját, kicsit egyneműsítjük a mindenféle egyveleggel.

De lehet csak natúr tojást felverni és a hagymára önteni.

De ezelőtt még tehetünk felkarikázott fehér paprikát és darabolt paradicsomot a hagyma közé vegyítve, egy kis lecsós ízt adva az egyszerűnek tűnő egytálételnek.

Ha nem akarjuk összekeverni a tojást, akkor egyenként is ráüthetjük a hagymára és a szalonnára, de akkor tükörtojás jellege lesz a rántottánknak.

Ha beletettük a serpenyőbe valamilyen állapotában a fő alkotóelemet, akkor az események drámaian felgyorsulnak.

A tojásfehérje hamar megszilárdul, kicsapódik és pár perc alatt a sárgája is megsül.

Ilyenkor már nem hagyhatjuk magára az ételünket, mert simán odaégethetjük a serpenyő aljára.

Közben kevergetni is kell fakanállal, hogy az alkotóelemek összekeveredjenek és egyneműsődjenek, és az illatán és látványán érezzük, hogy a tojás megsült, de van, aki kissé szaftosabban szereti és nem kell agyonsütöni.

Tehetünk bele csípős paprikát is, ha nem gyerekeknek lesz, de ez is ízlés dolga.

Ha kész, akkor levesszük a serpenyőt a lángtól és lapos tányérra halmozzuk, és mindenkinek jusson kakastaréjra sült szalonna, és ha tettünk bele, akkor karikára vágott kolbász is, és szép a sárgán illatozó tojás, a reggeli asztal díszé.

Valamilyen savanyúság illik hozzá, például csemege uborka, de nyáron a legjobb a kovászos uborka.

Friss fehér kenyér való hozzá, és tea, kakaó és tej illik mellé italként.

Ez egy komplett reggeli és tartalmas, délig kibírja az ember, ha nem sokat mozog mondjuk vasárnap délelőtt.

A sok hagyma miatt nem igazán csókálló, de a hagyma nagyon egészséges, minden formájában, és az egész ételünk energiadús és vitamindús a sokféle zöldség miatt.

Ennek az ételnek csak a fantázia szabhat határt, hiszen sok mindent bele lehet tenni. Én sokszor csináltam olyat, hogy ha maradt egy-egy felvágott szelet, amit már senki nem akart megenni, akkor főleg, ha nagy karikáról volt szó, meleg zsírban mindkét oldalán megsütöttem. És az egyik felét jobban átsütve kis kosárka formára gömbölyödött. És abba a kosárkába ütöttem bele az egész tojást, és abban sütöttem meg a tiknyomatot, ahogy falusian mondani szokták.

Igen érdekes és látványos így enni, mintha maffin lenne, és egy kis ötletet vittünk a mindennapok eledelébe. Tetejébe tehetünk különféle fűszereket, és ezt is hagyhatjuk félfolyósan.

Késsel és villával esszük, így könnyebb darabolni.

Persze, aki nem szereti a tejet és komolyabb italra vágyik, ihat hozzá egy kis könnyű vörösbort is.

De az már egy másféle étkezési kultúra.

Ezzel az egyszerű, de kiváló ennivalóval sikerült mindig meglepni a hétvégén lustálkodó lányokat, és jó étvágygal megették az utolsó falatig.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok sok szeretettel ehhez az egyszerűen nagyszerű ennivalóhoz.

Szekszárd, 2014. 05. 10.

14. Fejezet A LECSÓ, VARIÁCIÓK EGY TÉMÁRA

Én, sokakkal ellentétben, szerettem iskolába járni.

Általánosba is, de főleg az ipari iskolába, mert az mozgalmasabb, és érdekesebb volt.

Nem is beszélve a későbbi felsőbb iskolákról.

Az általános iskola nyolc éve alatt az alapokat lehetett megtanulni, amire később építkezhettem.

Minden érdekelt, de főleg azok a tantárgyak, és a többség ilyen, amiket logikai alapon, logikára építve lehetett megtanulni.

Egy szót kellett alkalmazni és elfogadni, és akkor, ha arra a kérdésre meg tudad adni a választ, már ment a tanulás. Ez a szó a MIÉRT?

Történelemből, ha tudad a választ, hogy miért akkor volt a tatárjárás, vagy miért akkor jöttek a törökök, amikor jöttek és hogy miért indult el Kolumbusz India felé, amikor elindult, akkor már tudod is a történelmet.

Persze ez is összehozható a főzéssel, mert a fűszerek nagy része keletről származott és a törökök nem engedték a hajókat közlekedni és szárazföldön is nehéz volt rajtuk átjutni. Kolumbusz is fűszerekért indult és nem Amerikát felfedezni, úgy halt meg, hogy nem is tudta, hol járt.

Ezért nevezik az őslakosokat indiánoknak, Indiáknak.

A sokak által utált évszámok megtanulására szintén kidolgoztam egy sajátos gondolatmenetet, ami a számok képi megformálásán alapult, és szintén logikusnak kellett lennie.. Elképzeltem, sőt lerajzoltam egy számsort, az évszámok tükrében, a nullától jobbra, balra, időszámításunk előttre és időszámításunk szerintre, és felírtam alulra az évszámot, felülre az eseményt és a számok képe alapján megtanultam.

Egyszerű számokkal kell kezdeni.

István királyt 1000-ben koronázták meg. Aztán egyszerűbb számok: 1444 a várnai csata, a legegyszerűbb évszám talán a nándorfehérvári csata: 1456. Szép sorjában, és ilyen hasonlóan egyszerű a francia forradalom is: 1789.

Hasonló számmisztikával minden évszám megjegyezhető. Az érdeklődőknek külön kérésre kidolgozom a probléma megoldását.

Az irodalomban meg hogy miért akkor írta azt a verset az a fránya költő, és miért pont arról írt, akkor már azzal is tisztában voltál.

S a kérdés, hogy mit akart ezzel mondani a költő? Akarta a fene, volt rá a válasz.

A földrajznál pedig nincs könnyebb tantárgy, mert minden rajta van a térképen, és hogy miért van a halfeldolgozó konzervgyár a tenger partján, és a vasgyár miért van a szénbányák közelében? Logika.

Előszertettel foglalkoztatott a kis növényhatározó és a biológia is.

Mindig nevettem, mikor azt olvastam, hogy a paprika egy felfújt boggyótermés.

Később megtudtam, hogy miért, és a kémia is inkább a vegyületek miatt érdekelt és a keverékek miatt, mert a málnaszörp is egy keverék.

A főzés pedig csupán csak fizikai és kémiai változások sorozata.

Ilyen egyszerű a világ, csak mi bonyolítjuk nehezen elviselhetővé és megtanulhatóvá.

No, még az iskoláról csak annyit, hogy nekünk volt még politechnika óránk, ahol megtanultunk fűrészelni, faragni, szegelni, periszkópot, hajót, virágkarót készíteni, és még hímezni, varrni és főzni is.

Persze csak egyszerű ételeket, például paprikás krumplit, párolt káposztát és lecsót csináltunk, amit a végén meg is ehettünk.

Most egy szezonális ételről fogok mesélni, ebben a korai nyárban, mégpedig a számtalan formában elkészíthető, gyors és nagyon finom ennivalóról, a lecsóról.

Sokan, talán a paprika miatt, azt hiszik, hogy eredeti magyar egytálétel, de ez persze nem igaz.

Délről, a vándorló és hódító népek, például a törökök által behozott receptúrák alapján terjedt el hazánk területén is.

S többek között a paprika és a paradicsom sem őshonos minálunk.

A menekülő bolgár kertészek hozták el magukkal a magokat és a palántákat, s itt is megfelelő éghajlatra és talajviszonyokra találtak.

Az állandóan úton lévő vándor cigányok ételei közt is sokfajta formában megtaláljuk a lecsós jelleget, sokféle variációban mind a mai napig.

Az alap egyszerű, valamilyen zsiradékon megpirított hagyma, paradicsom, és valamilyen friss, tehát nem szárított paprika.

A paprika lehet fehér, de akár színes is, zöld, sárga, piros, mennél színesebb az étel, annál szebb és talán finomabb. A paprika lehet édes és erős, sőt még akár cseresznye paprika is.

S most jöhetnek a variációk, hogy mit is teszünk még bele a lecsónkba.

Lehet tojást, szalonnát, kolbászt, akár virslit is tenni bele, de lehet enni tésztával is, sőt hússal is, gondoljunk csak a lecsós szeletre.

De nagyon finom a rizses és a tarhonyás lecsó. De ettem már gombás, krumplis, sőt tökkel készült lecsót is.

Itt is érvényesül az, hogy ki hogy szereti, és éppen még mi van otthon elven is lehet főzni.

Lehet édes, erős, sok paradicsommal, vagy akár épphogy csak, de van, aki paradicsomot nem is tesz bele, mert marja a gyomrát.

Ez az ahány ház, annyi szokás közhely itt is érvényesül, mint olyan sok mindenben.

A lecsót lehet főzni serpenyőben, lábasban, de néha még bográcsban is elkészíthető, attól függ, hogy milyen tüzelő alkalmasítást használunk.

Én már főztem szabadban is, nagyon szerettem szabad tűzön főzni, mert az egy más világ, más életérzés.

A tűz varázsa és egyszerűsége mindig lenyűgözött.

Akit a füst kesernyés, savanykás illata megcsapott, az soha nem felejt el.

Soha nem féltem a tűztől, de mindig tiszteletben tartottam ezt az ősi elemet.

Akkor most főzzünk egy egyszerű, alaplecsót, és majd variáljuk a változatosság jegyében.

Nyár vége felé minden évben csináltunk egy nagy lábas eltenni való lecsót, és egy-egy adagot befőttes üvegebe téve és télen felhasználva a változatosság lehetőségét kihasználva, mindig másféle kiegészítőket adtunk hozzá.

A változatosság gyönyörködtet és soha nem lesz unalmas.

Legjobb, ha egy tállal kimegyünk a saját kertünkbe és ott leszedjük az alapanyagokat: a paprikát, paradicsomot, a hagymát, és erről tudjuk hogy mi ültettük és nem permetezett, és a komfort-érzést is megadja, a munka öröme után a munka gyümölcse a legédesebb.

Példának okáért egyik évben vettem a piacon törpe paradicsom palántát, és meglepetésemre kettő méter magas paradicsomfa lett belőle és félkilós paradicsomokat szedtem le róla, amiből elég, ha egy szemet vágunk bele a kisebb mennyiségű lecsónkba és bőven maradt még az általam hatalmas üstben kifőzött paradicsom italba, amiből képes voltam csak úgy, tévé nézés közben egy egész üveggel meginni télvíz idején.

Ha nincs kertünk, akkor kénytelenek vagyunk vásárolni a piacon vagy a zöldségesnél, de arra figyeljünk oda, hogy a tv paprikán nem lehet fogni a Való világot.

Az egy másik örület.

Tehát minden egy helyen van a főzéshez, és a tüzünk is lobog már, és megmostuk folyó vízben a zöldségeinket, akkor a szalonna feldarabolásával kezdjük.

Szép egyforma szeleteket vágunk és kakastaréjra beirdaljuk.

Mindenkinek egy szeletet számítunk, és betéve a bográcsba zsírjára sütjük és kiolvasztjuk belőle a zsírt, amiben majd a hagymát pirítjuk meg.

A sózott füstölt szalonna már megadja az alap ízt, de ha nincs szalonnánk, akkor csupán a zsír is elegendő a hagyma pirítására.

Mondjuk négy-öt főre főzve kettő nagy fej vöröshagymát felkockázunk vagy felcsíkozunk, de lehet kissé vegyesen is, a látvány kedvéért.

Amikor a hagyma már megüvegesedett és tettünk bele egy-két gerezd fokhagymát is, persze összenyomva, csupán csak az íziér, akkor beletehetünk egy fél szál karikára vágott füstölt kolbászt, a zsírban kissé megsütjük a hagymával együtt, egész más lesz az íze, mintha csak csupán főznénk.

Persze ez már az indulásnál eldönti a lecsó minőségét, de bármelyik alkatrész elhagyható, kivéve persze az alapokat.

Az ügyes, szorgalmas szakács eddigre már felkarikázta, felcsíkozta a különféle fajtájú és minőségű paprikákat, odafigyelve, hogy a paprika magjából is tegyen bele jócskán, mert a mag olajat tartalmaz és jó ízt ad az ételünknek, s egészséges is.

A paradicsomot felkockázhatjuk vagy karikára vágthatjuk, mindegy, úgyis szétfől, ez adja a szaftot és minél több van benne, annál szaftosabb lesz a lecsó leve. A paradicsomot rakjuk be a bográcsba és egy kis fűszerezés következik. Én egy mokkás kanál sót, borsot, őrölt paprikát és cukrot is teszek bele, segítve az ízvilág kialakulását és megismerhető, hogy kinek a lecsóját esszük, mert mindenkinek megvan a jellegzetes technikája. Ilyenkor lehet bele tenni karikára vágott burgonyát, ami szaporítja a lecsó mennyiségét, vagy nem reszelt, hanem szeletelt tököt is a paprika mellett vagy akár helyett is, de a paprika teljesen nem hagyható el. Esetleg

gombát, a végén kell beletenni, mert az hamar megfől. Persze ezeket mind csak egyenként használjuk, nem pedig egyszerre.

Megkeverés után beletehetjük a paprikát, ami egy kilónál nem lehet kevesebb, mert akkor kevés lesz az ételünk. Szoktam egész cseresznye paprikát is beletenni, és az jó, ha egyben marad, mert nem mindenki bírja az erőset.

Ha elegendő a paradicsom, akkor nem kell bele rakni vizet, mert a paprika is enged levet és a sok paradicsom is vizet tartalmaz, de ha kell, akkor lehet pótolni folyadékkal, de ez lehet egy pohár világos bor is. Fehér is, mert a vörös igencsak megfestené a lecsónkat.

A roppanós, üde paprika karikák hamarosan megfonnyadnak és összeesnek, levet engednek és oldják a fűszereket, és néha fakanállal megkeverhetjük az ételt, hogy egyenletesen eloszlassuk az ízesítő szereket.

Ha rizses lecsót főzünk, akkor már beletehetjük a félbögrényi rizst, persze azt is megmosva, és odafigyelve arra, hogy elég víz legyen a lábasban, mert felszívja a gabonaféleség és odasül a rizsa.

Vigyázzunk, mert megdagad, és olyan sűrű lehet az ebédünk, hogy megáll benne a kanál. Úgy jó, ha kissé zsíros lesz a lecsó.

Lehet külön főzni a rizst, de akkor nem veszi át az eredeti ízeletet, csupán rámerjük a lecsót és akkor akár víz íze is lehet a körítésnek, ezért jobb, ha belefőzzük, de akkor több odafigyelést igényel.

Mikor a paradicsom héja összepöndörödött és a paprika is kellően elfonnyadt, akkor kész is az ételünk, de ha tojásosat csinálunk, akkor most kell beletenni a kettő-három tojást, előbb persze külön tálba felütve, nehogy meglepetés érjen bennünket a frissesség tekintetében.

Kanállal kóstoljuk meg a lecsó levét, hogy kellően fűszeres-e, még ilyenkor korrigálhatjuk igény szerint. Aztán beleönthetjük a tojást és elkeverve hamar megsütjük, de nem túl szárazra.

Persze nem a rizsesbe, mert abba nem való.

Ha kész, akkor melegen tálaljuk.

Merőkanállal adagoljuk a tányérra, esetleg a natúr lecsót rizsre vagy tarhonyára, és mindenki kapjon a kolbászból és a szalonnából is. Az erőspaprikát szétnyomva egy kellemesen csípős étet kaphatunk, anélkül, hogy mások élvezetét zavarnánk.

Késsel és villával kell enni, hogy a húsféleségeket fel tudjuk vágni.

Friss fehér kenyér illik hozzá, de ehető nokedlivel, tarhonyával is. A kellemes szaftot kenyérral ki lehet mártogatni de kanállal is jó.

Savanyúság nem kell ennyi zöldségféleség mellé, a paprika, paradicsom kellően pótolja.

Vékony fehérbor vagy rozé illik hozzá, a vastag vörös nem igazán, de ízlés dolga.

Valamilyen nyárias, gyümölcsös sütemény jár mellé desszertként. Almás, barackos pite.

Ennél az ételnél is, mint bármelyiknél, csak a fantázia végtelensége szabhat határt. Mindig az alapokból kell kiindulni, és oda lyukadunk ki, ahová akarunk.

Jó étvágyat kívánok ehhez a vitamindús, nyárias ételhez, ami a téli nehéz étkezések után frissítő és üdítő, és egészséges lehet.

Szezonális, de a mai mélyhűtős világban eltehető télire is, mint vitamin bomba.

Szekszárd, 2014. 05. 28.

15. Fejezet

A GULYÁS LEVES, AMIBŐL HOGY LESZ PALÓC LEVES?

Bármerre is jártam a világban, márpedig sokfelé jártam, mindig farmerban voltam és pólóban, s vállamra az elmaradhatatlan tarisznya nehezedett, amibe a legszükségesebb dolgaimat raktam, s lobogott vállig érő szőke hajam és stoppoltam az úton és közben énekeltem az akkori slágert.

--- Szél fújja ingem, s vállamon tarisznya lóg... ---

Boldog vagyok, hogy mennyi szép van a világon, s mindezt láthatom.... Új tájak nyílnak, mint mesekönyv az asztalon....

Mindegyik országban megtaláltam a szépet és nem érdekelt, hogy észak vagy dél, hideg vagy meleg, szegény vagy gazdag országba vitt az utam vagy a szerencsés véletlen.

Aludtam szállodában, campingben, magánházaknál, erdőben, árokparton, mikor mi volt, s azt ettem, ami volt, amit vittem, amit vettem és amit főztem magamnak. Ha ismerkedtem valakikkel, s ez gyakran előfordult, mindig kérdezték, honnan jöttem és már sorolták is, amiket ismertek Magyarországról, Magyarországból.

Ismerték a csikóst, a gulyást, a pusztát, a csárdát, a csárdást, a Balatont, Budapestet keverték Bukaresttel, s nagyjából vége is volt.

Az embereket nemigen ismerték, de azért akadt néhány, példának okáért a Puskás, s még néhányan az aranycsapatból, és Alexander Petrovics, akit mi Petőfinek nevezünk, és még kettőre emlékszem: a János Kádárra és a János Koósra emlékeztek szívesen. Nagyjából ennyi, s később elgondolkodtam, mikor lányaimnak a vaktérképre be kellett rajzolni Amerika nagy tavait és folyóit, nagyobb városait, s láttam egy riportot amerikai egyetemistákról, akiknek dunsztjuk sem volt arról, hogy van valahol egy Magyarország a Földön.

Régen az orosz katonák a Dunánál keresték a szuezi csatornát, s a taszári amerikai reptéren is sokáig nem tudták az amerikai tengerész gyalogosok, hogy hol is vannak.

Ezek sajnós tények.

Azért a gulyás levesről sokan hallottak és talán még némelyek ettek is belőle.

A világ egyik legnagyobb ízű étele, és könnyű elkészíteni is, mert a pásztornépek nem értek rá sokat bíbelődni az ételükkel, talán hacsak este nem, amikor az állatok elnyugodtak. Néha csak egyszer ettek naponta meleg ételt, azt is főleg estebédkor.

Ahogy ezt a szójárás is sugallja.

Ha volt rá idő, kedv és főleg alapanyag, akkor megfőztem ezt a levesfélét a külföldi barátainak és nagy sikert arattam vele, bár néha erőse sikeredett és akkor nem tudtam, hogy szidnak, mert nem érttem a káromkodásukat.

Aki érdekességet akar olvasni, akkor keresse meg a Gárdonyi-féle Egri csillagok első fejezetét, amikor a rabok gulyást főznek, és a törökök is szerették volna enni, de véletlenül erős lett, gondolom valami más fűszertől, mert akkoriban még a paprikát nemigen ismerték, és főleg nem alkalmazták, pláne nem rabok. S a várostromnál is van egy jelenet, mikor a létrákon felszaladó ostromlókra öntik a levest, s írja Gárdonyi, hogy az ostromot a gulyás verte vissza. Akit érdekel, keresse meg a regényben. De azért remek a leírás... némi tévedést engedjünk meg az íróknak.

A modern hadseregben is megtaláljuk a gulyás szót, úgy is mint ételt, de ki ne hallott volna a gulyáságyúról, mint egy olyan alkalmatosságról, amiben főzték a babgulyást a harcoló vagy éppen pihenő katonáknak.

Ennek az ágyúnak is van csöve, de azon nem lövedék jött ki, hanem jóféle füst, és ha a parancsnok keménykedett a katonáival, akkor mondta, hogy ma nincs ebéd, mert kilőtték a gulyáságyút.

Milyen alapanyagok kellenek eme nemzeti étel elkészítéséhez?

Egyik legfontosabb összetevő a hús, s itt meg is állhatunk egy pillanatra.

Milyen húst és mennyit kell felhasználnunk? Vannak előtérbe helyezett húskok, mint például a marhahús, de a halhúson kívül szinte majdnem mindegy, hogy melyiket használunk, de mindegyiknek megvan a maga jellegzetes íze, s zamata.

Persze a vaskos, vörös húst részesítjük előnyben, ilyen a szürke marha, vagy a birka, a sertés, s a fehér húskok már nemigen alkalmasak, mint a nyúl, vagy a csirke, de a vadhúskok is teljesen jók, pl. a vaddisznó vagy a szarvas.

Mivel nem pörköltet főzünk, hanem levest, így a mennyiség is kevesebb lehet, fejenként húsz deka, ellentétben a pörköltnek negyven dekájával szemben.

Kell még bele hagyma, zsiradék, babérlevél, bors, zöldségek, zöldbab, burgonya, só, őrölt bors, s a legfontosabb, ami nélkül nincs gulyás, az az őrölt paprika.

Csinálhatunk hús nélkül úgynevezett hamis gulyást is, de paprika nélkül nincs gulyás leves.

Lehet még csipetkét tenni bele, de ahol ez nincs vagy nem szokás, ott fehér kenyérral eszik.

Manapság dívik a korpás kenyér meg a durum kenyér meg a fekete kenyér, de régen lelőtték volna azt a molnárt, aki beledarálta volna a korpát a lisztbe, ma még a léhát is beleőrlik.

Lehet főzni tűzhelyen fazékban, de legjobb a szabad tűzi bográcsolás.

Erdélyben, én csak így írom, nem Romániaként, főztem egy csodálatos sziklás helyen, ahol mellettem rohant a hegyi patak és forrásvizet használtam, s mire a hegyekből előkerültek a kiránduló busztársaim, addigra kész volt az ebéd.

A buszt színe miatt meggye levesnek hívtuk, és repülő ülései voltak, annak ellenére, hogy régi vágású farmotoros Ikarus volt.

Sok országba és hazai tájra eljutottunk vele. Mindig szeretettel emlékszem rá.

Bulgáriában pedig ettünk egy hétig ebédet, vacsorát, a Stara kasta szobáiban, aminek magyar neve öreg kastély, a román király feleségének rezidenciája volt és ott ebédeltem ahol az ő, Mária királyné hálószobája, s baldachinos ágya állott.

Nagyon kedves pincérek szolgáltak fel ott és tőlük tanultam a mondást: More stara, riba nyema.

A tengerben öreg hal nincs.

Ez nagy bölcsességre vall, és élveztük a Fekete-tenger, a Csornaja Morje sós habjait. Mikor a Mirkó kiállott az ajtóba, és kiállt, hogy Masztika, Masztika, akkor tudtuk, hogy be kell menni egy pálinkára a kastélyba.

Hazafelé pedig az Adriai tengernél ettünk a Tri ribanja nevű vendéglőben, ami ugye Három halászt jelent, s a tenger gyümölcsei nagyon különlegesen voltak, bár én jobban szerettem a kebabcsicsát, ami háromféle húsból kevert fasírt-szerű rudacskákból állt sok hagymával.

Régen az ételeknek közösségformáló ereje is volt, hiszen a kalákában épített vertfalú vagy döngölt házak építéséhez kellett az energia, a férfiak hordták a földet, amit egy távolabbi helyen termeltek ki és a lányok, asszonyok a falakon állva döngölték, verték a falakat, terítették a föld közé a vesszőt, a nádat és közben vagy magyarul, vagy svábul énekeltek vidáman, de ehhez kellett a jó magyaros étel, a paprikás hús vagy a gulyásleves, és a könnyű kis borocska, hogy mégse vizet igyon az ember. Nagypám szerint ez adja az erőt, s tényleg, megivott egy pohár bort, és máris új erőre kapott, akármilyen fáradt volt is.

Persze, ahonnan a földet hordták, abból később borospince lett, nem dolgoztak a svábok feleslegesen. Gondosan kihasználták, eltervezték a lehetőségeket.

Akkoriban még kalákában dolgoztak a rokonok és mindenki mindenkinek segített, s előbb-utóbb mindenkinek elkészült a háza a ház körül megtermelt alapanyagokból, még az épületfát is megtermelték az erdőkben.

Ma, ha építkezünk, akkor adóügyi szempontból nem fogadják el még a kaláka fogalmát sem.

Még azt is megszámlolják, hogy hányan dolgoznak az építkezésen, mindenről számla kell, régen elég volt az építkezéshez egy kis hordó bor és a birkagulyás.

Este pedig eljárták a csüddöngölőt, ami a fiatalok mulatsága volt egyúttal és akár még udvarlási lehetőség is a szerelmes ifjúság számára.

Hol voltak akkor még a diszkók és egyéb más szórakozási lehetőségek.

A gazdagoknál cigánybanda húzta, a szegényebbjénél néha csak egy szál hegedű sírdogált, de gyakori volt, ahol csak nótaszóra mulattak az emberek estére kelvén és éjszakába hajlóan.

A gulyáslevesnél is elmondhatjuk, mint oly sok más ételnél is, hogy ahány ház, annyi szokás elvén főzték, mert az alapgondolat az egészséges volt, és későbbiekben már mindenki a maga szája íze szerint főzte ezt az egytálételt.

A háziasszonyok bent a konyhában rakott tűzhelyen vagy sparhelten, de akadt, aki masinán főzte fazékban a levest.

Masinának hívták régen az öntöttvas kályhát, aminek csikószerűen még nyaka is volt, ez a sparheltnak az elődje lehetett valamikor.

Férfiember bográcsban főz, ha csak teheti, s most mi is abban főzünk.

AS szabvány szerint, vagyis Ahogy Sikerül, és egyéni mértékegységek szerint, mert soha nem használunk mérőeszközöket, és csak úgy gondolomra alkotunk, de soha nem szűken mérve, nehogy kikotorják a főzőedényt, mert kevésnek bizonyult az éték. Ennél nagyobb szégyen nem létezik egy szakácsnak. Egyenek, mondja, mert van bőven.

Négy-öt főre főzve felkockázunk egy tizenöt deka füstölt szalonnát, de igencsak apró kockákra, hogy jól kiszűljön belőle a zsír és ott marad a ropogós töpörtyű vagy pörcc, ki hogyan hívja, és az majd később érvényesül, mikor kanállal esszük a levest.

Egy, de inkább kettő fej hagymát igencsak apróra vágunk, és rádobjuk a forró zsírra és üvegesre pároljuk a szalonnával együtt. Majd jöhet bele a felkockázott marhahús, ami színhús általában, de lehet benne akár oldalas is, ami ugye eléggé csontos, de jelen esetben nem olyat főzünk. Már említettük, hogy fejenként körülbelül húsz deka kell.

Megpörköljük a húsunkat, míg az egy kérget nem kap.

A marhának elég sokáig kell főnie, de mindenféle más húsoknak más-más a főlési ideje.

Miután megpörköltük a húskockákat, rászórunk egy-két kanál jóféle tört paprikát, aminek már a színe és illata is mennyei, s összekeverve az egészet, öntünk rá annyi vizet, hogy ellepje, mert megéghet a paprika és keserűvé válik, ami igencsak nem kívánatos.

Kevéske sót is teszünk bele, hogy kihozza a húsok ízét, de még ez nem a végleges fűszerezés.

Tulajdonképpen egy pörköltés alapot készítünk és félig puhára főzzük a húst.

Míg a pörkölt puhul, addig megpucoljuk a zöldségeket, fehér és sárgarépát, felkarikázzuk. Van, aki e nélkül főzi, de így sokkal finomabb, és nem kell bele sok, esetleg egy-kettő szál. Lehet bele tenni még zöldség zöldjét is meg egy-két babérlevelet, s fokhagyma gerezdet, de ebből sem sokat.

Pár szem burgonyát is felkockázunk, akkora darabokra, mint a húskockák voltak. Megmoshatunk még néhány szem cseresznye paprikát és csöves fűszerpaprikát is, de nem fehéret, hanem pirosat és lehet erős is.

Itt már akár meg is állhatnánk az alapanyagok felsorolásával, mert ezekből az alkotókból el lehetne készíteni a levest, de most jönne a csavar.

Levesünkbe tehetünk még zöldbabot is feldarabolva, s némi ecetet is és akár tejfölt is, s máris ott a palóc leves, ami ugyebár Mikszáth Kálmán író kedvenc étele volt.

Régi öregeink nemigen hallottak akkoriban a palócvilág megéneklőjéről, de a levest ismerték és kedvelték.

Tehát, mikor már a hús félig megpuhult és pörkölt jellegűvé vált, felöntjük még vízzel, s beletesszük a többi alapanyagot: babérlevelet, felkarikázott zöldséget, paprikákat, burgonyát, a zöldbabot, egész szemes borsot és kiskanálnyi őrölt borsot, esetleg még sót, tört paprikát, s készre főzzük, de úgy, hogy kissé sűrű, de mégis leves állaga legyen, és érezni lehessen a paprika ízét és látni gyönyörű bíbor színét, s a legvégén, mikor már majdnem kész, tehetünk bele egy evőkanál ecetet is, hogy kissé vadas jelege legyen. Annyi víz kell rá, hogy mindent bőven ellepjen, mert így is tartalmas és gazdag lesz a fenségesnek ígérkező enivalónk.

Belefőzhetünk csipetkét is, attól még jobb lesz a leves, de a tészta is átveszi a leves zamatát és nem lesz víz ízű a csipetke.

Van, aki kenyérrel eszi, őnekik nem kell tésztát kifőzni.

A csipetke úgy készül, hogy némi sóval és kettő tojással annyi lisztet gyúrunk ki, amennyi felveszi a tojás nedvességét és kisodorjuk, majd lapokra vágva kézzel elcsipkedjük a tésztát.

Kissé hosszadalmas, de megéri, babra munka mondhatom.

Álljon itt most egy szabadalmazás előtt álló találmányom, de a hölgyeknek ingyen átadom.

Mint már említettem, a csipegetés eléggé unalmas munka, én megmodernizáltam, s fel is gyorsítottam a feladat elvégzését.

A kisodort tésztát, ami kb. fél centi vastag volt, tíz centis csíkokra vágtam, és derelyevágóval gyorsan nyolc milliméteres csíkokra daraboltam és utána merőlegesen, de lehet kissé ferdén is keresztbe is elvágtam és így apró rombusz alakokat kaptam, ami egyforma is volt és cakkos lett a széle, s csodájára jártak a hölgyek, hogy csináltam ilyen egyforma és szép csipetkéket.

Azóta sem láttam, hogy valaki utánam csinálta volna, így múlik el a dicsőség, hogy még el sem kezdődött igazából. Pedig osztottam volna Frutti helyett.

Tehát, mikor mindenféle alapanyagot betettünk a bográcsba és mindenféle fűszerrel megízestettük kellően, akkor meg kell várni, míg minden puhára fől, és akkor kész is a gulyáslevesünk, vagy jelen esetben a palóc leves.

Van, aki ecetet és kis tejfölt is tesz bele, de akad, aki az asztalnál csorgat a tetejére némi tejfölt díszítésképpen.

Tálaláskor kiönthetjük a levest cseréptálba. Volt nekünk egy cakkos szélű, fehér leveses tálunk, s abban jól mutatott a piros étel.

De lehetett a fazékból is és a bográcsból is szedni merőkanállal.

Mély tányér való hozzá, mert a sokféle tartalom és a lé csak így élvezhető igazán, ha mindentől van benne valami.

Tésztával vagy fehér kenyérral lehet enni, csípősen, a cseresznye paprikát elnyomva a saját tányérban.

Savanyúság nem kell mellé, mert a leves is savanykás.

Vörös bor illik hozzá, a tartalma és színvilága miatt.

Valamilyen gyümölcsös sütemény elmegy még utána, mint példának okáért az almás pite.

Ez a régi parasztétel nálunk is kedvelt még, de sokan előtérbe helyezik már a különféle krémleveseket, lelkük rajta.

Valamikor a turisták kimondott kedvenc étele volt, ha ellátogattak mihozzánk.

Sajnos a hungarikumok közé nem vették még fel az illetékesek, mondván, hogy nem eléggé egyértelműen magyar étel.

Hát, ők tudják...

Mindenkinek jó étvágyat kívánok, ha jót akarnak enni, próbálják ki az ízes történetek régi receptjeit, nem bánják meg.

S a terített fehér asztal közepére tegyenek vázába egy szál piros rózsát, hogy megtiszteljék vele a nemes étket és a háziasszony munkáját.

Szekszárd, 2014. június 21.

16. Fejezet

BENSŐSÉGES BELSŐSÉGEK, A PIRÍTOTT MÁJ

A Földön alapvetően három fő csoportba osztjuk táplálkozásuk szerint az állati élőlényeket: növényevők, ragadozók és mindenevők.

Vannak még kivételek, de elenyésző számban, például a nedvszívó rovarok, bogarak, hogy mást ne is említsek, és persze a növények, amik szintén a föld tápanyagainak felszívásával táplálkoznak, de itt is vannak különleges, vadászó, húsevő növények, amik igencsak elenyésző számban képviselik a ragadozónak éppen nem mondható növényvilágot.

A virág kitárja illatozó szirmait, és a mohó és gyanútlan bogár ráveti magát a nektárra és az ártatlannak tűnő növény bezárja kelyhét és a bogárka máris fogva van és különféle kémiai szerekkel lebontja szerveit a növény és máris táplálékká vált a virág számára.

Tehát vigyázzunk, ha bárki is édesget bennünket, nem biztos, hogy jó szándékkal teszi. Ha szabad ezzel a némi képzavarral élnem, hosszú élettapasztalatom okán.

Vonatkoztathatjuk ezt akár női személyekre is, kissé félve említve a ténytet.

Számtalanszor megfigyelték, ha egy ragadozó csoport elejt egy növényevőt, példának okáért egy oroszán egy gazellát, akkor azon melegében a szerencsétlen állat belső szerveit és zsigereit falják fel a zsákmány elejtői. Mint mindenre, erre is vonatkozik kulcskérdésünk, miért?

Még a ragadozóknak is szükségük van különféle növényi vitaminokra és ezt a növényevő állatok zsigereiben megtalálják, és a belső szervek, szív, máj, tüdő tartalmaz fontos és nélkülözhetetlen elemeket.

Miután ezeket felfalták, jöhet a hús és a csontokat megehetik a hiénák, az apró darabokat a keselyűk, a morzsákat pedig a hangyák hordják el és egy pár óra alatt minden falat eltűnik a vadászat színhelyéről.

Ez a természeti körforgás és egyensúly jól működik már évmilliók óta, és nekünk nem kéne mindig beleszólni a természet dolgába, jó szándékkal sem.

Mindenki vegye végérvényesen tudomásul, még a sokfajta, magát vegetáriánusnak vélők is, hogy az ember is eredetileg mindenevő, és az állati zsiradékok és fehérjék elhagyása előbb-utóbb, megbosszulja magát, mint ahogy a túlzott húsfogyasztás is oda vezethet.

Amióta az ember is vadássza a különféle haszonállatokat, ő is figyelembe veszi az állati belsőségek felhasználásának lehetőségét, és azoknak ízletességét és elkészítésének módozatait.

Sokak szerint a belsőségek, szív, máj, vese, tüdő, pacal, de szárnyasoknál akár a zúza is, finom falat.

A sült csirke-, kacsá-, libamáj fenséges eledel, bár sokan nem vitamin-, hanem zsírbombaként tartják számon.

Többen vallják, hogy a mérgeket kiválasztó szerveket nem szabad megenni, de ez az évmilliók alatt nem vált bizonyossá.

Katonatársam látogatáskor kérdezte az anyjától, hány kacsája van, anyám? Négy, felelte ő, s a gyermek mondta neki, vágja le mind.

A következő hétvégén már hozta is a laktanyába a befőttes üvegben a kacsaszírt és a sült májat.

Friss kenyérrre kenve piros paprikával és sóval megszórva, lila hagymával fenséges eledel volt az egy katona számára, aki mindig éhes, mindig inna, és mindig a lányokat hajszolná.

A bösz állatvédő nyugati országok, akik nyakunkra küldték a Négy mancs anorexiás revizorait, még sohasem tömtek libát, és nem is tudják, milyen az, de hazazavartatván láthatnák azt, hogy a legtöbb libamájat tőlünk vásárolva azon a földrészen eszik meg.

Ezek mondvacsinált álproblémák, a vihar egy biliben kategóriához tartoznak.

Felesleges energiájukkal inkább foglalkozzanak a környezetükben fellelhető problémákkal, a bálnavadászatra, vagy a delfinek és fókák leölésére hívják fel a világ figyelmét. Mindenki söpörjön a maga háza elé.

Édesanyám sváblány létére a második nagy háború előtt zsidó családnál szolgált, és nagyon szerették, mert szorgalmas volt és megtanulta a zsidó ételeket, és főleg a libamájat tudta zsidósan megsütni, sok hagymát alátéve és a hájat kiolvasztva, a libatöpörtyűt melléje rakva szolgálta fel, de legjobban mégiscsak a ludaskásája ízlett a háziaknak, akik burgonyakereskedők voltak Bonyhádon.

A sors fintora az lett, hogy őket Lengyelország felé vitte a marhavagon, anyámat pedig Ukrajna felé vitte szintén a vonat, a málenkij robotra. Édesanyám évek múltán hazajött felére soványodva, testileg, lelkileg megnyomorodva, emlékeit soha nem feledve, és gyakran mesélte okulásként nekünk, gyerekeknek, de még akkor is félve. Ott is főzte konzerves dobozban, lábas hiányában, a marharépat és esetleg fagyosan talált vizes uborkát és egy-egy szem féltve őrzött krumplit.

Az én kötelességem továbbadni az én gyermekeimnek, hogy soha ne menjen feledőbe a történelemnek ez a gyalázata.

Sok belsőségből készült ételt ismerünk. Csak a teljesség nélkül:

Ki ne hallott volna a rántott májról, a sült májkról, a szalontüdőről, a vesevelőről, a vesepecsenyéről, a pirított májról, a zúzapörköltről a szívpörköltről, a svábok által kedvelt savanyúról, a bizalmi ételnek számító pacalpörköltről és ide tartozik még a sokféle májas, véres, húsos hurka és a disznósajt, ami abált, főtt belsőségekből készül, némi másféle főtt húsok és fűszerek hozzáadásával.

Néhányan idegenkednek a belsőségektől, mondván, hogy ezek a szervek választják ki a szervezetből a mérgeket, igen, ez igaz, de nem tárolják őket, mert mindig kiürül a szervezetből a kiválasztott anyag. Tehát nem kell félni tőlük, ha kellő szakértelemmel és kellő higiéniai és óvatossággal járunk el, s betartjuk a főzési alapszabályokat.

A húselekek egyébként is gyorsan romlandóak és a főzésre és a tárolásra is nagyon oda kell figyelni általánosságban.

Szakmámból adódóan, víz-, gáz-, fűtésszerelő, gyakran megfordultam kisebb, de főleg nagyobb konyhákban is.

Az ilyen helyeken sokszor elromlott a főzőüst, a gázégője, a leves leengedő golyóscsap és a lefolyó csövek is gyakran eldugultak. Persze, akkor történt mindez a leggyakrabban, ha már hosszú sorok álltak az ablakok előtt a tálcákkal és nem működött például a mosogató gép és már nem volt tálca és edény az étel kiszolgálásához.

Ilyenkor a gyors és szakszerű szerelés megmenthette az ebédkiosztás nehézségein izguló főszakács életét, aki már a nagykésébe akart dőlni mérgében.

Mondtam, akkor is ismerjétek fel, mikor a pult előtt állok a tálcámmal és természetesen a legnagyobb rántott húst kaptam mindig.

Ismertem a különféle melegítő pultokat is és minden konyhafőnökkel jó viszonyt ápoltam.

A hosszú évek során beleláttam a konyhák belső életébe és hatalmas sztorikkal lettem gazdagabb.

Nekem., mint főzni szerető ínyencnek a nagykonyhai főzési robot már inkább fáradtságos és lélektelen munkának tűnt, ami számomra nem volt túl vonzó, mert fárasztó lehetett, és akár még balesetveszélyes is, a nehéz dolgokat cipelő, magukat leforrázó kézilányok számára, hogy mást ne is említsek.

A naponta több mázsa burgonyát és zöldséget megpucolni sem volt túl vonzó életpálya.

Tankonyhán láttam, hogy mikor már a négyszázadik rántott szeletnek valót klopfolta a tanuló, már nem volt csoda, mikor a rántott máj alapanyagát is agyonverte a fakalapácsával, és utána lehetett a csupa vérpöttyös húselőkészítőt kimeszelné és a tanulót sem lehetett felismerni, mert a sok piros pöttytől úgy nézett ki, mint egy pulykatojás.

Láttam, mikor a nyersanyag-szállítók rakodójának, aki már elszemtelenedett és minden napra megkövetelte magának a napi szendvicsét, vagy éppen sült húsos zsemlejét, a szakácsnő bepanírozva kirántotta a mosogatórongyot és a vigyorogva eltávozó szállítómunkás másnaptól kezdve soha többé nem kérte a magának vélt, jogosnak tartott jussát.

Hasonló és néha még furább jelenetekkel tarkított volt ott a világ. Érdekes időszaka az életnek.

A májat már gyermekkoromban megszerettem, mindenféle formájában.

Szerettem a levesben megfőzött tyúkmájat, amit általában a gyerekek kaptak meg finomsága okán, mintegy jutalomfalatként.

De gyakran volt májgaluska leves is.

Aztán a disznóölés egyik fő fogása volt a natúr sültmáj, jól megfokhagymázva, persze nyaka pecsenye és egyéb sült hússok társaságában elvegyítve.

Keresztanyám, aki vendéglátásban dolgozott évtizedekig, mondta, hogy ha mindenképpen vendéglőben akarok étkezni, akkor frissen sülteket egyek, biztonsági okokból, és ő biztosan tudta, hogy miről beszél.

Régebben mindig lehetett kapni minden magára adó étteremben kirántott májat, de ez mintha mostanság eltűnt volna az étlapról, pedig ha volt ilyen, akkor én biztosan azt rendeltem valamilyen zöld köritéssel és kedvenc vendéglőmben én voltam a szakácsok és a pincérek réme, mert a jónak tűnő, de mégis változtatásra szoruló ételt kissé átváriálva kértem, a magam ízlésére átkomponálva.

Előfordult az, amikor kinézett a szakács a konyhából és megkérdezte a pincértől, hogy melyik az a vendég? S nem volt túl vidám az arca.

De aztán megszokta és még barátok is lettünk a végére, értékelte a szakértelmemet, aztán már Vendi-tálnak hívták ezt az ételköteményt. Volt rajta rántott hús és máj szelet, rizs pohárból kiöntve és szépen formában állva, hasáburgonya, rántott gombafejek és párolt zöldségek, mellette csészében tartármártás, annak hiányában pedig recés késsel vágott cékla, persze kenyér nélkül, és jófajta vörösbor mellé, italként.

A marhacsontriból kiütött, remegősen csillogó, meleg pirításra kenhető velőről már ne is álmodjunk manapság.

Legutóbb még a mama levesében volt található ilyen csont.

Mai ételünk a pirított sertésmáj, egy gyorsan elkészíthető finom ennyivaló, ami alapételnek számít, és különféle körítésekkel megcifrázva igen változatossá tehető.

Általában sertés májból csinálják, de éppen lehet másféléből is, de ez a legalkalmasabb alapanyaga.

Nemcsak disznóöléskor készíthető, mert a hentesnél vagy a húsboltokban külön is kapható, de figyelni kell, hogy a látványa alapján eldönthessük, hogy friss-e az áru.

Egy kiló májból már négy embernek elegendő ételt tudunk készíteni a köreték hozzáadódó mennyiségével.

Legalább kettő nagy fejevöröshagymát felszeletelünk szálára, és sertésszíron megpirítjuk üvegesre, vigyázva, hogy ne égjen meg.

A májat is csíkokra vágjuk és mikor megpirult a hagyma, egy evőkanál tört paprikát teszünk a hagymára és összekeverjük, hogy szép egyenletes legyen és nehogy megégjen a paprika, mert keserű lesz.

Sót májas ételekre csak a végén teszünk, mert a máj megkeményedik tőle. Borsot, őrölt fekete borsot tehetünk bele egy kávé kanállal, nagyon feldobja az ételünket és egy csipet majonannát is lehet, de ezt nem mindenki szereti, el is hagyhatjuk.

A májat vigyázva ráöntjük a lábasban vagy mély serpenyőben pirított hagymára, vigyázva, mert a nedvességtől fröcskölni fog a vizes máj.

Alaposan összekeverjük fakanállal és pirítani kezdjük ételünket.

Vizet nem kell alá tenni, mert a levet a máj nedvességtartalma adja és a szaftot a sok hagyma.

Gyakran kell kevergetni, nehogy megégjen.

A máj hamar megpárolódik, nem kell neki sok főlési idő. Érezzük rajta a keménységet, a rugalmasságot és a színét is látjuk. A máj barnasága, a paprika pirossága dominál és az illatok is mutatják, mikor kész a reszelt májunk. Megkóstolhatjuk kanállal a szaftját is, ha kell, még ízesíthetjük különféle fűszerekkel és a végén meg is szóthatjuk, mert különben édeskés lesz a máj jellegéből adódóan.

Félig kész állapotában tehetünk bele egy kis feldarabolt paradicsomot és kevés felszeletelt paprikát is az íze miatt. Lehet kissé csípős is. Arra figyeljünk, hogy elegendő szaftja legyen az ételnek, ne legyen túl száraz.

Mindennel együtt fél óra múlva már ehető is az elkészült ebéd, főleg, ha a körítések is elkészültek.

Mik is lehetnek ezek?

Ehetjük különféle főzelékek feltétjeként, például kelkáposzta-, zöldbab-, borsó-, tökfőzelékekre téve egy-egy merőkanállal, akár belefőtt cseresznye paprikával.

Lehet még főtt burgonya vagy burgonyapüré is a köret, de nokedli is jó.

Sokan főtt rizzsel szeretik, aminek a főzését kevés asszony találja el.

A zsíron kissé megpirított rizsre, mennyiségtől függően, egy deci rizsre egy egész nyolctized vizet öntünk forró állapotában és összekeverve, kissé tovább főzve, fedővel letakarjuk és hagyjuk főni. Majd fedő alatt a tűzről lekapcsolva pihentetjük. Így pont elegendő lesz a víz mennyisége, a kevesebb kevés, a több meg sok. Ez bevált recept.

A rizsát kis sóval és némi vegetával és zöldség zöldjével fűszerezhetjük finomabbra.

Nagykanállal szedhetjük a rizst és a májat is, de ha széles szájú bögrébe tömjük a rizst és a tányérra halmokba öntjük, akkor kis díszítést is adhatunk az egyszerűnek tűnő fejedelmi ételünknek.

Lehet kenyeret is enni hozzá, ha nem rizzsel van, és savanyú is lehet hozzá, ha nem főzelékkel adjuk, pl. cékla.

A vörösbor finom melléje, főleg a vastag vörösbor.

Oportó, kékfrankos keverék, de tökéletes választás a bikavér, főleg, ha szekszárdi.

A szekszárdi bikavér
Orvosságnál többet ér,
Aki issza, holtig él.

- mondja a költő és milyen igaza van.

Néhány darab aprósütemény elmegy még utána, hogy ne bántsa a gyomrot a sok erős fűszer. Mondjuk valamilyen lekváros linzer, lehetőleg a mama sárgabarack lekvárjával készítve.

Mindenkinek jó étvágyat kívánok ehhez az egyszerű, de változatosan elkészíthető ebédrevalóhoz.

2014. július 10.

17. Fejezet

A FARSANGI FÁNK ÉS EGYÉB HUNCUTSÁGOK

A mi családjunkban az volt a szokás, hogy déli egy órakor az asztalon állt az ebéd, ha esett, ha fújt, vagy ha száz ágra sütött a nap, akkor is.

Édesanyámnak nem volt munkahelye, háztartásbeli volt, ezt akkoriban így mondták, de szerintem sokkal többet dolgozott otthon, mintha munkába járt volna.

Reggel a három férfi családtag eltűnt a lakásból, ki iskolába, ki dolgozni, ki-ki a maga sorsát intézte.

Édesanyánk pedig takarított, mosott, főzött, és egy órára már ott gőzölgött a finom, mindig friss ebéd, mivel maradékot csak este ettünk, mivel ételt sohasem dobtunk ki.

Én nagyon szerettem a melegített ételt vacsorázni.

Ha édesapám feje megjelent az ablak előtt, a mama már tálalta is a levest.

Egy napon, mikor belépett, a sparhelten egy kislábasban főtt még a leves, és édesanyám mondta a papának, maradj a konyhában és kevergesd meg időnként a levest, nekem ki kell menni a deszka toalettre - mivel nekünk akkoriban francia vécénk volt, hátul volt a francban - mindjárt jövök.

A papa kissé örült, hogy rábízták a fontos hivatalt, és nekiveselkedett a feladatnak. S meglepődve állt csodálkozva, ilyet még nem tapasztalt ebben a házban, a lábasban fémpénzek főttek, az akkoriban divatos és érvényes kétforintosok. Néha megkeverte az utasítások szerint a pénzleves, és a hokedlire leülve fejét a kezére hajtva komolyan elgondolkodott. Mi soha nem voltunk gazdagok, de mégsem értette a dolgot, olyan szegények sohasem voltunk, hogy valamiféle levesre ne tellett volna, de hogy már itt tartunk, hogy a vaspénzt kell megfőzni, ezt nem hitte el.

Ez megkérdőjelezte családfenntartói mivoltját, és ez nagyon bántotta, már oda jutottunk, hogy vasat kell rágnunk.

Pedig a fizetéséből már egy férfi kerékpárt is vett magának, aminek Boss lámpája volt.

Nagyon gazdagnak számított mások szemében, keveseknek jutott ilyen járműre.

A mama kintről leste a fejleményeket, mivel semmi dolga nem volt az udvarban, s jókat kacarászott magában.

Végül bejött, hogy megmentse a helyzetet, s a papa zordan rákérdezett, mi ez az ebéd?

- Ez nem ebéd, hanem a vacsora... Majd meglátod...

Édesapám egy hivatalban dolgozott, mint segédhivatalnok, de mégis a családban úgy tartották, hogy a papa fontos beosztásban van a hivatalban, és mindent el tudott intézni a családtagoknak és még telefont is kapott az irodájába, tehát megbecsült ember volt. Hétvége lévén, aznap este tartották a farsangi bált az irodában és a mama sütötte a csodálatosnál csodálatosabb szalagos farsangi fánkokat, és abba főzte a kettő forintosokat, fertőtlenítés gyanánt, hiszen egyet-egyet belesütött a fánkba, valamiféle játék okáért, hogy aki pénzt talál a süteményében, annak jár egy pezsgő. A mama nagyon tudott finom fánkot sütni, és büszke volt arra, hogy szép szalag díszítette, s az úriasszonyok mindig csodálták, hiszen ők nem tudtak ilyet. Apámat nagyon szerették a hivatalban, és édesanyámat is mindenki Vendel néninek hívta apám iránti tiszteletből, talán az ő nevét nem is tudták, pedig szép neve volt: Terézia.

A mama mindig zsírban sütött és főzött, olajat sohasem használt, ettől voltak olyan finomak az ételei. Utána jött még csak az olaj-mánia, de ő valahogy megsejtette, hogy ez nem lesz olyan hosszú életű dolog, s ha vendéglőben ettünk nagynéha, akkor napokig beteg volt utána az olaj szagától.

Este pedig a bálban volt olyan gazdagabb úr, aki tálcaszám vette a fánkot, hogy hátha benne van az elrejtett pénz és jár a hűtött pezsgő.

Nagy taps és nevetés fogadott minden megtalált pénzérmét, jó színfoltja volt a rendezvénynek...

Nem is merték harapni a süteményt, nehogy valakinek beletörjön a foga, s mondhassák, fogához verte a garast.

Saját főzésű sárgabarack lekvárt kaptak a fánk aranybarna közepébe.

Akkoriban is tudtak mulatni az emberek, de más dimenziókban.

Álljon itt most emlékére pár fánkféle receptje, mert sokféle fajtáját ismerjük állaga, formája és talán még íze szerint is ennek a csodálatos, egyszerű ünnepi desszertnek, ami nélkül elképzelhetetlen lenne a farsang.

Talán a legismertebb a klasszikus fánkforma a szalagos fánk, amit porcukorral és valamilyen jóféle lekváros ízzel illet találni, de elképzelhető volt még pudinggal, vagy csokis öntettel, vagy málna öntettel. Nálunk az egyszerűsége okán gyakran volt forgács-, vagy a kissé más alakú csöröge fánk, ami abban különbözött tulajdonképpen hogy a forgácsfánkra középen egy csomót kötöttek még nyers állapotjában és így sütötték meg. A csöröge fánkra csak egy késsel vagy derelyevágóval egy vágást ejtettek és csíkokra vágva sütötték ki. Aztán a rózsafánk, ami háromféle különböző átmérőjű karikából lett középen összeragasztva, és ahogy sült, a meleg hatására a szélei szíromszerűen felpöndörödtek, s a legfelső kisebb karikába kellett rakni a lekvárt, a porcukrozás után.

Volt még túrófánk, amerikai fánk, aminek a közepe lukas volt, és különféle ízekkel lehetett megszórni, pl. vanília, fahéj, csokireszelék, itt elszaladhatott a fantázia, ameddig csak valami volt a spájzban.

Talán a legizgalmasabb a boszorkány fánk volt, ami valami csuda folytán sütés közben valamilyen fizikai oknál fogva magától megfordult.

A fánk sütése a tészta összeállításával kezdődött, ami szakértelmet és gyakorlottságot igényelt, melyet csak sokszori sütéssel lehetett elsajátítani.

A langyos tejben felfuttatott élesztőt egy kanál cukorral, egy csomag margarinnal, csipet sóval, három tojás sárgájával és amennyit felvesz mennyiségű liszttel összegyúrunk, és meleg helyen kelesztjük, konyharuhával letakarva, s ilyenkor a mama mindig mérgelődött, hogy ne nyitogassuk a konyhaajtót, mert megfázik a tésztája, de soha sem fázott meg.

A tojásfehérjéből lehetett habcsókot sütni, vagy felverte habnak és hozzákeverve a tésztához, lazította az állagát.

Mikor gyöngyen megkelt a tészta, kiöntötte a deszkára, és nem túl vékonyra sodorta, mondjuk kétujjnyira, s bár volt neki pogácsa-szagatója, mégis mindig különféle poharakat használt a kiszaggatáshoz, pláne, ha többféle méret kellett a rózsafánkhoz példának okáért. Aztán bő és forró zsírban kisütötte a mosolygós párnácskákat, amelyek ott illatoztak az erre a célra tartogatott egyedi szépségű üvegtálcán, porcukrozásra várva.

A fánkot minden magára valamit adó háziasszony forróan tálalta, frissen sütve, s ebéd közben ez elég macerás volt, mindig ugrálnia kellett a gazdasszonynak, de büszkén nézte, hogy a gyermekei befaltak a finomságból vagy négyet-ötöt lekvárral leöntve.

Nem valami diétás étel, de ki foglalkozott akkor ezzel.

A gyenge, fejlődő fiatal szervezet mindent elbír, gondoltuk akkoriban, s más is volt a szemlélet.

Némi érdekességek, praktikák:

Csupán csak érdekességként említem meg, hogy apám egyik barátját Puhafánknak hívták, sajnos már feledésbe merült, hogy ez volt-e az igazi neve, vagy csak ragadványnév volt. Sajnos akkoriban nem kérdeztem rá, most meg már késő.

Édesanyám rengeteg fánkot süttött, de nemcsak farsangra a hagyományos szalagos fánkot, hanem még forgácsfánkot, és ritkán a rózsafánkkal is megpróbálkoztunk az édesszájú családtagok nagy örömére. Mindegyik mellé került házilag befőzött barack-, később meggy- vagy más savanykás lekvár, de a kisebbeket belehempergettük fehér porcukorba, vagy kakaóporral elkevert finom kristálycukorba, de egyszer csurgattunk rájuk csokimázt is.

Anyukám a kelesztett-dagasztott fánkot részesítette előnyben, sokat kellett velük dolgozni, precízen mérni, és a kelesztés is időbe telt. A fűtött konyhában a gondosan előkészített hozzávalókból, cukros tejbe áztatott, életre keltett gombasejt-tömeg az alaposan átkevert, gyúrt, dögönyözött kulimászból - a letakart és meleg helyen pihentetett anyagból - duplájára fújta fel a tésztát, a kis élőlények termelte szén-dioxid miatt, amit anyagcseréjükkel kifolyólag nyertünk és foghattunk munkára (az összeállítás során adagolt cukorból, a liszt keményítőjéből - a tej vagy víz nedvesítő hatására). A levegős, laza tésztát kerekre vagy szögletesre szaggatva-vágva, ügyesen formázva, a bő, kellően forró zsírban kisütve jutottunk a fenséges falatokhoz.

Boszorkány fánk

Az ördögpirula receptjeinek keresése közben talákoztam sütőporos, szódabikarbónás készítésűekkel is, ezek előnye a fáradságos dagasztás kihagyása mellett a nagyon rövid idejű összeállítás és a gyorsan kisüthető végtermék.

Barátom egyik levelében egy találós kérdést tett fel: lánya boszorkányfánkot süt, ami azért „boszorkány”, mert a fánkok maguktól fordulnak meg az olajban. Hogy lehet ez?

Kicsit elgondolkoztam a dolgon és sejtésemet le is írtam neki, amiért igen megdicsérte okos fejemet. A megoldást ideírom nektek is.

A megfelelően összeállított fánktésztából mély serpenyőbe, bő, forró zsírba két kanál segítségével (amelyek egyike lehet egy zsírba mártogatott kiskanál) kicsi, gömbhöz hasonlatos gombócokat szaggatunk, helyet hagyva, hogy nőhessenek és forgolódhassanak. A zsír valóban forró és bőséges legyen, az edény elég mély, hogy a gombócok ne érhessenek az edény aljához. A gombócok - a tészta összeállításakor a liszthez szárazon adagolt sütőpor vagy szódabikarbóna és a hő hatására felszabaduló szén-dioxid miatt felfúvódnak, olykor kissé megrepedve - nőni kezdenek és forgolódni. Ahogy az aljuk megsült, a fajsúlykülönbség miatt a nehezebb felső rész alábukik a zsírba, ahol szintén megsül, és a folyamat addig ismétlődik, amíg a gombócokból minden nedvesség-tartalom kisül, befejezik a forgolódást, és mindegyik oldal átsül pirosas-barnára (de mielőtt feketére váltana, szűrőkanállal szedjük ki és csepegtessük le, vagy tegyük szalvétapapírra vagy itatósra) és akkor már a belsejük is finom, sült lesz.

Ezt ellenőrizhetjük a kiszedett példányokon: egy-két darabot tépjünk vagy vágjunk ketté, és a sütést ennek függvényében folytassuk tovább. A kiszedett fánkocskákat azután ehetjük porcukorral lehintve vagy beleforgatva, de kínálhatjuk csokimázzal nyakon borítva, vagy éppen lekvárba mártogatva is vendégeinknek.

De az utóbbi receptet érdekességként sós változatban is elkészíthetjük, ilyenkor kicsit módosítva a cukor-só arányon - a hozzávalókhöz fokhagyma granulátumot is teszünk, a kisütést követően tejjel kínáljuk. Finom főétel egy kiadósabb leves után.

Jó étvágyat!

Még egy kis trükk.

A tészta könnyedségét a sütőporon kívül a tojás habba verésével és lazán a tésztához keveréssel „idézzük elő”.

Némi érdekességek, nem szokványos receptek:

Mámoros menyecske

Akinek nem lenne elég az ital a pohárban, annak ajánlom ezt a furcsa fánk szerzetet. Kicsi, sült tésztagolyók, amelyek csobbannak a forralt borban.

Legjobb nagy kanállal kihalászni őket 2-3 perc után, akkorra már jó adag bort magukba szívtak.

Forralt boros fánk, azaz a mámoros menyecske:

Hozzávalók:

3 tojás

10 dkg méz

1 kiskanál sütőpor

14 dkg liszt

csipetnyi só

1 kiskanál reszelt citromhéj

a forralt borhoz:

6 dl vörösbor

2-3 darabka fahéj

2-3 szem szegfűbors

4-5 szem szegfűszeg

kb. 5 dkg cukor

2 szelet citrom

a sütéshez: olaj

Elkészítési idő: 40 perc

A tojások sárgáját a mézzel habosra keverjük. A sütőporral elkevert lisztet hozzáadjuk, csipetnyit megszózzuk, a reszelt citromhéjat beleszórjuk, végül a tojások fehérjéből vert kemény habot is beleforgatjuk.

A masszát kiskanállal a felforrósított olajba szaggatjuk és a kis fánkocskákat körös-körül aranysárgára sütjük. Közben a vörösborot a fűszerekkel és ízlés szerinti cukorral felforraljuk. Leszűrjük, tányérokba merjük, és a megsült, szalvétán lecsöpögtetett fánkokat belepottyantva azon forrón kínáljuk.

S most, végezetül e sok finomság után következzen egy ide illő versike, mely emléket állít a mama által sült fánknak és a mamának is.

JELMEZZÉ SZELÍDÜLT

NAGY VENDEL

Itt van farságnak gyönyörű ideje
Ezen esztendőnek
Tündöklő eleje.
Vízkeresztől Húshagyóig
Áll a bál.
Ez újév farsangján is
Vigadni muszáj.
Talán ismét
Pártában maradtak
A mai Dorottyaék
Az idei farságon?
Azért mégis
Édesen csordult
A sárgabarackos íz
A szalagos fánkon.
S jelmezzé szelídült
Anyám becses kalapja
És puccos ruhája
Az esti bálon.
Vidáman vonulsz benne
A karneválon.
Ragyogó arcod
Áttündököl
Az aranyos álarcon.

2017

18. Fejezet

HULL A SZILVA A FÁRÓL... JA, MEG A DIÓ IS...

Ősszel, hazafelé jövet mindig ezt énekeltük vidáman, hogy aszongya: Hull a szilva a fáról, most jövök a tanyáról...

S tényleg, nagy kosarakba összeszedelözve hoztuk haza a csemegeaszőlőket, a diót, a szilvát, és a demizsonban a jóféle kadarkát, s még az esetlegesen később érő, a fagyás elől megmenetendő paprikákat, tököt, káposztát, almát, miegymást.

Néha előkerült egy-egy elbújt sárgadinnye és görögdinnye is, vagy az apró, éretlen, savanyítani való.

Érdekes színfoltja lehet az egy terített asztalnak.

Ilyenkor jött el a sok munka ideje, de a bőségé is.

Szüret, préselés, savanyítások, befőttek eltevése, borkészítés, és amit mindenképpen a legjobban szerettem: a szilvalekvár főzése.

A szilvából sok mindent lehetett készíteni, talán legismertebb a szilvás gombóc, de lehetett tenni levesbe is, süteménybe is, isteni a szilvás lepény, de befőzve is el lehetett tenni, savanyúságnak is jó, s akár pálinkát is főztek belőle, de leginkább a szilvalekvár dívott errefelé.

Már évezredek óta ismert a szilva, persze még akkor vadon termő formában, már a gyűjtögető ember is szívesen fogyasztotta, de az útszéli fákról bárki szedhetett, és az árokparton ülve a szegény ember ebédje volt jóféle kenyérrel, de akár anélkül is.

Minden rendes ház udvarán, vagy a kertje végében állott szilvafa, s erről is nevezték el a hétszilvafás nemességet, hogy csak akkora földje maradt a birtokból, amelyiken csupán hét szilvafa fért el.

Ez volt a dzsцентри világ, az elszegényedett, de mégis magát tartani akaró lecsúszott nemesség világa... erről szól az irodalom egyik gyöngyszeme is: a Noszty fiú esete Tóth Marival.

Vagy az általam kedvelt regény és színdarab, a Nem élhetek muzsikaszó nélkül, melynek a betétdala az én kedvenc nótám is.

Sokféle fajtájú szilva van manapság, alakja, íze, mérete, színe alapján különböztetjük meg őket, van kék szilva, sárga szilva, kemény szilva, puha, úgynevezett fosóka szilva, s a ringlók számos fajtája, és még ki tudja... Talán jelenleg legismertebb a kék szilva, s a nemesített fajtája a szatmári szilva, ami híres pálinka alapanyag.

Mostanság divat a nemtudom szilva, amiből főleg a lekvárt főzik, s mert kérdezte valaki: miféle ez a gyümölcs? azt felelte valamelyik atyafi erre, hogy: nemtudom. Lehet hogy így volt, de ez már nem biztos.

Már említettem, hogy a jóféle szilvából sok mindent lehet csinálni, ezekből most bemutatok három jellegzetes ételt.

Egyik a szilvás leves, a másik a mocskos tészta, a harmadik pedig a lekvár.

A pálinkafőzés, az egy másféle tudomány, sok időt és szaktudást igényel, mert akár veszélyes is lehet, ha oda nem figyelő végzi, és végül is ki ne ismerné fogyasztási szinten a jóféle szilvóriumot.

A savanyúnak eltett szilva félig érett, mert a túlérlett szétmenne a savanyúságban, a többi ételhez viszont csak az érett vagy túlérlett gyümölcs a jó, mert az már sok cukrot tartalmaz és kevesebb répacukrot kell felhasználni hozzá.

Ha este fáradt és éhes az ember, egy gyors ételt kell főznie, ilyen a szilva leves, de más alapanyag is kell bele, a recept egyszerű és hamar megvan.

Fél liter vizet és fél liter vörösbort felteszünk főni. Ez négy embernek lesz elég és ezeket az arányokat lehet a személyek száma szerint növelni.

Egy csipet só is tehetünk bele, mert só minden étékbe kell, még az édesbe is.

Ha már melegszik a leves, kettő kanál cukrot teszünk bele, de ez ízlés szerint is lehet, mint akár a többi fűszerezés is.

A legfontosabb hozzávaló a fél kilónyi szilva, kimagozva, félbe vágva. A szilvát meg kell főzni, és ha már megfőtt, akkor akár kész is a levesünk, de közben jönnek a csodák. Kell még bele fahéj, szegfűszeg, szegfűbors, vaníliás cukor, néhány citromkarika és citrom leve.

Persze mindezek a fűszerek kóstolás alapján, ízlés szerint értendőek, és valamelyik el is hagyható, vagy akár másikkal pótolható.

Aki hígnak találja ezt a levesfélét, egy evőkanálnyi lisztes habarást tehet bele, hogy kissé sűrítsen rajta.

Na most a modern világban ezt a levest összeturmixolnák, úgymond krémlevesnek, de az régen nem volt divat és jobb is, ha van benne valami szilárd, mondjuk a gyümölcs.

Persze, ha gyerekek is eszik, akkor a bor helyett lehet mustot használni, amiben még nincs alkohol.

Ez az az ennivaló, ami melegen is, hidegen is fogyasztható akár másnap is.

Kenyér helyett lehet kalácsot enni hozzá, hogy laktatóbb legyen.

Az ínyencek nyomhatnak a tetejére tejszínhabot, bár ezt régen nemigen használták, mivel nemigen ismerték faluhelyen.

Kitűnő, vitamindús ennivaló, de vigyázzunk a cukorral, elég sokat tartalmaz mindegyik alapanyag.

Második gyors ételünk a mocskos tészta.

Senki ne gondoljon valami háziasszonyi hanyagságra a higiénia terén, csupán az étel látványa ihlette meg a névadót.

Minden rendes háziasszonynak van otthon már rég előre elkészített szárított tésztája, mondjuk majdnem mindegy, milyen féle-fajta, de legjobb a széles metélt, vagy a gyufa, vagy a lebbencs, apróra törve, a kockatészta már kevésbé alkalmas, de a nagykocka még elmegy.

Akár lehet valamilyen bolti száraz tészta, de az kevésbé finom.

Csupán sós, olajos forró vízben kifőzzük a tésztát és meleg vízzel leöblítjük, hogy ne hűljön ki a hideg vízben, és már tálalható is.

Vagy még a lábasban, de lehet magán a tányéron, bekeverjük a tésztánkat jó alaposan szilvalekvárral, darált mákkal vagy dióval.

A vicc szerint lehet rádióval is. Hehehe.

Cukor már nem kell rá, de van, aki még azt is tesz hozzá, hogy ropogjon a foga alatt. Az igazán ínycseck rumba áztatott mazsolát is rakhatnak bele, de ez már kissé túlzás, de még aszalt gyümölcs is elmegy vele.

Ehhez a sok édeshez legjobb a hideg kútvíz, de félédes bort is lehet fogyasztani melléje.

A látványa kissé bizarr, ezért hívják mocskos tésztának. A sok édes miatt energiadús enni-való.

De főleg a gyorsasága okán csinálják hamarvást, ha éhes a család.

Amikor már késői ősz van, a szilva már annyira puha és édes, hogy már érdemes lerázni, nehogy a fán elpusztuljon a nehezen megmentett termés. Cukor már nem képződik több benne és épp itt az ideje, hogy végleges helyére, a spájzba kerüljön, ahol a polcok díszbe a sok-sok befőtt üveg.

Előző nap lerázzuk a ponyvára a termést, és óvatosan összeszedjük és kosarakban hazafuvarozzuk, és teknőben vagy dézsákban megmossuk és kimagozzuk a szilvát. Csak a teljesen egészségeseket rakjuk bele az üstbe, amibe télen a disznóöléshez melegítjük a vizet.

A kissé sérült szemeket még a pálinkás cefrébe bedobáljuk, de ami már oda sem jó, azt a csibék elcsipegetik a baromfiudvaron, a magot pedig külön egy vödörbe dobáljuk, amit télen majd elégetünk a szenes kazánban, a gesztenyével és a barackmagokkal, s a dió héjával egyetemben. Így van az, hogy semmi nem vész kárba a gazdaságban.

Aki még nem látott izzó dióhéjat és nem hallott pattogó gesztenyét, azoknak sok élmény kimaradt az életéből. És ez mind kalóriadús tüzelőanyag lehet.

A kimagozott szilva húsát éjszakára állni hagyjuk, hogy másnap friss erővel nekiállhassunk a lekvár főzésének.

Van, aki ilyenkor kissé lecukrozza a gyümölcsöt, de az igazán érettet nem kell.

Aki teljesen sima lekvárt szeretne főzni, az ledarálja húsdarálón a szilvát, de az is hosszadalmas és felesleges munka. Persze ízlés dolga.

Olyan is akad, aki a félig főtt szilvát átpasszírozza egy szitán, mint a paradicsomot, mikor főzzük, de az már tényleg pepecselés.

Én általában korán reggel kezdem a főzést, mert elég sokáig kell a bogrács mellett állni, akár öt-hat órát is, és az ha későn kezdjük, sokáig tart, a kimerés pedig nem kellemes a korai sötéthyős időben.

Nekem van egy saját gyártású üstházam, amiben tüzelek és sohasem gázzal, hanem szőlővenyigével, tuskóval, vagy hasított fával.

A füstcsövet magasra toldom össze, hogy a füst ne kellemetlenkedjen a szemembe, és uccu neki.

Vidáman pattog a tűz, ropog a száraz venyige, és az üstnél a még hűvös hajnalon kellemes meleg van.

Azért vállaltam mindig magamra ezt a hivatalt, mert én türelmes ember vagyok, és a hölgyek addig tudnak mást csinálni a konyhán, és van idejük kimosni az üvegeket, köcsögöket a lekvárnak.

Apámtól láttam, tanultam, hogy a rotyogó lekvár fröcsögésének okán igen kellemetlen, ha a kezefeje megég az embernek, ezért csinált egy akasztófát lécből, aminek a végére szegelt egy deszkalapot és ezzel az alkalmatossággal keverte a lekvárt. Ezt ellestem és én is csináltam hasonlót. Hosszú a nyele és a feje belelóg a lébe, és messziről lehet keverni a forró anyagot, balesetmentesen.

A szomszéd a szerszámot meglátva kinevette ugyan, de a következő évben már ő is csinált magának egyet. Volt apámnak több hasonló találmánya is, pl. a kukoricaszedéskor jó szolgálatot tevő kukorica csuhé bontó, ágaca fából faragva, de a lusták már inkább százszeggel dolgoztak, a csuklójukra kötve a szerszámot.

Tehát ég a tűzünk, és amíg a szilva levet nem enged, nem sok dolgunk van, de néha megkeverjük, hogy nehogy mindjárt az elején lekozmáljon a matéria.

Mikor már kissé levet engedett, már könnyebb keverni a lekvárnak valót. Mint már említettem, cukrot nem teszünk bele, egyrészt mert túl édes lenne, másrészt meg költségkímélőbb így, de azért kell majd bele némi fűszer.

A tüzet rakni kell most már tuskóval, hogy tartsa a meleget, mert a venyige hamar ellobban, és ez pihenés is a sok állásban, és keverés közben és az illatok is egyre intenzívebbek. Érezni a karamellizálódó szilva illatát.

A sok órai munka alatt van ideje az embernek meditálni, gondolkodni magáról, a világ sorsáról, esetleg verset is lehet memorizálni, s ha eszébe jut bent valakinek, hogy kint is dolgozik valaki, akkor még lehet esetleg egy pohár bort is kapni.

A nyomtató lónak sem kötik be a száját.

Vannak kényelmes, időhiányos asszonyok, akik vallják, hogy a tepsiben akár egy óra alatt is megfő a lekvár kevergetés nélkül is, de én ettem már olyat, semmi köze a lekvárhoz, az egy megsült ecetes massa, ami csak egy utánzata a dolgoknak.

Elgondolja az emberfia, hogy milyen jó lesz ebből a lekvárból enyhén bevajazott friss kenyérré kenni és az udvarban termett idei dióval befedni a tetejét, annak a fehér héját lehúzni és a friss dió jellegzetes ízének áldozni az uzsonna során.

Vagy a szilvalekváros derelyéből, mikor harmadszor is szed a vendég és közben mondogatja, hogy mi lenne, ha még szeretné is azt a barátfület, kissé fahéjas porcukorral meghintve.

S a lekváros bukta is a meleg tea mellé, vagy a töpörtyűs pogácsa szilvalekvárral töltve, milyen fenséges eledel is annak, aki már rájött az ízére.

Így elmélkedve telik az idő, s közben kavargatjuk a lekvárt, hogy le ne süljön.

Láttam már ipari méretekben dolgozó lekvárfőzőket, akik fedőre szerelt kerékkel tekerik a habverőhöz hasonló keverőszárat, akár mint a turmixgépnél láthatjuk, s a lapátok soha nem hagyják nyugodni a már illatozó masszát. Egy tekerésre három kerék is forog egyszerre.

Lassan látjuk, hogy a szilva héja kezd összepöndörödni és a víz elpárolog a bográcsból, s megcsappan jócskán a mennyiség. Ilyenkor tehetjük bele a fűszereket, egy marék szegfűszeg, darabos fahéjat, egy zacskó vaníliás cukrot, csak az íziér, és most már szigorúan vigyázva, hogy oda ne égjen a lekvár, mert a cukor karamellizálódott és hamar oda is kapja a hirtelen tűz.

Ilyenkorra már oda van készítve a merőkanál, a langyos vízben álló üvegek, nehogy a hirtelen melegtől elpattanjanak a díszes, már évtizedek óta féltve őrzött családi ereklyék, a köcsögök és a díszes üvegek.

Esetleg a végén még egy kiskanál tartósítószerrel lehet beletenni a bográcsba, de legjobb tartósító a cukor.

A próba az, hogy egy hideg kistányérra kiteszünk egy kanálnyi lekvárt, és ha fényes a felülete és a hideg edényben megkocsonyásodik és kóstolásra is megfelelő az íze, akkor nagy óvatossággal kivesszük a bográcsot az üstből és egy erre valósi vesszőkosárba teszük, hogy tovább már ne melegedjen a lekvár, mert akkor odaéget a bogrács falára, mikor már fogy a lekvár az üvegekbe vándorolva.

Ilyenkor figyelni kell, nehogy baleset történjen, mert borzasztó égésekről lehetett rémhíreket hallani a régi időkből. Főleg a gyerekekre kell figyelni, mert kíváncsiak.

A háziasszony, a lányok segítségével, megfelelő nagyságú merőkanállal kimeri a lekvárt az üvegekbe, ízlésesen és gusztusosan töltve az üveget, és vagy celofánnal, de az utóbbi időben csavaros fedővel légmentesen lezárja az edényeket.

Majd ha már kihűlt a lekvár, akkor díszítésként cifra ruhadarabokból takaró fedőket csinálnak, hogy még színesebb legyen az üveg, vigyázva arra, hogy a lekvár színével is egyezzenek a ruhák, s azt már rafiával kötik le az ügyes kezek.

Legvégül pedig címke is kerülhet az üvegre, hogy mikor is készült és mi van az üvegben. De ezek már elhagyható úri huncutságok.

A nagymamánál szokás volt, hogy a kiürített bográcsot mi gyerekek körülálltuk, még az utcabeli gyerekeket is áthívtuk, s kanállal vakargattuk a még jócskán a bogrács falán maradt lekvárt. Ez egy kedves szokás volt, és mindenkinek nagyon ízlett és jó mókának tűnt akkor is és most így utólag is visszagondolva.

S mindig volt maradék, ami nem fért már sehová, s abból lett másnap a szilvalekvárral töltött gombóc, amit mindenki szeretett.

A nagypapa viccelt velünk, hogy egyetek, egyetek, hadd nőjön a begyetek, s utána még rátromfolt, hogy gombóc be nyóc, s jót nevtünk.

A régi világban vidéken mindenki próbált magának télire bespájjolni, mert akkoriban konzerveket nemigen vettünk, és a háziasszony büszkesége volt a konyhája és a spájza. Mégsem volt ennyi cukorbeteg ember, mint manapság, s egészségesen étkeztünk és nem volt vitaminhiányos senki sem és a tavaszi fáradtság akkor nem mutatkozott rajtunk.

Most van a szezonja a szilvának és próbáljátok ki a fenti recepteket, mindenki el tudja készíteni és nagyobb az öröm a saját készítésű ételek elfogyasztásakor.

Mindenkinek kedves egészségére, és jó étvágyat kívánok mindenkinek.

S ha étkezés előtt megiszol egy kupica szilvapálinkát, az már a csúcok csúcsa lenne.

2014. szeptember 23.

19. Fejezet

SÖR, BOR, PÁLINKA, LEHETEK-E BOLDOG...

Mindennapi gasztronómiánkhoz szervesen hozzá tartozik az ivás is, s nem valami úri huncutságból kifolyólag, hanem mert az emésztéshez és a szervek fenntartásához szükség van a folyadékra.

Testünk hetven százaléka víz, ezért létfontosságú a folyadék bevitele.

Elsősorban a jóféle és egészséges ivóvízre gondoljunk, ami a sejtek éltető eleme, de vannak élvezeti cikkek is, amelyeket folyékony formájában veszünk fel a szervezetbe. Lehetnek ezek különféle keverékek: teák, üdítők, szörpök, természetes folyadékok, mint például a tej, de igen fontos helyet foglalnak el a különféle szeszes italok, melyek lehetnek kedvező hatásúak, vagy ártalmasak.

Legősibb folyadékunk a víz volt, akár folyó- vagy patakvíz, és a különféle források vizei, de víztartalmú élelmiszerekkel is hozzájuthattunk a szükséges nedvességekhez. Például a gyümölcsök, tökfélék, édes gyökerek és gumók.

Az édességet az állatok is szeretik, így a majmok is megeszik a lehullott gyümölcsöket, és ha túlértek, akkor a gyomrukban megerjedt, és még ma is láthatunk bódult majmokat, vagy dülöngélő libákat, vagy másféle cefre evő jószágokat. Az ember is évezredek alatt rájött, hogy kellemes hangulatba hozza egy kis erjesztett gyümölcs nedve, mint például a vadon termett szőlőé, melyet már évezredek óta erjesztenek a hozzáértők és borként ismerik. Tulajdonképpen mindentől lehet szeszt csinálni, amiben van cukor, legyen az szőlő, alma, körte, füge, bodza és ribizli, valamint a meggy, cseresznye és mindenféle más.

Az erjesztett kancatej az egy másféle kategória. Nem ugornék nagyot érte.

A bor miatt még háborúk is dúltak, és mikor a vizek rosszak voltak és megmérgezték a kutakat, víz helyett is fogyasztották a bort mindenfelé. Néhány nemes asszonyról is feljegyezték, hogy naponta négy-öt litert is megittak, mint például Kinizsi Pál felesége a nagyvázsonyi várban, de ez természetes volt annak idején.

A hadak is székéren hordták magukkal a bort és nagyon vigyáztak rá, hogy meg ne savanyodjon a hosszú út során. Attila, hun királyunk vizes állatbőrökkel takartatta le a hordóit, a meleg elől, nem adhatott ecetes bort a hódolásra elébe járult királyoknak. Időközben kialakultak a különféle borvidékek, főleg ott, ahol az éghajlat miatt bőven termelt a szőlő, főleg a mediterrán vidékeken, de Európa területén szinte minden vidéken termeltek bort, amiből még tizedet is vontak, és dézsma pincék tanúskodnak, hogy adóként is elfogadták.

Hazánk területén is számos borvidék van, a tokaji, villányi, badacsonyi, és a szekszárdi borvidék... a névsor nem teljes.

Jelen esetben minket a szekszárdi borvidék érdekel, többféle szempontokból.

Életem során mindig is jelen volt a szőlő- és bortermelés, valamint a szőlőművelés és borkészítés folyamata.

Nem tartották igazi szekszárdinak azt, akinek egy kis szőlője vagy tanyája, pincéje ne lett volna.

Évszázadok óta termelnek bort ezen a vidéken, bizonyítja a sok ezernyi pince, és a hegyek, dűlők nevei.

A Bartina, A Baktai dombok, a Kadarka utca, a dézsma pincék sokasága, a szőlő és bor ábrázolások kőkoporsón és az irodalomban egyaránt.

Van Decsi hegy és Mőzsi hegy, és Istifán gödre, ahol az Orbán püspök szobra áll, mint védőszent.

Szekszárd első emeletes háza is egy borkereskedő volt, aki a pápának szállította a helyi nedűt.

Nekünk is volt egy darab szőlőnk, nyolcszáz öl. Éppen elég ahhoz, hogy sok munka legyen vele, de igazi nagy jövedelmet nem hozott, mivel ahhoz kicsi területnek bizonyult.

Valójában egy kis hobbi szőlő, ami csaknem mindent megtermett, ami a ház körül elfogyott.

Csemege szőlőt, bort, szilvát, almát, diót, mandulát, barackot, és ami a mama kedvenc fája volt: a cseresznyefa.

Az első, ami elkészült, az az általunk rakott pince lett, ami igen csinosra sikeredett. Majd köréje épült a tanya, ahol a feldolgozó préház helyezkedett el, és a padlástérben pedig egy pihenő szoba várta a fáradt gazdát, de ezt ritkán használtuk, mivel nem értünk rá ott ücsörögni.

A szőlő a szorgalmas, görnyedt hátú gazdát szereti.

Gyalogszőlőként vettük a birtokot, aztán folyamatosan átalakítottuk kordonossá, de ez évekig elhúzódó munkának bizonyult.

Kezdődött a kivágással, majd a támrendszer felépítésével, oszlopok leásásával, újraterelítéssel, drótok kihúzásával és már három év múlva lehetett is egy kevéske mutatkozó termést szüretelni, aztán minden évben több lett a szőlő.

Sokat dolgoztunk, de mégis csodálatos évek voltak, a metszéstől a permetezésen át a szüretig és a borkészítésig nagyon élveztük a kintléteket. Kellott daráló, kádak, hordók, prés, meg mindenféle kerti szerszámok. Ez eddig mind veszteséges dolog volt, de ha leültünk a teraszra egy kancsó borra és ránéztünk az egyenes, tiszta sorokra, büszkeség töltött el mindannyiunkat.

A csodálatos kadarka íze pedig mennyei megkoronázása a munkánknak.

A rokonság szedte a szőlőt, kalákában, ami még dívott sokáig, de ma már kevésbé fordul elő, mivel tiltott dolog. A puttyosok hordták be a darálókra a csömögét és tellett a kád. A gazda kíváncsian mérte a mustfokot, és mérgeződött, ha kevés volt a szám a fokolón, annál több cukrot kellett ráönteni a kádra, bonyolult számítás mondta meg, hogy mennyit.

Általában délre megtellett a kád, és addigra elkészült a szüreti kokaspörkölt, s mindenki élvezettel falta a kellemes ebédet, itták a tavalyi óbort, és megkezdődött a beszélgetés hosszú folyamata. A kádon lenyomkodták a csömöszlővel a csömögét, kipróbálták a kád csapját, és pár vödörrel ráöntöttek, hogy a lé ellepje, nehogy megégjen másnapig, mire újra fel kellett jönni a hegyre, hogy lenyomkodjuk a szőlőt.

Pár nap múlva hangos zubogással forrt a must, és vigyázni kellett a mustgázra, nehogy baleset történjen, minthogy minden évben megjárta valaki, a saját tanyájában megfulladt.

Előjöttek a bogarak is, s a gazda mondogatta: legszebb madár a muslinca.

Egy hét multával megállt a forrás, ilyenkor feljön a törköly a lé tetejére, és már nem szabad lenyomkodni, mivel alul már tiszta a bor. Szedtünk sok levelet a tőkéről és ráterítettük a kádra a szőlő tetejére és lesároztuk a kádat.

Aki inni akart, az a csapon engedhetett magának a már kész újborból kóstolóként, mivel az igazi borkóstoló majd Márton-napján lett esedékes liba evés alkalmával.

Aki ráért a saját munkája végeztével, az elpréselte a termést, de akinek sok volt, vagy még más dolga is akadt az őszi betakarításkor, azok csak késő ősszel, vagy már a havazás beálltával préseltek. Addigra már a kádon látszott az árulkodó horpadás a sározáson, alóla már leengedték jócskán a bort. Elsőként amúgy is a tiszta bor leengedése volt a soron, a kimosott és lekéneezett hordókba hordták le vödörkben a levét, majd leszedték a sarat és megkezdődött a préselés időigényes és lassú munkálata.

Megrakták a prést, és ritmusos kattogással nyomakodott lefelé a deszkalap és a rések közt bugyogott a bíborvörös préselés, amit külön hordóba kellett önteni, mivel idővel leülepedett a seprű, ahogy ezt hívták. Azt majd később le kellett fejteni, ami egy másik fontos munka.

Mellékesen megemlítem, hogy a kádba valósi szűrőként használatos seprűt mindenki magának termelte a szőlősorok végében, ahogy a póréhagymát is, amit mindig ettünk a hideg étkezésekkor.

A gazdák azt mondják, hogy a legjobb munka a préselés és a borfejtés. Na meg a pálinkafőzés.

Alaposan meghúzzák a prést és egy órán át állni hagyják, hadd csöpögje ki magát, s közben lehet iddogni, vacsorázni, kártyázni, majd újra húzni a présten.

Eltarthat ez akár reggelig is. Néha átjönnek a szomszédok is, ahol szintén lázas munka folyik, s megkínálják egymást a saját boraikból, s megállapítják, hogy mellik lesz a guggolós bor, ami elég szégyen a gazdára nézvéen, hiszen az azt jelenti, hogy a szomszéd guggolva megy el az ablak alatt, nehogy behívják egy italra.

Télen, mikor nyugszanak a pincékben a borok, s csak néha kluttyan egy kotyogó a fehér boron, a gazda akkor is feljár a tanyára, ellenőrizni, nincs-e gond, nem szakadt-e el a hordó valamelyik abrinca, és nincs-e szükség a kármentőre.

Otthon leakasztott egy hurkakarikát a fűstről és pár hagymát rakott a zsebébe, és egy félkilós vekni kenyérral felballagott a hegyre és kizárta a tanyaajtót, eldobálta a havat, kicsomagolta a ropogós zsírpapírból a húshurkát és néhány pohárka bor kíséretében megette a frissen füstölt ínycséséget.

Mindezeknek megvolt a maga romantikája, és áradt belőle a béke és a nyugalom.

Ez volt a borkészítés folyamata évszázadokig. Ma már nem hordókban érlelik a bort, hanem vastartályokban, és ez már ipari munka, amiben már nincs semmiféle romantika. Akkoriban kétféle borunk volt: a vörös és a fehér, manapság a fejlődésnek következtében százféle borféléseget gyártanak és árulnak horror áron.

Száraz, édes, félédes, vörös, fehér, muskotályos, rozé, s még ki tudja mennyiféle, háziasítás után a bikavérek, amiben négyféle bor is található, igazi sommelier kell ehhez, aki eligazodik ezen.

Hallottam, mikor a borszakértő elemezte, milyenféle illatokat lehet érezni a boron, és az eper ízét, a gyümölcsöket, a zöldpaprikát, a selymet, a lágyságot, s közbevágott a régimódi gazda: szőlő ízű bor nincs?

A gazda mindig tudta, hogy mikor, milyen napszakban, évszakban és melyik ételekhez milyen italt kell inni. Értett hozzá magától is.

A tanyára nem illik sört vinni és inni a borok szentélyében, bár annak is megvolt a maga bája.

Csőszerelőként dolgoztam sörfőzdében is és ott feltalálták a boros sört. Magát a tulajdonost hívták Borosnak, és reklámként, ami bevált, boros sörnek nevezte el a saját főzésű italát.

Hatalmas ötlet.

Legvégső munkának maradt a pálinkafőzés, a zord időkben, mivel ez is eléggé időigényes feladat volt a maga nemében.

Elsőként a gyümölcscefrét főzték ki, az összedarált, különféle kertben termett gyümölcsöket rakták a rézüstbe, majd a kipréselt törkölyt főzték ki pálinkának, aztán vígan várhatták az újesztendőt.

Néha a finánc kiszagolta a főzést, elvitte a masinát, de egy rendes gazdának akadt egy másik főzője eldugva a padláson. Mire visszafelé jöttek, már újra folyt a boszorkányok könnye. Csak legyintettek, megkóstolták és elmentek.

A szekszárdi gazda megtermelte magának az italt is a jóféle ételekhez, és reggelire a pálinkát, és nem védte, hanem egészséggel itta, akár orvosságként, étvágygerjesztőként, temetésre búfelejtőként, lakodalomra vígságként használta. Keresztelőn szenteltvízként.

Büszkén kérdezte magától: sör, bor, pálinka, lehetek-e boldog?

Ha valaki koccint mostanság ezekkel a borokkal, gondoljon a régi öregekre is, egy pohárka erejéig, hálával köszöntve elődeinkre.

Végezetül emlékezzünk meg ikertestvéremről, aki már nincs köztünk, egy hozzá írt bordallal.

HÁTSÓ CÍMKÉRE

NAGY VENDEL

Mindenképpen bor lesz
A mustból,
Ha az erőt beleszorítja
A dongára feszülő
Hordó abrincsa.

A szekszárdi dombvidék
Sugárzó melegét,
Bíboros színét,
Bársonyos ízét,
A napfény tüzeit
Töltöttük bele,
Ebbe az üvegbe.

Jóska bátyám
Nem sajnálja
A borát,
Megkínálja
Jó borivó
Barátját.

Az Isten
Tartsa meg
A szokását.

2012

Megjegyzés: tíz éve elhunyt testvérem emlékére.

20. Fejezet

BEFEJEZÉS, VÉGELSZÁMOLÁS

KEDVES OLVASÓIM ÉS BARÁTAIM...

Az idők szavára hallgatva akartam írni egy szakácskönyvet, de kettő lett belőle. Írás közben rájöttem, hogy nem törekedhetek a teljességre, hiszen milliónyiféle étel van a világon, sohasem végeznék velük.

Mégis mi volna az, amitől kissé más lenne az én saját könyvem a többi hasonló témában íródottól?

Arra gondoltam, van jó pár történetem a gyermekkoromtól napjainkig, melyeket irodalmi formába öntve mellékelhetek a receptekhez, aztán ez megfordult, a recepteket rendelttem a történetek alá, mint kiegészítő elemeket, mintegy mellékesen.

Az első kötet tizenkét fejezetének sikerén felbuzdulva még nyolc újabb olvasmányt öntöttem formába a második kötetben.

Remélhetőleg van olyan, akinek tetszik ez a receptúra, élményekkel fűszerezve, s indíttatást érez arra, hogy megkeresse az első kötetet is, mely ezzel azonos címmel jelent meg három évvel ezelőtt a MEK gondozásában.

Így lenne teljes a kétkötetes receptkönyv. Bizonyára jó volna kézben fogva olvasni és színes képekkel tarkítani a könyvet, mint ahogy a nagyok csinálják, aztán horribilis összegért árulni a boltokban, de ez nem az a műfaj.

Nagyon hálás vagyok a MEK dolgozóinak, hogy e-könyvként is megjelenhetnek.

Aki odafigyelve olvassa ezt a hangulati elemekkel tarkított receptúrát, megismerheti családom rejtett titkait és vágyait, sajnos a szereplők legtöbbje már nem is él.

Nagyszüleim, drága szüleim és ikertestvérem már rég Rúzsamájba költöztek, ahová terveim szerint én is kerülök majd.

Ahogy mondani szokás, ha mostanság hazajönnének, ugyanott tudnánk folytatni a beszélgetést, ahogy és ahol abba hagytuk annak idején.

Ők nem, csak én lettem öregebb tíz, húsz évvel haláluk óta.

Jókat ennénk és innánk, mint azelőtt, nem a zabálás és az italozás rosszabbik formája szerint, hanem a tisztesség és a barátság okán, a mértékletesség nyomvonalát követve.

Mindegyikükről írtam jó pár verset és történetet, megörökítés gyanánt, mivel a könyveim legismertebb szereplői ők mindennapi történeteikkel, és talán a könyvtárban tovább megmaradhatnak, mint az én gépemen, melyet bármikor kitörölhetnek a delejes manók.

Ebben a második kötetben bemutatok színfoltként pár témába illő verset, emléket állítva a szereplőknek és a tanyának, szőlőknek, melyek már nincsenek meg, eladtuk, mivel nincs, aki tisztességgel megmunkálja, karbantartsa azokat. Nem jártam azóta arrafelé, mivel meghasadt a szívem, ha látnám az enyészetet.

Így múlik el egy család virágzó élete.

Köszönöm szépen mindazoknak, akik olvasták ezeket a fejezeteket, visszajelzések szerint sokaknak megindult a gyomornedvük, mikor olvasták az általuk még soha nem evett ételek receptjeit, vagy akik már ettek ilyeneket, de valami oknál fogva már áttértek modernebb étkezésre, s most velem nosztalgizálnak. Ha tehetik, kellő odafigyeléssel próbálják ki a régi recep-

teket, kíváncsiságtól indíttatva. Ha ízlik és koccintásra is sor kerülhetne egy szekszárdi kádárkával, gondoljanak ránk, rájuk, és tegyék el maguknak a szívük és agyuk raktáraiba, hogy sokáig megmaradjon a teremtettség érték, mindaddig, míg valaki ebben vagy jobbított formában tovább nem viszi a következő nemzedékeknek.

Ha valami kérdésük volna, keressenek az éterben, megtalálják. Kézcsókom a hölgyeknek, kézfogás az uraknak.

Alább az ígért versek.

Vendi.

Szekszárdi szüret 2000

Szürepektől hangos a Bartina,
Visszhangozza a Kisbödő,
Gyermekzsivajtól lármás a dombtető.
Tarkálló szőlőn
Piroslik a levél,
Létől duzzadt fürtből
Lomhán csurog a vér.
Ujjával, mint üstdobos,
Bádogon dobol a puttonyos.
Tompán morog a daráló,
Musttal locsolják tengelyét,
Vidámabban lendül a kerék.
Friss csömögét marcangol
A henger a garaton.
Meghal a szem, de
Új élet erjed:
Tüzes szekszárdi bor.
Vérszínben bugyog a kádról a must,
Csillámlik benne a gyertya fénye.
Csattog a prés ütemre,
Lécei közt csordul a lé.
Telik a csobolyó szaporán,
Tőtiklőn zúdul le az új bor.
Feszül az abrincs bilincse,
Hordódongára rásimul.
Mustgáz kluttyan a kotyogón,
Magas a szám a fokolón.
Tompán koppan a lopó az akonán,
Bíborszínű az üveg pohár.
Bársonyos íztől összefut
Szánkban a nyál.
Gőzölgő pörkölt illata száll.
Foghíjas tanyasoron,
A Kadarka utcán
Cefreszagot lehel a
Gaz-nötte pinceszáj.
Régmúlt borok dicsőségéről
Álmodik a must.

A pincemélye szomjazó
Vendégre vár,
Mámoros muslincák
Bódító dala száll.

Látomásom

A szekszárdi tanyavilág

Életkép

Hanyatlik a Nap,
A kisbödői
Öreg domboldalon
Vöröslik fénye
Sárga löszfalakon.
Átsejlik még
A zöld lugason.
Utolsót pendül
A fáradt kapa most,
Kalapált életől
Hanyatt dől a gyom.
Öcsém, s apám
Vörösbort isznak
A hús teraszon.
Bíborbársony színe
Hamvaz a poháron.
Fehér tanyafalon
Lefolyik az alkony.
Termését koppantva
Bölcsen bólogat
Az öreg diófa.
Kötényébe Anyám
Serényen kapkodja,
S kosárba önti
A zörgő diót.
A tájra ráborul
A bársonyos homály,
S emléküket takarja
A jótékony éjszaka.

2013. 05. 14.

2013. 06. 01.

Ma éjszakai álmom.

ENDE, KONYEC, FIN, END, FINÍTÓ.

2017. JÚNIUS 01.

A 88. KÖNYVHÉTRE AJÁNLVÁ.