Andor Csaba

Ízes étkek

Erdei Ferenc emlékére

A könyv bárminemű stb. megengedett

TARTALOM

BEVEZETÉS
1. GOMBÁS LECSÓ
2. PAPRIKÁSKRUMPLI
3. PIRÍTOTT MÁJ
4. UBORKASALÁTA
5. TEMESVÁRI CSIRKE
6. ÍZES RIZS
7. ZÖLDBABLEVES CSIRKÉVEL
8. NARANCSOS-VÖRÖSBOROS CSIRKE
9. MAJONÉZES CSIRKEMELL
10. VAGDALTHÚS
11. TÖLTÖTT TOJÁS
12. SÜLT ALMA
FÜGGELÉK - MADÁCH TRIPTICHON
- **1. Madách keserű**
- **2. Fráter Erzsébet kedvence**
- **3. Majthényi Anna kedvence**

UTÓSZÓ AVAGY AZ UTOLSÓ VACSORA

Bevezetés

Rendhagyó szakácskönyvet vehet kézbe az olvasó, amely változatos étkek hosszú sora helyett inkább egyfajta szemléletet kínál azoknak, akik a gasztronómiai irodalom iránt érdeklődnek. Apicius, Brillat-Savarin vagy Erdei Ferenc írásai a maguk korában nem a receptek nagy számával keltettek feltűnést, hanem a szemléletükkel. Közülük Erdei Ferenc „kakukktojás", miként magam is az vagyok: egyikünk sem ezt a területet tekintette hivatásának. Meglehet, ez a megállapítás igaz volt már Brillat-Savarinre is: ha szüntelenül a konyhában időzött volna, aktívan elősegítve a napi teendőket, akkor talán sohasem lett volna ideje olyan könyv megírására, amely szemlélődést, elmélyült és kritikus gondolkodást kíván.

A gasztronómia már régóta látványosság, részben egyfajta cirkuszi produkció. A bűvész gyorsaságával és ügyességével végrehajtott mozdulatok, magasra feldobott palacsinták, a levegőben megpörgetett pizza-tészták, s a legkülönbözőbb mutatványok teszik látványossá az ételek születését. És látványosság abban a hagyományosabb - még a televíziót megelőző korszakot idéző - értelemben is, hogy a látvány a fontos, vagyis az, ahogyan a terített asztal kinéz, az ételeket cicomázó, amúgy ehetetlen vagy oda nem illő díszítményekkel, jól mutató, de ízetlen petrezselyemmel, sajátos formára szeletelt uborkával vagy paradicsommal s más érdekességekkel.

A gasztronómiának ehhez a részéhez a jelen könyv nem ad semmiféle tanácsot. Az általam tárgyalt ételek némelyikéhez véleményem szerint nem is illik különösebb díszítés. Úgy sejtem, a pásztorok inkább a botjukat faragták, ha a díszítőművészet gyakorlására éreztek ellenállhatatlan késztetést, mintsem az uborkát vagy a paradicsomot, hogy a lecsót vagy a paprikáskrumplit még kívánatosabbá tegyék. Amiből persze egyáltalán nem következik az, hogy ezeket az ételeket ne lehetne díszíteni. Magam is fittyet hányok évszázados hagyományoknak, éppen az említett étkek leírásainál, amikor gombát ajánlok a lecsóhoz és csirkemellet a paprikáskrumplihoz. (Nem volna különösebb értelme százszor közzétett ételrecepteket változtatás nélkül ismételgetni; ezt az unalmas, de nyilván jövedelmező foglalatosságot meghagyom a mesterszakácsoknak.)

A szakácsművészet sajnálatos módon nélkülözi az egységes leírásnak azt a kifinomult módját, jelrendszerét, amely az ételek megközelítően azonos elkészítését lehetővé tenné. Olyan ez, mintha mondjuk a *D-moll partita* kottája helyett Bach egy leírást hagyott volna hátra, részletesen elmagyarázva az egymást követő hangok képzési módját. Meglehet, egy virtuóz hegedűművész ujjai nyomán egy ilyen leírás alapján is sikeres mű születne, kétséges azonban, hogy annak mennyi köze volna a zeneszerzőhöz.

Még a mértékegységek vagy az alapanyagok elnevezése terén sem jött létre használható és átgondolt terminológia. A világ minden szakácskönyve hallgatólagosan megegyezik abban, hogy a krumplit kilóra kell mérni, a tyúktojást pedig darabra, holott lehetne fordítva is, a logikus meg az volna, ha a tojást is kilóra (esetleg literre) mérnénk. Az állatnak, amelyből az étel készül, egyre ritkábban van neme. A bika tökét rántva (ismert erdélyi étel) ugyan nyilván nem lehet tehénhúsból készíteni, mint ahogyan az is világos, hogy az Újházi tyúkleves - fittyet hányva a logikának - kakasból készítendő el (legalábbis, ha Újházi Edéhez hűek kívánunk maradni), a legtöbb esetben azonban az állatnak még a nemét sem közlik a szakácskönyvek, árnyaltabb megkülönböztetésekről nem is szólva.

Ezt a terminológiai hiányt én sem tudom pótolni, s jobb híján olykor hosszadalmas, részletező leírással próbálom helyettesíteni, bízva abban, hogy így az ételek újraalkotására jobb esélyt adok a háziuraknak és a háziasszonyoknak.

Iménti grammatikai udvariatlanságom magyarázata az, hogy a magyar szakácsművészetben a nők és a férfiak gasztronómiája hagyományosan különválik, s azok az ételek, amelyekről ez a könyv szól, értelemszerűen a férfi-szakácsművészet körébe tartoznak. (A függelékben szereplő desszertekre ez nem feltétlenül áll, bár alkoholtartalmuk miatt talán az a terület is idesorolható.) Mindazonáltal ma már nők is bátran és eredményesen kísérletezhetnek az elkészítésükkel. Erdei Ferenc múlhatatlan érdeme - azon túl, hogy a szakácskönyvek írói számára is világossá tette (az elmúlt húszegynéhány év tanúsága szerint mérsékelt sikerrel), mi a különbség a pörkölt és a paprikás között -, hogy felhívta a figyelmet arra: az otthon tűzhelye a nőket illeti, a férfiaknak a bogrács (üst) és a szabadtűz mellett a helyük. A nemek egybemosódása azonban nemcsak az öltözködés területén figyelhető meg, jóval korábban megtörtént ez már a szakácsművészetben. A „pörkölt nokedlivel" jól példázza a sajátos „anomáliát". A pörköltet ugyanis hagyományosan férfiak készítették, kint a szabadban, bográcsban (a budapesti és alföldi tájszólást kevésbé ismerők kedvéért: üstben), és többnyire ma is a férfiak dicsekednek azzal, hogy milyen jól értenek ehhez. A nokedli azonban nem szabadtéri viszonyok között készült, hanem jellegzetesen a női konyha terméke. A pörköltet tehát készítői, vagyis a férfiak, kenyérrel ették vagy tarhonyával. Valóban: mint arra Erdei Ferenc is felhívta a figyelmet, a száraztésztát (amelyet azonban előzőleg természetesen nem ő maga, hanem a fehérnép képviselője, rendszerint a hitves vagy a szerető készített el otthon) magával vihette a pásztor, s alkalmasint megfőzhette (persze a szalonnazsíron történt pirítás után!), ezzel szemben a liszt meg a nokedliszaggató nem tartozott a hagyományos felszereléséhez. Mindazonáltal kénytelen voltam idéző jelbe tenni az *anomália* szót, mert két különböző gasztronómiai kultúra páratlanul szerencsés találkozásának tartom az esetet. (A mindenre kíváncsi olvasónak elárulhatom, hogy a mai napig a feleségemre bízom a nokedli készítését. Nem hagyománytiszteletből, hanem mert nincs hozzá érzékem.)

Erdei Ferenc könyve elsőként hívta fel a figyelmet az imént említettekre, sok más alapvető szemponttal együtt. Könyvének sorsa jól tükrözi, mennyire megvetett területnek számított a szakácsművészet Magyarországon. Amikor munkája, a *Néprajzi ínyesmesterség* megjelent (1981-ben), már javában folyt életművének kiadása vaskos, keménykötésű kötetekben, ahogyan az egy elismert tudóshoz illik. Értelemszerűen az Akadémiai Kiadónál, hiszen az MTA elnöke volt. Ez a könyve azonban már-már a szamizdat határát súrolta. Nem adtak róla hírt a Könyvvilágban (amely akkoriban az újonnan megjelenő könyvek egyetlen fóruma volt), és nem is árusították a könyvesboltokban. Kizárólag újságárusoknál lehetett megvásárolni ezt a jelentéktelen külsejű, újságpapírra nyomott füzetet, amelyet a kor divatjának és vitatható ízlésének megfelelően karikatúrák díszítettek.

Az imént múlt időt használtam, pedig a szakácsművészet, úgy tűnik, ma is alantas dolognak számít. Erdei Ferenc könyve azóta sem jelent meg, sem méltó formában, sem úgy, ahogyan annak idején közzétették.

Egy szakácskönyv bevezetőjében célszerű kitérni arra is, hogy valójában melyek azok a „paradigmák", amelyeknek a szerző felfogása szerint különleges jelentőségük van az ételek elkészítésénél. Nem véletlenül használtam egy tudománytörténész divatos szavát; itt nem annyira egyedi szempontokról, mint inkább szempontrendszerekről, szemléletmódokról van szó.

Első helyre a jó receptet tenném. A szakácskönyvekben szereplő ételek jelentős részét egész egyszerűen nem lehet úgy elkészíteni, hogy valóban ízletesek és eredetiek legyenek. Egy pisztráng kékre főzve, szigorúan nézve, kívül esik a gasztronómia körén, valahogy úgy,

ahogyan a vadon termő málna, amely lehet nagyon ízletes, de mégiscsak a természet ajándéka, és nem a szakácsé, nem is a kertészé. Aki szereti a pisztrángot, az élvezettel fogja fogyasztani, nem érdekli őt, hogy mennyire van „kékre főzve" (ami végül is a pisztráng és az ecet magánügye: kettőjük kölcsönhatásán múlik a színhatás), s itt valóban nincs is különösebb szerepe a szakácsnak. Ahogyan egy szalonnával megtűzdelt csirke nyárson, parázs fölött megsütve kiváló étel; bár ennek azért már van némi fortélya, hiszen nem is olyan könnyű elérni azt, hogy az állat bőre ne égjen szénné, mielőtt még belül a hús teljesen megpuhult volna.

A jó recept azért fontos, mert a nyersanyagoknak, azok arányának, továbbá az elkészítés pontos módjának a közzététele nélkül eleve reménytelen dolog egy kicsit is összetettebb ételt reprodukálni. Számos szakácskönyvi leírás nyomán szerzett keserű tapasztalat tanított meg arra, hogy egyáltalán nem könnyű szabatosan és mindenre kiterjedően leírni egy-egy étel elkészítésének módját. Sokan azt mondják, erre nincs is szükség, bízzuk bátran az „előadóművész" fantáziájára, improvizációs képességére azt, hogy mit hoz ki a receptből. Az improvizációnak valóban megvan a maga szerepe. De kérdem én, milyen előadás kerekednék ki egy olyan - amúgy kiváló - zeneműből, amelynek a kottája itt-ott hiányos?

Második helyen a nyersanyagok minőségét említeném. Különösen a magyar (vagy annak tekintett) gasztronómiai készítményekre érvényes, hogy az eredmény, az ízhatás nem annyira a technológián vagy a fűszereken múlik, hanem főképp a nyersanyagok helyes megválasztásán. Aki megpróbált már külföldön magyar ételt főzni, számtalanszor tapasztalhatta, hogy alapvető nyersanyagok is beszerezhetetlenek, vagy csak nagyon eltérő minőségben állnak rendelkezésre: más a petrezselyem zöldje és a vöröshagyma, a kolozsvári szalonnát még Kolozsvárt sem ismerik, a tejföl sem mindenütt tartozik a szokványos tejtermékek közé. A sajt igazán nem magyar étel, de aki azt hiszi, hogy bizonyára füstölt sajtot is mindenütt lehet kapni, azt még a sajtokkal amúgy jól ellátott Párizsban is csalódás fogja érni. Japánban is lehet kiváló magyar ételt készíteni, ehhez azonban a pontos recepten kívül tanácsos a nyersanyagokat is magunkkal vinnünk. (Egy tiszai halászlé elkészítéshez a gondos szakács nemcsak a Tiszában fogott halat, de a Tisza vizét is magával viszi! Igaz, lehet tengeri halakból, csapvízzel is halászlét készíteni, ne csodálkozzunk azonban, ha még a laikusokat sem fogja lenyűgözni az eredmény.)

A nyersanyagok minőségének fontosságára az egyik legjobb példa a modern háziasszonyok vajkrémekkel kapcsolatos kudarca. Sokan panaszkodnak, hogy hiába követik a szakácskönyv útmutatását, a krém túlságosan lágy lesz, a tortát ennek következtében még éles késsel sem lehet rendesen szeletelni. A magyarázat egyszerű: a legtöbb háziasszony ma már a vajat nem is ismeri, és mindenütt, ahol a régi szakácskönyv vajat említ, szinte automatikusan, anélkül, hogy a tudatában lenne annak, hogy mit művel, margarint használ helyette. Látszólag nem is jelentős a különbség. De ha valaki egy igazi vajat pár órára a hűtőszekrénybe tesz, tapasztalni fogja, hogy 3-4 fokra lehűtve kenni egyáltalán nem, de még vágni is csak nehezen lehet, szemben a margarinnal, amely lehűtve is megmarad kenhetőnek. (Ez főképp a klasszikus magyar vajra érvényes, amely ha nem áll rendelkezésünkre, akkor a leghelyesebb, ha veszünk egy tehenet, aztán nekilátunk vajat köpülni. Az EU-s vaj, kedvezni óhajtván a vajaskenyeret fogyasztóknak - úgy látszik, a vajnak ez az alkalmazási módja a legelterjedtebb - lágyabb, kenhetőbb, így komoly célra használhatatlan.) Valóban szét is kenődik, ha a vajkrémben vaj helyett margarint használunk.

Harmadik helyen nálam a gondos technológia szerepel. A távol-keleti ételek az előkésztést követően általában igen gyorsan és egyszerűen készülnek (alkalmasint nincs is szükség további műveletre, lásd: száznapos tojás!), szemben pl. olyan közel-keleti étellel, mint a sólet. Bizonyos magyar ételek elkészítéséhez, ha nem is a sóletkészítés lassúságára, de mindenesetre

türelemre van szükség. (Valójában a sóletet az előkésztő műveletek után egy napra - nem túl magas hőmérsékletű helyre - félreteszik, anélkül hogy a továbbiakban bármit is csinálnának vele.) Persze egy rántott szelet, sok más étellel egyetemben, nem készíthető lassan. Azok az ételek azonban, amelyekről a jelen könyvben szó lesz, türelmet igényelnek, s általában lassú tűzön készítendők.

A technológiai fegyelem azért is fontos, mert teljesen azonos alapanyagokból is igen eltérő ízű ételek készíthetők. Szinte minden háziasszony lecsója más és más, még akkor is, ha sokszor ugyanott, ugyanazokat az alapanyagokat vásárolják. Néha a főzési időn múlik a különbség, máskor azon, hogy milyen hőmérsékleten készítik az ételt, ismét máskor azzal magyarázható az eltérés, hogy egyikük a paprikát, másikuk a paradicsomot teszi előbb a fazékba, netán egyidejűleg a kettőt, s akkor még nem szóltam a főzőedény megválasztásáról, vagy arról, hogy a vöröshagymát párolják-e (fedő alatt „dinsztelik”), vagy inkább pirítják (fedő nélkül).

A technológia fontosságát ismét egy inkább cukrászati, mintsem gasztronómiai példával világítanám meg. A mákos vagy diós beigli (amelyet a gasztronómiai kérdésekben kevésbé jártas nyelvészek olykor mákos vagy diós kalácsnak neveznek, holott a kalács élesztővel készül, míg a beigli nem, így tehát a szónak sajnálatos módon mindmáig nincs magyar megfelelője), szóval a beigli készítésénél gyakran panaszkodnak a háziasszonyok arra, hogy a tészta megreped, ami ugyan a készítmény ízére nincsen különösebb hatással, de annak tálalását meglehetősen nehézkessé teszi, s valljuk meg, nem is túl elegáns a darabokban tálra helyezett beiglit jobb híján kanállal fogyasztani. A jelenség több tényező együttes hatásával magyarázható.

Köztudott, hogy a tészta szárazságának mértékét (törékenységi hajlamát) alapvetően a zsírtartalma befolyásolja, főképp annak mennyiségétől függ, hogy mennyire lesz törékeny, rideg. Csakhogy a szakácskönyv ajánlásait pontosan betartó háziasszonyok is gyakran panaszkodnak karácsony előtt erre a jelenségre, amely jószerivel az egyetlen zavaró tényező az ebben az időszakban szokásos konyhai műveletek során.

Ha tehát nem a túlzott zsiradékmennyiségben rejlik a jelenség magyarázata, akkor következő tényezőként a töltelék sűrűségét említeném. Kevesebb tejjel, hosszabb ideig, sűrűbbre főzve a tölteléket, jobb eredményt érhetünk el. (Egy ponton túl persze odaég a töltelék. Éppen ezért célszerű a tűzről való levétel után fél órára félretenni, s időnként megkeverni: ekkor még jelentős mennyiségű vízgőz távozik - hála a massza magas fajhőjének - a töltelékből.) Azt persze mondanom sem kell, hogy meg kell szurkálni a készítményt, mielőtt a sütőbe tennénk, hiszen a töltelékben lévő víz gőzzé válása az, ami a beigli - ezt nyugodtan írhatom idézőjel nélkül is - felrobbanását eredményezi. Ebből az is következik, hogy a töltelék sűrűre főzésén túlmenően, ami talán a legfőbb biztosítéka a robbanás elkerülésének, a beiglit is célszerű viszonylag alacsony hőmérsékleten készíteni, hiszen - legalábbis elméletileg - így érhető el legjobb eséllyel az, hogy a töltelékben lévő folyadék gőzölgése ne robbanásszerűen következzék be, hanem fokozatosan, lehetőleg a szurkálások mentén kialakított kürtőkön át távozzék a fölösleges vízgőz.

Most persze az olvasó joggal kérdezheti, hogy száz évvel ezelőtt miért nem volt annyi gond a beigli készítésével, mint napjainkban? (Közbevetőleg: nem biztos, hogy kevesebb gond volt. Kicsit olyan ez, mint a lenge ruhákban ünnepelt március tizenötödikék emléke az öregeknél. Ha az egészen időseket is megszólaltathatnánk - mondjuk Wesselényi Miklóst -, akkor ők elmondhatnák, hogy azon a bizonyos ominózus márciusi napon - már tudniillik a tíz évvel korábbin, az 1838. évin - nemcsak a jeges Duna volt a fizika törvényének megfelelően - lásd: halmazállapot-változások! - nulla fokos, de történetesen a levegő hőmérséklete is.)

Azt hiszem, alapvetően nem eleink technológiai fegyelme a magyarázat kulcsa, bár karácsony táján, amikor a fagyott földeken úgysem volt tennivaló, s a hosszú, sötét estéken inkább csak a tűzhely körül lehetett meleghez és világossághoz jutni, bőven volt idejük a beiglikészítés rejtelmeinek megtárgyalására és kikísérletezésére. A fő ok alighanem az, hogy ők még „igazi" sütőt használtak. Hogy az milyen volt, az tájegységenként változhatott, a lényeg azonban az, legalábbis technológiai szempontból, hogy fával fűtötték. A modern fűtőberendezések általában szárító hatásúak, másképp nehéz volna eladni azokat a szerkezeteket (pl. szobaszökőkutak, levegőpárásítók), amelyek a normálisnak tekintett páratartalom fenntartására hivatottak télen is. A konyhában használatos sütők sem kivételek ez alól. Különösen a gáznak van szárító hatása. Ezt valamelyest ellensúlyozhatjuk, ha a beigli mellé egy kis tálban vizet teszünk, és az egyenletes, nem túl magas hőmérsékletet is biztosíthatjuk, ha a sütő aljában elhelyezzük azt, amiről a gyártó megfeledkezett: két alkalmas méretű, a háztetők fedésére szolgáló cserepet. Az így kialakított sütő ugyan még mindig nem adja azt az eredményt, mint dédanyáink sütői, de azért egy lépéssel közelebb jutunk ahhoz, hogy használható - vagyis ehető - készítmények kerüljenek ki az erre a célra nem mindig alkalmas mai sütők belsejéből.

Azt, hogy a modern konyhában is lehet beiglit készíteni, tanúsítják azok a háziasszonyok, akiket az említett baleset ritkán ér, ámbár ők maguk rendszerint nem tudják elmondani, hogy mi is a beiglikészítés „titka" (néha csak annyi, hogy villanytűzhelyet használnak, szemben pórul járt szomszédasszonyukkal, akinek gáztűzhelye van).

Úgy gondolom, általános bevezetőként ennél nincs is többre szüksége az Olvasónak, illetve a most nem említett általánosabb megfontolásokra inkább az egyes ételek készítésénél térek majd ki.

1. Gombás lecsó

Ez a látszatra közönséges, könnyen elkészíthető étel a legjobb példa arra, hogy a nyersanyagok megválasztásának és a technológiai fegyelemnek mekkora a jelentősége. A lecsó igazi „amerikai” étel, hiszen két legfontosabb nyersanyaga, a paprika és a paradicsom onnan származik, mégsem hiszem, hogy Amerikában, az ottani nyersanyagok felhasználásával elkészíthető volna. Már Erdélyben gondban lehetünk, hiszen azt a vajszínű paprikát, amelyet érthetetlen okból ugyanúgy zöldpaprikának nevezünk, miként a zöld színűeket, a legtöbb helyen egyáltalán nem ismerik. (1974-ben Kolozsvárt próbáltam meg lecsót készíteni, jobb híján zöld színű zöldpaprikából, mérsékelt sikerrel.) Márpedig a lecsó készítéséhez ez a vajszínű paprika elengedhetetlen.

A szín persze nem minden. Kis túlzással azt mondhatnám, hogy az étkezési céllal árusított paprikák között hiába is keresünk megfelelőt: még a vajszínűek is általában túlságosan vaskosak, magas a víztartalmuk, s így főzési célra biztosan nem megfelelőek. (Ezeket a kirakatpaprikákat vagy takarmánypaprikákat, amelyeket a kellő gasztronómiai érzékkel nem rendelkező állatok talán élvezettel fogyasztanak, lehetőleg kerüljük.) A leghelyesebb, ha aszályos évben, elmaradott vidéken próbálunk a nyomára bukkanni annak a satnya, vékony héjú, vajszínű paprikának, amely a lecsó készítésére egyedül alkalmas. Úgy hiszem, ez lehet az oka annak a hiedelemnek, amely szerint a másod-harmadosztályú paprikák a legalkalmasabbak a lecsó készítésére. Ez természetesen tévedés. A paprika esetében azonban a tetszetős, nagy méretű és súlyos példányokat érdemes a kirakat vagy a konyha díszeként meghagynunk, esetleg nyersen megpróbálkozhatunk a fogyasztásukkal, de főzésre semmiképpen se használjuk. (Reklámok és reklámhordozók helyett inkább az ételek fogyasztását részesíteném előnyben.) Általában megfelelő a paprika minősége, ha egy kilogrammot lemérve úgy tapasztaljuk, hogy legalább 20 darabból áll a kupac.

Ha mégis az a szerencsétlenség ér minket, hogy nem sikerül igazán vízhiányos paprikát találnunk, akkor jobb híján a következő módszer ajánlható. Miután vékonyan (a forgástengelyére merőleges vágásokkal) kb. 2-3 mm széles karikákra szeleteltük a paprikát (természetesen a fölösleges részek eltávolítását követően), néhány órára terítsük szét egy vászonlepedőn, lehetőleg kint a szabadban, napos és szeles helyen (a szél pótlása ventilátorral megengedett), türelmesen megvárva, amíg félig-meddig aszalt paprikakarikák keletkeznek. Sajnos az eljárás nem helyettesíthető huzamosabb főzéssel, mert az sem jó, ha a paprika teljesen szétesik. Ellenkezőleg, éppen a paprikának kell a főzés végén valamelyest összetartania a pépessé vált egyéb összetevőket.

A paradicsom megválasztása látszatra könnyű: teljesen érett, éspedig lehetőleg szabadföldön, természetes módon beérett példányokra van szükség. A szín, bár fontos, azért nem minden. Az igazán érett paradicsom nemcsak vörös színével tűnik ki, amely még a szárrész környékén is ugyanolyan vörös, mint az átellenes felén, de legfőképpen a héjával, amelyet szinte egy darabban le lehet húzni, míg a nem teljesen érett paradicsom héja csak nagy nehézségek árán, s bizonyos fortélyokkal távolítható el (ajánlják pl. a forró vízbe mártást).

De kezdjük az elején! Sok szakács már azzal elárulja tájékozatlanságát a lecsó (és számos más paprikás étel) készítésével kapcsolatosan, ahogyan felteszi a kardinálisnak látszó kérdést: zsírral vagy olajjal? Ez persze beugrató kérdésnek nem rossz, de aki nincs tisztában vele, hogy az igazi lecsóhoz egyiket sem szabad használni, az alapvetően félreérti a lecsó lényegét.

A kiindulás csakis a füstölt szalonna lehet, s ha rám hallgat az olvasó, abból is a húsosabb fajtát, a kolozsvári szalonnát részesíti előnyben. Ez ugyan drágább, és nagyobb mennyiségre van belőle szükség éppen az alacsonyabb zsírtartalom miatt, de az íz kárpótlást nyújt majd a többletkiadásért. Arra az ellenvetésre, hogy a lecsót nem utolsó sorban mint olcsó népi ételt ismerik, azt válaszolnám, hogy aki érzékeny az árra, annak is azt ajánlom, hogy az önmegtartóztatás más módját válassza. Elégedjék meg a szokásos mennyiség felével, így a pénztárcáját és a szervezetét is kíméli, anélkül, hogy az élvezettől megfosztaná magát. A füstölt íznek valamelyest az egész lecsót át kell járnia, s ez pusztán füstölt kolbásszal általában nem érhető el.

A következőkben tárgyalt méretekhez 250 gramm füstölt szalonnát vagy kb. 400-500 gramm kolozsvári szalonnát ajánlanék; mint említettem, inkább az utóbbit. (Talán megbocsát az olvasó, ha egy nemzetközi egyezmény elfogadása után jó negyed századdal, Magyarországon mégis rendhagyó módon, az SI mértékegységrendszert használom. Abban a deka, deci stb. váltószám nem szerepel.) Ügyeljünk azonban arra, hogy kolozsvári szalonna elnevezéssel két merőben különböző termék kerül forgalomba. Az egyiket csak füstölésnek vetik alá, míg a másikat félig abálják is. Ez utóbbit arról lehet felismerni, hogy zsírjának kiolvasztása szinte reménytelenül nehéz, még folyamatos kevergetés közben is az edény falához ragadnak és megégnek a szalonnadarabok. Természetesen ez a félig abált kolozsvári szalonna nem alkalmas főzésre. (Kellő tapasztalat híján célszerű háromszor végigmennünk a vásárcsarnokon. Az első kör a nézelődésé, esetleg jegyzetelésé; a második a próbavásárlásoké, s harmadjára döntsünk csak a vásárlásról. Aki ezt túlságosan hosszadalmas eljárásnak találja, annak azt ajánlanám: vásároljon mindig ugyanazoknál a kereskedőknél, így nem érheti meglepetés.)

A szalonnát igyekezzünk a bőrére merőleges vágásokkal kecses, kb. 1-2 négyzetmilliméteres alapterületű hasábokra vágni, majd helyezzük el a bográcsban. Otthon, a konyhában használhatunk rozsdamentes edényt is, amely azonban ne legyen nagyon mély, inkább lehetőség szerint széles, hiszen a lecsó készítése során a legnagyobb gondot a fölösleges víztartalom elpárologtatása jelenti, amely egy széles és lapos edényben jobb hatásfokú, mint egy fazékban. Ebből az is következik, hogy a szabadban azokat a jobbára zománcozott bográcsokat, amelyek felfelé keskenyedő formájúak, nem tanácsos használnunk. Maradjunk inkább az egyszerű nyersvasból készült, zománcmentes, gyorsan rozsdásodó, felfelé kiszélesedő bogrács mellett, ha a szabadban készítjük el az ételt.

A szalonna mellé egyébként betehetjük a bőrt is, sőt az egész főzési folyamat alatt bent hagyhatjuk, csak arra ügyeljünk, hogy tálaláskor ez a falat a kutyánkat illeti meg, nem a vendéget.

Mármost a szalonna zsírját is célszerű kis lángon, kevergetés mellett kiolvasztani, mert csakis így érhető el, hogy nagyjából egyidőben fejeződjék be minden szalonnadarabkánál a folyamat, amely egyébként akkor ér véget, amikor azok törékennyé válnak. Ha túlságosan nagy a szalonnahasábok alapterülete, akkor erre sohasem kerül sor, a zsír egy része a szalonna belsejében reked; ezt célszerű elkerülni.

800 gramm megtisztított és felszeletelt vöröshagymára van szükségünk ezután. A mennyiség szokatlanul nagynak tűnhet, valójában azonban a két nem egészen összeillő ízt, a paprikáét és a paradicsomét, éppen a hagyma kapcsolja össze. A vöröshagymának valóban vörösnek kell lennie (már tudniillik a héjának)! A legjobb lecsó júniusban készíthető. A trilemma itt az, hogy ekkoriban még jó eséllyel lehet alkalmas, vékony húsú paprikát találni, másrészt azonban a paradicsom még általában nem elég érett, harmadrészt pedig a hagymával is bajban vagyunk: a tavalyit már nem árusítják, az újhagyma pedig, hiába nevezik főzőhagymának, főzési célra nem megfelelő: vastag, vörös külseje még nem alakult ki, s alacsony szárazanyag tartalma miatt, rövid főzést követően, sem az íze, sem az állaga nem megfelelő.

Ezen úgy segíthetünk, hogy még idejében, mondjuk májusban megvásároljuk az utolsó vöröshagyma-szállítmány egy részét, amelyet azután száraz, hűvös helyen tárolunk.

A hagyma szeletelésénél tanúsítsunk önmérsékletet: a félbevágott hagymákat szeleteljük vékony félkörökre, de azokat már ne aprítsuk tovább! Nem is volna stílszerű egy népi ételnél a túlzott aprólékosság, de nem válna előnyére az ételnek sem. A víztartalom elpárologtatásán túl ugyanis van még egy titka az igazi lecsónak: önmagában meg kell állnia, ami azt jelenti, hogy összetevőinek (a paradicsom kivételével) nem szabad túlságosan szétesniük.

Most bizonyára csodálkozik a hagyományos lecsókhoz szokott olvasó, hiszen amit lecsóként ismer, az rendszerint igen híg, leveses étel, amit főtt rizzsel, vagy magába a lecsóba főzött tojással szokás ellensúlyozni, ezek tartják össze a fogást. Szerintem a rizses és a tojásos lecsó egyaránt gasztronómiai tévedés, miként az olajjal vagy disznózsírral készült is. Az összetevőknek magukban kell megállniuk, minden kötőanyag nélkül, köretként pedig csak a kenyeret tudom ajánlani, mert más nem illik hozzá.

A 800 gramm felkarikázott hagymát ezek után a kiolvasztott szalonnazsíron pároljuk, éspedig a hagymával egyidőben beletett, kb. 400 grammnyi felkarikázott, száraz füstölt kolbásszal együtt. (Magukat a szalonnapörcöket eltávolíthatjuk ugyan, de jobb, ha benne hagyjuk a főzőedényben.) Mérsékelt hőmérsékleten nem szükséges a bográcsot befednünk, inkább csak magasabb hőmérsékleten és kisebb hagymamennyiségnél nő meg az esélye annak, hogy a hagyma nem párolódik, hanem pirul, vagyis a nedvességtartalmát teljesen elveszítve rideggé, szárazzá válik, ami mindenképpen kerülendő. Ez a művelet egyébként, a szokatlanul nagy hagymamennyiség és az alacsony hőmérséklet következtében, akár 30-40 percet is igénybe vehet. Ne legyünk türelmetlenek! A hagymának legalábbis sárgulnia, de inkább enyhén barnulnia kell, s főképpen megpuhulnia ahhoz, hogy a következő műveletbe belekezdhessünk. A füstölt kolbász megválasztása is gondosságot kíván. A 2004-ben Budapesten árusított fajták közül első helyen a hartait ajánlanám, de a vasi szárazkolbász vagy a csabai vastagkolbász is megfelelő.

Amikor az eddigiekkel elkészültünk, az étel illatán már éreznünk kell, hogy rendkívüli élményben lesz részünk. Ha nem jelenik meg néhány szomszéd konyhánk ablakában vagy a kertünk kerítésénél, akkor legyünk gyanakvóak: vagy nincsenek otthon szomszédaink, vagy valamit nem egészen jól csináltunk.

A következő lépés az, hogy beleteszünk az edénybe 600 gramm vékonyan felszeletelt gombát. Meg kell vallanom, hogy a legközönségesebb gombát használom erre a célra, a csiperkét, éspedig nem az erdőszéli csiperkét, hanem annak termesztett változatát. (Sokan sampion gombának nevezik, aminek nincs sok értelme: a franciából átvett szó egyszerűen gombát jelent, minden további fajtameghatározás nélkül. Csak piaci kofák és teljesen tájékozatlan szakácskönyvírók szokták így nevezni a csiperkét, gombakönyvben még nem találkoztam az elnevezéssel.)

Több oka is van annak, hogy nem erdei gombát használok. A legtöbb fajtának (például őzláb, vargánya) túlságosan magas a nedvességtartalma, ami mint említettem, a lecsó nyersanyagainak esetében egyedül a paradicsomnál fogadható el. Másrészt az igazán finom erdei gombák aromaanyagokban túlzottan gazdagok, s így elnyomnák a többi összetevőt. Márpedig most nem gombapaprikást készítünk, hanem lecsót. Harmadrészt az erdei gombák is idényjellegűek. Láttuk, mennyi gond van a paprika, a paradicsom és a vöröshagyma megválasztásával, mivel azok általában nem egyidőben válnak a főzésre leginkább alkalmassá. Ha még a legmegfelelőbb erdei gomba szezonjára is várnunk kell, akkor éhen veszünk. Ha túlzott

tökéletességre törekszünk, az a veszély fenyeget, hogy sohasem készül el a nagy mű. Elégedjünk meg tehát a termesztett csiperkével.

A gombagyűjtőkkel szemben egyébként nem is azért ajánlanám a tartózkodó magatartást, mert néha olyan gombát is gyűjtenek, amilyet nem volna szabad. (Egy ismert francia drámának a mérgezett ribiszkebor hatását illusztráló szavai jutnak eszembe: „egyeseknek még arra is maradt idejük, hogy azt mondják: »fenséges«".) Ezt a gyűjtő személyének gondos megválasztásával elkerülhetjük, esetleg mi magunk is elvégezhetünk egy megfelelő tanfolyamot. A gond - az előbbieken túl - ugyanaz, mint egy borospincében. Ugyan melyik szőlősgazda mondja azt a vendégének ebéd előtt, hogy átszalad a szomszédba borért, mert az ő borai éppen a felszolgálandó fogásokhoz nem a legmegfelelőbbek. A gombagyűjtés (néha halálos) szenvedély; az igazi gombász dicshimnuszokat zeng az általa gyűjtött olyan fajtákról is, amelyeket a mértéktartóbb szakkönyvek a még éppen fogyasztható, de nem igazán ízletes fajták közé sorolnak.

A kísérletező kedvűeknek mindazonáltal a következőt ajánlanám. Egészen kis mennyiségben, kb. 20-30 gramm erdei szárított gombát, megfelelő előkészítés után, bátran használhatunk. Sajnos a gombát előbb vízben áztatni kell egy ideig, máskülönben az a veszély fenyeget, különösen a szárított gombaszáraknál, hogy azok a főzés közben sem puhulnak meg. A szárított vargányát javasolnám, bár az sem tragédia, ha a vargánya mellett más fajták is találhatók (pl. galambgomba). Az áztatást követően alaposan csepegtessük le a vizet, sőt egy félórára szét is teríthetjük a gombát, hogy a fölösleges víztartalom elpárologjon.

De térjünk vissza a csiperkére! Vannak, akik eltávolítják a gombafejek héját, mások nem. Az utóbbi eset, látszólagos egyszerűsége ellenére valójában bonyolultabb. Hiszen ebben az esetben meg kell mosnunk a gombát, méghozzá gyorsan, majd ezt követően még gyorsabban szárazra törölnünk, máskülönben a vizet magába szívja, márpedig a víz, mint már volt róla szó, az igazi lecsó legfőbb ellensége. A legcélravezetőbb eljárás a következő. A szárakat a fejtől különválasztjuk, mert így könnyebben boldogulunk a száraz tisztítással, ami a szár esetében azt jelenti, hogy annak alsó részéből egy darabot levágunk, az esetleges szennyeződést pedig (bár ez inkább a kalapra jellemző, a csiperke szára éppen a kalap által védve van a szennyeződéstől) éles késsel eltávolítjuk. A kalap esetében egyszerűen lehúzzuk a héját, vagy ha az szorosan tapadna, akkor késsel levakarjuk. Ezzel a módszerrel megóvhatjuk a gombát a víztől. A szeletelés kb. 1 mm széles csíkokra történik; a szár esetében inkább kereszt irányban, köröcskékre javasolom szelni a gombát, mintsem hosszában, de ez már igazán egyéni ízlés dolga, a végeredményre nincs különösebb hatással.

Miután a gomba megpuhult, következzék a paradicsom, amelynek ajánlott mennyisége kb. 750 gramm. A paradicsomot az előző művelet, a gomba párolása alatt tisztítsuk meg. Itt is bátran mellőzhetjük a vizet, hiszen a héját úgyis el kell távolítanunk. Ha ez nehezen menne, akkor éles késsel vékonyan hámozzuk meg a paradicsomot, ugyanúgy, ahogyan mondjuk a krumplit szokás. Sajnos segédeszközt ehhez mindmáig nem nyújtottak a feltalálók, hiszen a burgonya vagy a répa tisztítására használt szerkezet a paradicsomnál csődöt mond. Vágjuk a paradicsomokat ketté, majd a szárrésznél két bemetszéssel távolítsuk el a zöldes, nem teljesen érett részeket! Érettebb paradicsomok esetében értelemszerűen elegendő egy kisebb vágást alkalmaznunk, kevésbé éretteknél esetleg a paradicsom felét kidobhatjuk. Éppen ezért a kb. 750 gramm a végeredményre értendő, mert előfordulhat, hogy a paradicsomok egy része teljesen használhatatlannak bizonyul.

A mennyiség szerénynek tűnhet, különösen a 800 gramm hagymához viszonyítva, ne feledjük azonban, hogy nem töltött paprikát készítünk paradicsommártással, s hogy a lecsó nem is mediterrán étel, nem a paradicsomnak kell benne dominálnia. Mindazonáltal, ha valaki

elkészítette a lecsót úgy, ahogyan ajánlom, utána azért egyéni ízlése alapján bátran változtathat az arányokon. (Előbb csinálnunk kell valamit, mielőtt még másképpen csinálhatnánk.)

Az így előkészített, félbevágott és a kétes részektől megszabadított paradicsomokat, a vágási felülettel felfelé fordítva hintsük meg sóval, majd egy kevés őrölt feketeborssal, és végül egy csipetnyi curryvel. (Ez a módszer, beleértve a curryt is, néhai Katona János Tamás nevéhez fűződik. Bár az ötlettől annak idején magam is idegenkedtem, de kipróbáltam és bevált.) Néhány percig célszerű állni hagyni az ilyen módon ízesített paradicsomokat.

Miután a gomba már megpuhult, az iménti módon előkészített paradicsomok következnek. A paradicsomnak teljesen szét kell főnie, ami a hámozás és a félbevágás műveletének következtében általában viszonylag gyorsan meg is történik, különösen akkor, ha kellőképpen érett paradicsomot használunk.

A nyitott főzésnek a konyhai műveletek során mindvégig nagy a jelentősége. Ha fedőt használunk, alkalmasint már a gomba párolásának végén túlságosan lédús az eredmény. A szabad tűz, különösen szeles időben hatékonyabb eljárás, mint a konyhai főzőcske, hiszen a szél gyorsabb párolgást biztosít. Emellett célszerű időről időre megkeverni az ételt, nemcsak azért, hogy ne égjen oda, hanem azért is, mert ezzel növeljük a párolgási felületet, s ezáltal a fölös víz távozásának sebességét is.

A paradicsomnak a főzését valójában nem is akkor célszerű befejezettnek tekintenünk, amikor az már gyakorlatilag csak lé formájában van jelen, hanem általában kicsit később, amikor az egész készítmény bizonyos sűrűséget elér.

A végső műveletek következnek! Az ún. zöldpaprikának és a fűszerpaprikának a bedolgozása az eddigiekbe, s az esetleg még hiányzó fűszereknek a pótlása.

A lecsó készítésénél általában a paprikát kell legelőször, lehetőleg még a tűz csiholása előtt előkészítenünk. Itt különösen nem javasolnám, hogy folyó víz alatt történjék a tisztítás; inkább nedves ruhával törüljük le alaposan az egyes paprikákat, s hogy a higiénikusok aggodalmait is eloszlassuk (már tudniillik azt, hogy ilyen módon csak „szétkenjük” a mikrobákat), minden egyes paprika után a tisztításra használt kendőt (ami lehet géz, vászon stb.) bő vízben mossuk ki, majd távolítsuk el a víz nagy részét. Centrifuga helyett megteszi a rotáció is (néhány erőteljes csavaró mozdulat).

Induljunk ki 1200 gramm vékony héjú zöldpaprikából! (Ezúttal a kiindulási nyersanyag mennyiségéről van szó, nem a tisztítás utániról. Mint már volt róla szó, ez a mennyiség legalább 24 darabot jelent!) A paprika magházának és az ereknek az eltávolítása következik, majd ezután a kb. 3 mm széles karikákra történő darabolás. Célszerű a paprikakarikákat szétteríteni, különösen akkor, ha nem kifejezetten vékony héjúak, és a nedvesség eltávolítását, mint már volt róla szó, széllel vagy kedvezőtlen időjárás (szélcsend) esetén ventilátorral siettetni.

(A lecsó leggyakoribb változatainál a paprika hosszirányban történő darabolásával találkozunk. Mivel ilyen módon a paprikákat rendszerint négyfelé vágják, így a vágások összélhossza általában lényegesen kisebb, mint a karikázásnál, s ennek megfelelően a párolgás is kisebb felületen történik. A főzés közben bennrekedt víz könnyen levesessé teheti a lecsót, ami a legsúlyosabb hibák egyike. Egyébként nem is stílszerű a megoldás, mert hosszanti darabolás esetén a többi összetevőhöz képest túlságosan nagy paprikadarabok lesznek a lecsóban. S ha már a hagymát és a gombát is vékonyan szeleteltük, akkor illő a paprikával is hasonlóképpen bánnunk.)

10-15 perc után célszerű a végső ízesítéshez fognunk. Ehhez kb. 2-3 teáskanálnyi fűszerpaprikára és a lecsó enyhe csípősségét biztosító adalékanyagra van szükségünk. Az utóbbit nyugodtan megvehetjük üzletben is: különböző csípőspaprika-krémeket általában megfelelő minőségben lehet kapni. Előtte persze ízleljük meg a főztünket, hiszen lehetséges, hogy a felhasznált zöldpaprika, az erek eltávolítása ellenére, csípős maradt, s így esetleg nincs is szükség további kiegészítőre. A krém előnye az igazi csípős paprikával szemben az, hogy egy-két percen belül meggyőződhetünk az eredményről, míg ha mondjuk cseresznyepaprikát használunk, akkor csak a végén derül ki, mennyire lett csípős a lecsónk, s olyankor már általában nincs lehetőség a korrekcióra.

A fűszerpaprika kényes dolog. Az elmúlt húsz évben csak ritkán, végső kétségbeesésemben vásároltam üzletben fűszerpaprikát. Mindannyiszor lehangoló volt az eredmény. Ezzel szemben a házilag készített fűszerpaprikák általában megfelelőek, függetlenül attól, hogy melyik vidékről származnak. Annak sincs különösebb jelentősége, hogy miként nevezik (édesnemes, rózsa stb.). Rendszerint a színezőképessége is elárulja, hogy milyen paprikával állunk szemben. Akinek kétségei vannak, hogy melyik paprika megfelelő, annak azt ajánlanám, hogy egy használaton kívüli fehér pólóval kísérletezzék: különböző paprikákkal színezze, aztán mosóporral tesztelje az eredményt. Ezúttal persze nem a mosóport vizsgáljuk, hanem a paprikákat: amelyiknek a foltja a legkevésbé távolítható el, s nem barnás, hanem inkább mélyvörös színt ad a pólónknak, általában az a legmegfelelőbb gasztronómiai célra. Az ilyen paprikából vegyünk néhány kilót. Alaposan lezárt celofánzacskókban, különösen, ha a mélyhűtőnkbe tesszük, hosszú évekig felhasználható. (Lecsó és más paprikás ételek készítése és fogyasztása előtt nem árt, ha öltözékünk színét is az étkezéshez igazítjuk.)

A fűszerpaprikának nemcsak az íz és a szín szempontjából van jelentősége. Nedvszívó képessége folytán ugyanúgy, mint a liszt, magát az ételt is sűríti. Mindazonáltal durva hiba lenne, ha ilyen célzattal túl sok fűszerpaprikát tennénk a lecsóba, a lisztnek pedig, talán mondanom sem kell, nincs keresnivalója ebben a táplálékban.

Az utolsó kényes kérdéshez értünk: mikor tekinthetjük befejezettnek a főzést? Ezt a zöldpaprika állaga dönti el. Amíg nyers, addig még biztosan főznünk kell, de nem szabad túlfőzni sem. Egészen enyhén löttyedt állapotban a legmegfelelőbb. Célszerű ízleléssel meggyőződnünk róla, hogy állaga és íze jó-e. Az utóbbin még módosíthatunk, különösen ha sótlan lenne a lecsónk.

Ha készenek ítéljük alkotásunkat, akkor vegyük le a tűzről, s ha nem túl sietős a dolgunk, várjunk vagy félórát. (A várakozás okára a következő fejezetben, a paprikáskrumplinál fogok kitérni.) Változatlanul nem szabad fedőt használnunk. Sőt, ha még mindig nem volna elég sűrű a lecsónk, akkor 2-3 percenként keverjük meg, hogy a fölös víz távozására még egy esélyt adjunk.

Kivételesen előfordulhat, hogy különleges minőségű nyersanyagokhoz jutunk, s az a veszély fenyeget, hogy a nagyon alacsony nedvességtartalom következtében főztünk odaég. Ebben és csakis ebben az esetben ajánlható a fedő használata.

Régen bizonyára kanállal fogyasztották a lecsót, és kenyeret ettek hozzá; az utóbbit ma is ajánlani lehet, mivel semmilyen köret sem illik ehhez az ételhez. Civilizált viszonyok között azonban késsel és villával fogyasztandó; ha ez nem volna lehetséges, akkor úgy látszik, hogy lecsó helyett, minden óvintézkedés ellenére, mégiscsak levest főztünk. A fentiek betartása mellett azonban ilyen csapás legfeljebb a kezdő szakácsokat érheti.

Valaha a lecsó volt az első főtt étel, amelyet megtanultam elkészíteni. Az iménti leírás különböző ötletei nem tőlem származnak, hanem barátaimtól, ismerőseimtől. Azt, hogy gombával lehet igazán ízletes lecsót készíteni, Czellér Lajosnétól (Hédi néni) tanultam meg. Az első lecsók készítésénél Friss Anna (Zaletnyik Anna) segédkezett. Végül Sáska Géza volt az, aki az egyetlen eredetinek mondható ötletet méltányolta, s értelmére rávilágított. A túlzott hagymamennyiségről van szó, amely kezdetben inkább kísérleti jellegű volt, s ennyi év távlatából nem is tudnám megmondani, hogy mi adta hozzá az ötletet. Tény, hogy sokáig mentegetőztem miatta, amikor lecsóm készítési módját tudakolták az ismerőseim. Sáska Géza azonban, aki eredetileg bizonyos fenntartásokkal viseltetett a lecsó iránt, felvilágosított, hogy a paradicsom és a paprika ízének összeötvözése szempontjából éppen a tetemes hagymamennyiségnek van különös jelentősége. Ő tehát nemcsak élvezettel fogyasztotta lecsómat, de pontosan tudta azt is, hogy amit evett, az miben tér el előnyös módon a szokásos lecsóktól.

A vegetáriánusok kedvéért annyit még elárulok, hogy a kolbász mellőzésével és a szalonnának olajjal való helyettesítésével számukra is fogyasztható étel készíthető az itt leírt módon.

2. Paprikáskrumpli

A paprikáskrumplit, csakúgy mint a lecsót, sokféleképpen lehet elkészíteni és elrontani. A nyersanyagok nem megfelelő megválasztásán túl a hanyagság és a türelmetlenség a fő oka annak, hogy ez sem számít ünnepi eledelnek.

Ha valaki a lecsókészítéssel sikeresen megbirkózott, s az eredmény kedvező fogadtatásra talált, akkor a paprikáskrumplival sem fog kudarcot vallani. Annak elkészítése ugyanis sokkal könnyebb, a nyersanyagok évjáratainak és szezonális ingadozásainak sincsen akkora jelentőségük, ráadásul a főzés ugyanazokkal a műveletekkel kezdődik, mint a lecsónál, az algoritmus első lépései tökéletesen megegyeznek.

Vagyis: füstölt vagy kolozsvári szalonna, zsírolvasztás, majd hagyma és füstölt kolbász, párolás, miközben izgága kutyák és szomszédok tűnnek fel a láthatáron, jelezvén, hogy az első szabadtéri vagy konyhai műveleteket nem vétettük el. A mennyiség is maradhat a lecsónál szereplő.

Az időjárási viszonyoknak nincsen jelentőségük, paprikáskrumplit nyár végétől tavasz végéig bármikor készíthetünk, akár szélcsendes időben is. Éppen a nyarat azért nem ajánlanám, mivel a hagymának is és a burgonyának is öregnek kell lennie; az előbbiről a lecsónál már volt szó, az utóbbihoz csak annyit, hogy lehet ugyan újkrumpliból is készíteni az itt leírt eljárás alapján valamit, nem is lesz rossz ízű, de annak, minden külső hasonlóság ellenére, valami más nevet kellene adnunk. (Ahogyan a két töltöttkáposzta: az, amelyet disznótor alkalmával friss húsból, s esetleg erdélyi módra nem is savanyított káposztával készítenek - olykor a fűszerpaprika teljes mellőzésével, pl. csombort használva ízesítőként -, s amely ilyenformán kevésbé tűri a súlyos, füstölt ízeket - honnan is lenne füstölt hús disznóöléskor? -, szóval ennek az A-típusú töltöttkáposztának egészen más az íze, mint a B-típusúnak, amely savanyított káposztából, boltban vásárolt, tehát már nem friss húsból és füstölt húsokból készül, borssal és fűszerpaprikával. Az iménti szillogizmushoz, a biokémiában kevésbé jártas olvasónak csak annyit: a boltban vásárolt hús - hacsak nem a vágóhídon történt a vásárlás - gyakorlatilag sohasem lehet friss: a hullamerevedés az állatoknál is néhány órán belül beáll. Gasztronómiai értelemben, bármit is gondolt erről az író Bulgakov, megfeledkezvén egy pillanatra az orvosi egyetemen tanultakról, igenis kétféle frissesség létezik: a hullamerevséget megelőző és a hullamerevség utáni, hiszen azért a boltban vásárolt hús sem feltétlenül romlott. Persze azért a halaknál kicsit más a helyzet.)

Egy szó mint száz, inkább öreg burgonyát használjunk, s ha egyszer mégis kipróbáljuk újkrumplival is ezt a fogást, akkor készüljünk fel rá, hogy ugyanúgy meg kell küzdenünk majd a vízzel, miként a lecsónál, mert az újkrumpli magas víztartalma miatt könnyen lehet, hogy krumplileves lesz az eredmény.

A lecsónál írt mennyiségekhez (250 gramm füstölt vagy 400-500 gramm kolozsvári szalonna, 800 gramm hagyma, 400 gramm füstölt kolbász) egy nagyobb csirkemellet és 2,5 kg burgonyát ajánlanék.

A csirkemellet fejtsük le a csontról, vágjuk egészen kis csíkokra (kicsit azért nagyobbakra, mint a szalonnát, mondjuk 4-8 négyzetmilliméteres alapú és 40-50 mm-es magasságú hasábok kialakítását célozzuk meg az aprításkor), s amikor a hagyma párolása befejeződött, tegyük a bográcsba, a csonttal együtt. (A csont nemcsak az ételnek kölcsönöz jobb ízt, de kedvenc ebünk is nagyobb lelkesedéssel veti rá magát, ha a kész paprikáskrumpliból kibányásszuk az őt illető részt, mintha ízesítés nélkül tálalnánk fel neki.) 1-2 percig kevergessük, majd követ-

kezzék a burgonya! Minőségére nézve csak egy szerény javaslatot tennék: inkább a vöröses héjú, sárgás húsú típust válasszuk, mintsem a hasábburgonya készítésére a gyorséttermek által előszeretettel használt sárga héjú, fehér belsejű típusokat. Fajtát hiába is említenék, hiszen magam sem emlékszem rá, milyen volt valaha pl. a Gül Babáról elnevezett fajta; 40 év távlatából úgy rémlik, hogy jó volt, ha valaki találkozik vele a piacon, bátran vegye meg.

A 2,5 kg krumplit tisztítsuk meg, és vágjuk félbe úgy, hogy a vágási felület maximális legyen, majd a félbevágott darabok aprítása következik, éspedig vékonyan, 2-3 mm-es félhold formájú szeletekre. A lassú tűzön készülő ételbe keverjünk 3-4 teáskanálnyi fűszerpaprikát, majd amint végeztünk a keveréssel, nyomban öntsük fel kb. fél liter vízzel, és ekkor tegyük bele a krumplit, majd a sózás művelete következik.

Ehhez a mennyiséghez fél liter víz általában nem elegendő. Legyünk azonban óvatosak: biztosan nem jó, ha a víz teljesen ellepi a krumplit, hiszen annak is van víztartalma, amely a főzés során részben távozik. Egyébként a paprikáskrumpli készítésénél, főképp ha takarékosan bánunk a vízzel, nyugodtan használhatunk fedőt. A kevergetést azonban nagyon óvatosan s csak ritkán végezzük. A leghelyesebb, ha az edényt függőleges tengelye mentén 90 fokkal jobbra-balra forgatjuk, lehetőleg gyors ütemben, ily módon gátolva, hogy a készítmény alul odaégjen, néha azonban óvatos keverésre is szükség van, amelynek itt az a funkciója, hogy a felül lévő, s ezért lassabban puhuló burgonya alulra kerüljön. Ha úgy ítéljük meg, hogy túlságosan alacsony a készítmény víztartalma, akkor menet közben, egy-egy alkalommal legfeljebb negyed pohárnyit öntsünk az edénybe. Ne feledjük azonban, hogy a paprikáskrumpli is akkor jó, ha késsel és villával fogyasztható, s ehhez megfelelő sűrűségűnek kell lennie a paprikás-hagymás lének.

Sokan zöldpaprikát vagy paradicsomot is használnak; az ilyesmi nem illik hozzá, legalábbis a magyar változathoz nem, bár ha valaki mediterrán paprikáskrumplit szeretne készíteni, akkor természetesen használhat hozzá paradicsomot. Ez azonban ismét csak más étel, miként az újkrumpliból készült változat is. (Szkeptikus megjegyzéseimmel azonban nem lebeszélni, inkább biztatni szeretném az olvasót a további kísérletekre: ha kipróbálta, amit ajánlottam, próbálkozzék bátran a változtatással. A minősítéseket sem kell túlságosan komolyan venni: mindaz, amit ma „magyarosnak” tartunk, még kétszáz éves múltra sem tekinthet vissza.)

Itt sem könnyű eltalálni azt a pillanatot, amikor készen vagyunk, s levehetjük a tűzről az ételt, bár leírni nagyon egyszerű: abban a pillanatban, amikor a krumpli megpuhult. Csak arra ügyeljünk, hogy legalább 3-4 különböző helyről vett mintával (esetleg vékony tűvel) ellenőrizzük, hogy mindenütt bekövetkezett-e ez a pillanat. Az ízlelés mindenképpen szükséges, hiszen csak a főzési folyamat végén derül ki, mennyire sós a készítmény. Ha elkészültünk, tegyünk fedőt a főzőedényre, és várjunk fél órát, mielőtt tálalnánk.

Az olvasó bizonyára már a lecsó készítésénél is értetlenül állt a várakozással szemben: ha egyszer elkészült az étel, mi értelme van annak, hogy további fél óráig türtőztessük magunkat? Nos, nem hosszas lelkigyakorlatot ajánlanék (ez mindenkinek a magánügye), merőben más megfontolás áll javaslatom hátterében. Bizonyára az olvasó is hallott már arról a felfogásról, amely szerint bizonyos ételek felmelegítve, esetleg többször felmelegítve jobbak, mint frissen. Különösen a töltöttkáposztával kapcsolatban szokás ezt a véleményt hangoztatni. A magyarázat az, hogy ezáltal a készítmény sűrűbbé válik. A magyarázat magyarázata pedig fele részben az, hogy a lehűlés, majd újbóli felmelegítés során további vízmennyiség távozik. A magyarázat magyarázatának második felével szemben magam is tanácstalanul állok. Tény, hogy pl. a bableves, különösen ha füstölt pulykacombbal készítjük, és megfelelő sűrűségű volt tálaláskor, akkor a másnapi felmelegítés alkalmával már babfőzelék lesz, s ez önmagában a vízveszteséggel nem magyarázható, legalábbis annak mértéke nincs arányban a jelenséggel.

A folyamatot bizonyos mértékig szimulálhatjuk, ha nem a tűzről levéve tálaljuk az ebédet, hanem várunk egy ideig, amíg mondjuk 50 °C-ra hűl az étel. (Ez különben a paprikáskrumpli esetében lassabban fog bekövetkezni, mivel nagyobb a fajhője, mint a lecsóé.)

Mindez nem jelent gondot, ha bizonyos szakmai szigorral járunk el: a szakácsnak a tűzhely mellett vagy a konyhában van a helye, és nem a terített asztalnál. Ha mégis helyet foglal a többiek között, akkor azt tanácsolnám, hogy mielőtt még főzni kezdene, ne feledkezzék meg az étkezésről. Ha huzamosabban a tűzhely mellett időzünk, akkor lakjunk jól ebéd előtt, csakis így lehet nyugodtan elkészíteni az ételt, és türelmesen megvárni a tálalásra legalkalmasabb pillanatot. Tehát semmiképpen se éhesen, hanem inkább jóllakottan kezdjünk el főzni.

Annak a paprikáskrumplinak, amit ajánlottam, a kiindulási anyagokon és műveleteken túl, amelyek azonban egyeznek a lecsóval, két titka van: a csirkemell és a kifejezetten vékonyra szeletelt burgonya. Akinek nincs ínyére, elhagyhatja a csirkemellet, s így kétségkívül a hagyományos paprikáskrumplihoz közelebbi eredményt ér el. Meg kell azonban jegyeznem, hogy igazi sikerem akkor volt ezzel a régi étellel, amikor a kolbász mellé csirkemellet is tettem bele.

A vékonyra szeletelt burgonyának azért van jelentősége, mert így gyorsabban megpuhul, márpedig itt sem szabad az összetevőknek (pl. hagyma) teljesen pépessé válniuk. (A paprikáskrumplit is össze lehet tartani különböző főtt tésztákkal, ekkor azonban már slambuc vagy valami más étel lesz az eredmény. Ellentétben a rizses vagy tojásos lecsóval, az ilyen ételek emberi fogyasztásra is alkalmasak, sőt: sokszor kiválóak, kellő tapasztalat híján azonban inkább nem térek ki rájuk.) Van még egy előnye a vékony szeletelésnek. Sokan ugyanis villájukkal összetörik, és a sűrű paprikás-hagymás lében megforgatják, mielőtt fogyasztanák; ez a művelet is gyorsabb, egyszerűbb, bár Brillat-Savarin alighanem ugyanolyan megvető szavakkal jellemezné az eljárást, sőt magát az eljáró személyt is, miként a húslevesben megfőtt hús elfogyasztóját.

Azért létezik egy harmadik titok is, amelyről éppen a paprikáskrumplinál szokás leggyakrabban megfeledkezni, talán azért, mert sokan úgy vélik - nem is egészen alaptalanul -, hogy az erőteljes ízek miatt ennek nincsen túl nagy jelentősége. A vízről van szó. Az, ami a csapból folyik, még Magyarországon sem mindig felel meg a gasztronómiai követelményeknek, s rossz belegondolni abba, hogy pl. tea készítésére, ahol pedig a víznek már igazán nem tagadható a szerepe, szinte mindenütt a csapvizet használják. (Horribile dictu: sokszor anélkül, hogy előzőleg megkóstolták volna, milyen ízű!) Mivel a magyar gasztronómiában (véleményem szerint) a nyersanyagok minősége a legfontosabb - ha valami, akkor a minőség az, ami az ételt-italt „magyarossá” teszi -, ezért a vízről sohasem tanácsos megfeledkeznünk. Nemcsak a halászlé igényel ebből a szempontból különleges körültekintést, de még a paprikáskrumpli is. Napjaink díjnyertes vize, a szentkirályi, minden célra bátran ajánlható.

A vegetáriánusokat előre figyelmeztetni szeretném, hogy (eltekintve az ízes rizstől, az uborkasalátától és a töltött tojástól) ez volt az utolsó olyan étel, amelyet némi változtatással (a kolbász és a csirkemell mellőzése és a szalonna helyettesítése olajjal) ők is elkészíthetnek.

3. Pirított máj

A türelmetlenek kedvéért egy gyorsan elkészíthető étel következik. Sajnos itt sem lehet elkerülni a kb. 2 perces várakozást a tűzről való levétel után, ennek azonban az a magyarázata, hogy a májat, különösen a sertésmájat, nem szokás megsózni, csak miután levettük a tűzről, másképp hajlamos a megkeményedésre.

Ha a korábbi szalonna- és hagymamennyiségnél maradunk, akkor kb. 1,5 kg sertésmájat ajánlanék, az alábbiakban azonban ezúttal mégis inkább csak fél adagot javasolok, látni fogjuk majd, hogy miért. Az első művelet, amelyre legalább 6-8 órával a főzés előtt sort kell kerítenünk, a sertésmáj fagyasztása. (A rövid elkészítési idő tehát csak az érdemi konyhai műveletekre vonatkozik!) Konyhai eszközt ugyanis a máj szeleteléséhez eddig még nem találtak fel, különösen nem a makaróni vékonyságú pálcikákra történő szeleteléshez. Teljesen hiábavaló a legélesebb késsel is a kísérletezés, legfeljebb a kezünket vágjuk el. A sertésmáj ugyanis rendkívül síkos és ruganyos, minduntalan kicsúszik a kezünkből. Ha van egyáltalán titka a pirított (resztelt) máj készítésének, akkor az éppen a máj felaprítása.

Ha a máj kőkeményre fagyott, akkor kivehetjük a hűtőből, és előkészíthetjük a legélesebb, lehetőleg hosszú pengéjű késünket. Valószínűleg szeletelni még azzal sem tudjuk, erre a környezet hőmérsékletétől és a máj hőmérsékletétől függően fél vagy akár egy óráig is várhatunk. Idővel azonban elkövetkezik az a kedvező pillanat, amikor a máj, jóllehet még mindig kemény, már szeletelhető. Ekkor kell cselekednünk, s valójában ez az a pillanat, amelytől kezdve gyorsan elkészíthető az étel. Kb. 2 mm-es vastagságú szeletekre daraboljuk fel, majd a szeleteket 2 mm széles csíkokra. Ez a megfelelő pillanatban, éles késsel nagyon gyorsan elvégezhető. Az eljárásnak megvan az az előnye is, hogy könnyen megszabadulhatunk a májban található erektől, amelyeket természetesen el kell távolítanunk.

Maga a főzési művelet ezek után rendkívül egyszerű. A szalonnával és a hagymával ugyanúgy járunk el, mint a lecsó vagy a paprikáskrumpli készítésénél. Ami miatt mégis csak fél adagot, vagyis 125 gramm füstölt vagy 200-250 gramm kolozsvári szalonnát, illetve 400 gramm hagymát és 750 gramm májat ajánlanék, annak oka abban rejlik, hogy kifejezetten lapos serpenyőt célszerű használnunk, s annak a mérete általában nem elegendő nagyobb mennyiség készítésére. Itt már nem baj, ha a hagyma is egy kicsit megpirul.

A hagyma párolása-pirítása után vegyük le a serpenyőt a tűzről, keverjünk bele 1 teáskanál majoránnát, 1 kávéskanál őrölt fekete borsot és 2 teáskanál fűszerpaprikát, majd a máj következik, s csak ezt követően helyezzük vissza ismét a tűzhelyre, amely mellé tegyünk egy poharat: ízlés szerint víz, csontlé vagy akár jó minőségű vörös bor is lehet a pohárban (a vörös bor azonban legalább olyan mértékben megváltoztatja az étel ízét, mintha fűszerpaprika helyett mondjuk szurokfüvet használnánk!), majd kifejezetten nagy lángon, fakanállal folyamatosan kevergetve a májat, öntsük fel egy kevés lével. Ügyeljünk azonban arra, hogy csak annyi levet használjunk, amennyit a máj magába szív.

Ennek az ételnek ugyanis, eltekintve a szalonnás-hagymás összetevőtől, kifejezetten száraznak kell lennie, s egy csöppet sem levesesnek, a folyadéknak csupán az a funkciója, hogy a máj leégését megakadályozza. 100 ml-nél több folyadékot nem is ajánlanék, azt is inkább csak egy perc elteltével, addig ugyanis valóban pirulnia kell a májnak. Nagy lángon maximum 2-3 perc a főzési idő: az előírt májszeletelés mellett ennyi bőven elegendő. Miután levettük a tűzről, sózzuk meg, fedjük le, s 2-3 perc múltán tálalhatjuk. Főtt krumplit szoktak adni mellé, de ha rám hallgat az olvasó, akkor héjában főtt burgonyát ad hozzá, ha pedig türelmes és igényes,

akkor héjában sültet. A fűszerekkel együtt lehet a csípős íz fokozására (hiszen az őrölt fekete bors amúgy is csípős) a lecsóhoz hasonlóan valamilyen krémet használni. A savanyúságról se feledkezzünk meg! Alkalmas pl. a rövidesen tárgyalandó uborkasaláta.

Ezúttal is magyarázkodnom kell. Amit az éttermek Magyarországon kínálnak pirított vagy (ami ugyanazt jelenti) resztelt májként, az is kiváló étel, csak éppen nem pirított máj, hanem inkább főtt vagy párolt máj, pontosabban májpaprikás. Érthetetlen, hogy egy szemmel láthatóan leveses (olykor túlságosan is híg) készítményről, amelyben a máj egy pillanatig sem volt pirításnak alávetve, miért mondják azt az étlapok, hogy pirított máj? (Olyan ez, mint a pörkölés mellőzésével készült pörkölt s más gasztronómia félreértések és furcsaságok.)

A májpaprikás elkészítése abban különbözik az itt leírtaktól, hogy lényegesen több folyadékkal készül. Érdemes még további 200 gramm sertésmájat ledarálnunk vagy turmixolnunk, s ezzel a péppel a főzés vége felé sűríthetjük a készítményt. A forrást követően 5-6 percnél hosszabb időre itt sincs szükség, s persze a sózást ezúttal is a tűzről való levétel utánra kell hagynunk.

A vörös bor használata nagy körültekintést kíván. A pörkölt és paprikás húsok bármelyike készülhet vízzel, csontlével vagy borral, az így készült ételek íze azonban markánsan különböző. A megfelelő minőségű vörös bor kiválasztása sem egyszerű, az olcsó asztali vagy házi boroktól pedig tanácsos tartózkodnunk: az a bor, amely közvetlen fogyasztásra még éppen alkalmas, az ételbe kerülve ehetetlenné teheti azt.

Meg kell nyugtatnom az olvasót: a ma uralkodó felfogás szerint a pirított máj a legegészségtelenebb ételek egyike, különösen ahogyan én javaslom az elkészítését, vagyis szalonnazsírral. Senki se higgye, hogy a tisztes hagymaadag (amely az egyedüli egészségesnek tartott összetevője a készítménynek) majd megóvja őt a káros következményektől! Mentségemre szolgáljon, hogy nem orvosi, hanem gasztronómiai ajánlatokat teszek; ha az egészségért nem is, az ízért kezeskedem. S amit a lecsónál írtam, az erre is áll: legyünk mértékletesek, fogyasszunk fél adagot. Ez akár különleges erőpróbának is tekinthető, hiszen egy igazán jól sikerült pirított májnak az a legfőbb veszélye, hogy éppen ellenkezőleg, a szokásos adag többszörösét tömjük magunkba.

Szerencsére mind többen vannak, akik az ilyen súlyos ételeket, s különösen a belsőségeket nem kedvelik: ők elégedetten nyugtázhatják, hogy korgó gyomorral és egészségesen állhatnak fel attól az asztaltól, amely mellett mások élvezettel mérgezték magukat. A máj esetében valóban nem túlzás mérgezésről beszélni; állítólag - sok egyéb kétes elem és vegyület mellett - bizonyos radioaktív elemeknek is a fő lelőhelye éppen a máj. S mivel egyelőre nem találtak fel olyan eljárást, amellyel megtisztítható lenne (valljuk be: a legjobban felszerelt laboratóriumokat is próbára tevő feladat mondjuk a stroncium 90-es izotópjának elkülönítése), ezért a májat nem tudom igazán jó szívvel ajánlani. (Mindazonáltal rosszmájú megjegyzéseimet sem kell túlzottan komolyan venni.)

4. Uborkasaláta

A paprikáskrumpli és a pirított máj is olyan étel, amelyhez savanyúságot szokás fogyasztani. Ideje tehát, hogy ilyet is javasoljak az olvasónak. Annak, hogy nem ajánlok többfélét is, ami egy szakácskönyvtől igazán elvárható volna, az az oka, hogy savanyúságot a boltban és a piacon is lehet készen kapni, s aki frissen készült savanyúságra vágyik, bőven talál kedvére valót más szakácskönyvekben. Ragaszkodom ahhoz az elvhez, hogy ismert, más szakácskönyvben megtalálható ételek leírásával nem untatom az olvasót, azt pedig garantálom, hogy az én uborkasalátámat egyetlen könyvben sem fogja megtalálni.

Kígyóuborkából készül, amelyet csupán megmosunk, de a héját rajta hagyjuk. Legyen mondjuk 1 kg a mennyiség. Uborkaszeletelővel vékonyan (max. 1 mm-es vastagságúra) felszeleteljük, majd egy edénybe tesszük, és 2 teáskanálnyi sóval besózzuk. Egy nagyobb fej fokhagymát megtisztítunk, majd fokhagymanyomón át az uborkára préseljük. Végül 2 db szerecsendiót reszelünk a készítményre. Az egészet jól összekeverjük, és viszonylag meleg, 25-30 fok körüli helyre tesszük 2-3 órára, közben időnként megkeverjük.

A sózás és a magas hőmérséklet eredményeként az uborkában lévő vizet ennyi idő alatt biztosan sikerül távozásra bírnunk. Az uborkát alaposan kicsavarjuk, s azt a zöldes színű fokhagymás-szerecsendiós lét, ami ezután megmarad, kiöntjük; a későbbiekben csak az uborkát fogjuk további eljárásnak alávetni. Kb. 300-400 ml ecetes vízre lesz szükségünk ezután, amelybe ízlés szerint sót és akár egy kevés cukrot is tehetünk. Azt, hogy milyen töménységű legyen, mindenkinek az egyéni ízlésére bíznám, fontos azonban, hogy ízesítés nélküli ételecetet használjunk. (Emlékszem, 1967-ben Grazban azért nem tudtam tisztességes uborkasalátát készíteni, mert sehol sem lehetett ízesítés nélküli ételecetet vásárolni.) Miután az ecetes lével leöntöttük a folyadéktól előbb megszabadított uborkát, tegyük hűtőbe, és várjunk 4-5 órát. Tálaláskor egyébként csak egészen kevés levet adjunk hozzá, inkább csak a tároláshoz van szükség arra, hogy a lé a salátát ellepje.

A végeredmény akkor megfelelő, ha az uborkaszeletek üvegesen áttetszőek, csaknem átlátszóak.

Szokás az uborkasalátát tejföllel tálalni, én azonban mást ajánlanék annak, akinek van kedve tovább bíbelődni a salátával. Egy nap múltán öntse le az ecetes lét a készítményről, és az uborkát egyfajta tartármártással keverje össze, amelynek elkészítésére a majonézes csirkemellnél fogok kitérni.

Vannak salátakedvelő népek; a franciák önálló fogásként is szívesen fogyasztják, de nem mindig van türelmük az elkészítéséhez. Emlékszem, a hetvenes években, vendégeket várva, egy literes befőttes üveget töltöttem meg uborkasalátával. Váratlanul két francia vendégem érkezett, akik percek alatt végeztek a salátával, így aztán kezdhettem a salátakészítést elölről. Ezt csak azért említem, mert az itt leírt uborkasaláta (ezt más tapasztalataim is megerősítik) bátran tálalható olyan külföldieknek is, akik nem feltétlenül lelkesednek a magyaros ízekért.

5. Temesvári csirke

Talán ez az étel tér el a legkevésbé az ismert receptektől; az egyetlen szembetűnő különbség az, hogy az étlapokon és a szakácskönyvekben temesvári sertésborda szokott szerepelni, míg én sertéshús helyett a csirkét javasolnám. Nem azért, mert elterjedt szokás a szárnyashúst egészségesebbnek tartani a sertéshúsnál, hanem mert a csirkéhez legalább annyira illik ez az elkészítési mód, mint a sertésbordához.

A leghelyesebb az, ha egy teljes bontott csirkét használunk erre a célra, mivel a különböző részek, sőt a különböző csirkecsontok is némiképp eltérő ízt kölcsönöznek annak, amit végül feltálalunk. Ez nem jelenti azt, hogy a csirke nyakát, szárnyát, hátát is feltétlenül el kell fogyasztanunk, azokat nyugodtan meghagyhatjuk a kutyánknak is, bár vannak, akik az étkezés gusztustalan formáitól sem riadnak vissza, és kézzel esnek neki a másképp nem fogyasztható daraboknak. Egyébként nem szükséges teljes csirkét használnunk, célszerű azonban, ha a csirkemellekhez combot is teszünk, a csontot pedig semmiképpen se távolítsuk el.

2 kg-os csirkével (vagy kb. ugyanennyi mellel és combbal) számolva megmaradhatunk a korábbiaknál, vagyis 250 gramm füstölt vagy 400-500 gramm kolozsvári szalonnánál és 800 gramm hagymánál.

Szükségünk lesz még 500 gramm zöldbabra; ezúttal azonban nincsen különösebb jelentősége annak, hogy a bab valóban zöld-e vagy vajszínű, mivel napjainkban még mindkettő alkalmas emberi fogyasztásra is. Mindazonáltal inkább a vajszínű zöldbabot ajánlanám, amelyet a fölösleges részek (a két vége) eltávolítása után vágjunk fel kb. 30 mm-es darabkora.

Temesvári csirkét a lecsófőzést követő napokban célszerű készíteni, kis mennyiségben ugyanis (kb. 300 gramm) lecsóra is szükségünk lesz majd.

A szalonnazsíron párolt hagymára hintsünk 3 teáskanálnyi fűszerpaprikát, keverjük el, és öntsük fel az egészet 200 ml vízzel vagy csontlével. Az előzőleg feldarabolt, bőrétől többé-kevésbé megtisztított és besózott csirkét tegyük az edénybe (a mell, a comb és a nyak esetében teljesen szedjük le a bőrt, a hátról annyira, amennyire tudjuk, a szárnyon - úgyse boldogulunk vele - rajta hagyhatjuk), hasonlóképpen tegyük bele a felaprított zöldbabot is.

A forrástól számítva kb. 45 perces fedő alatti párolás következik. A túlzott folyadékmennyiség itt is kerülendő, de ha úgy vesszük észre, hogy kevés volna a 200 ml-es mennyiség, akkor szükség szerint növelhetjük azt. Szerencsés esetben a zöldbab és a csirkecomb egyszerre lesz puha (a zöldbabnak különben nem szabad teljesen puhának lennie, ha túlságosan zsenge volna, inkább tegyük a csirke combját 10-15 perccel korábban a főzőedénybe, mint a többi összetevőt); ez az a pillanat, amikor a korábbról megmaradt lecsót elővehetjük, s miután készítményünket levettük a tűzről, belekeverhetjük.

Ezután 500 ml tejfölben kb. 2-3 evőkanálnyi finomlisztet simára keverünk (célszerű turmix-gép használata mellett apránként szórni a lisztet a tejfölbe), majd folyamatos kevergetés közben felöntjük készítményünk levével (ezúttal azonban már kerülendő a gép használata, elégedjünk meg a fakanállal!), s ha úgy ítéljük meg, hogy csomómentes az eredmény, akkor az egészet visszaönthetjük a főzőedénybe, amelyet ezt követően helyezzünk vissza a tűzhelyre.

Mire az étel felforr, addigra gyakorlatilag készen is vagyunk: csak arról győződjünk meg, hogy a sótartalma és az állaga megfelelő-e. Ha túl sűrű lenne, vízzel hígítsuk, ellenkező esetben egy kevés liszttel sűrítsük, amelyet azonban most már a leghelyesebb, ha a porcukor

hintésére használt szóróval és nagyon kis lépésekben végzünk, ellenkező esetben ugyanis a csomósodást, amely a legsúlyosabb szépséghibák egyike, nem kerülhetjük el.

A zöldbabot egyébként régen, a csirke mellőzésével, egyszerű paprikásként is készítették szegényebb vidékeken, méghozzá igen nagy sikerrel. Költő is megörökítette ezzel kapcsolatos élményeit, igaz, prózában dicsérte édesanyja főztjét (Buzás Andor a Kossuth Rádióban).

Ami az elnevezést illeti, fogalmam sincs, hogy honnan ered (a település nevéből vagy személynévből?), s azt sem tudnám megmondani, hogy régi múltra tekinthet-e vissza a készítmény. De ha meggondoljuk, hogy a halászlé megjelenését 1830 körülre szokás tenni, akkor túlzottan régi ez az étel sem lehet. Sőt, az sem kizárt, hogy a zöldbab-hús-fűszerpaprika összetétel Gundel Károly találmánya, vagy talán csak ő írta le először a palócleves készítésénél, s aztán ez adta az ötletet a temesvári sertésbordához.

6. Ízes rizs

Köretet eddig még nem ajánlottam, legalábbis olyan köretet nem, amelyet magam találtam volna ki, következzék most tehát egy ilyen recept, annál is inkább, mivel a temesvári csirkénél a köret már elengedhetetlen. Természetesen a nokedli vagy a tarhonya is megfelel erre a célra, sőt kenyérrel fogyasztva sem rossz, ezúttal azonban mégis valami egészen mást ajánlanék.

Az ízes rizs elnevezést azért gondolom helyénvalónak, mert a rizsről csaknem mindenkinek valami ízetlen massza jut az eszébe, és kevesen gondolnak arra, hogy ízessé is tehető, márpedig az alábbiakban éppen egy ilyen rizsről lesz szó. Éttermeinkben legfeljebb rizi-bizi formájában fordul elő egy valamelyest ízesebb változata a rizsnek, újabban esetleg kukoricát is kevernek bele (s ilyenkor szokás mexikóinak is nevezni), többnyire azonban nem sok gondot fordítanak a vendéglátók a köretekre. (Köretkultúránk hanyatlását jelzi, hogy pl. szalmakrumpli készítésével a hatvanas évek óta sehol sem bíbelődnek - ma már a legtöbb étteremben azt sem tudják, mi fán terem -, dödöllét úgyszintén hiába rendelnénk, de még a krumplis lángos is különleges köretnek számít. Ezen nem csodálkozhatunk: a félig sütött bélszínhez képest egy valamire való köret elkészítése kész ráfizetés, szemben a főtt rizzsel és a hasábburgonyával, amelyek ráadásul félkész formában állnak a szakács rendelkezésére.)

Mindazonáltal túl sok munka az ízes rizzsel sincsen. Lehet, hogy stílszerű volna mondjuk a Ming-korból származó porcelán tálat ajánlanom a rizs elkészítéséhez, de mert azok többnyire nem hőállóak, inkább azt javasolnám, hogy elégedjünk meg egy Walter Ulbricht korabeli tűzálló jénai üvegtállal.

A tálba öntsünk 200 ml rizst, 2 evőkanál napraforgóolajat és 1 kávéskanálnyi curryt, majd tegyük a tűzhelyre, s folytonos kevergetés közben várjunk kb. három-négy percig. (Ügyeljünk azonban arra, hogy a rizs ne égjen oda. Túl magas hőfokon a kevergetés ellenére bekövetkezhet ilyen baleset. Az üveg fajhőjére és a hagyományos jénai tál falvastagságára való tekintettel javasoltam a három-négy percet.) Ekkor 150 gramm sárgarépát és 150 gramm csiperkét tökgyalun reszeljünk a rizsre, s folytassuk még 2-3 percig a hevítést, folyamatos kevergetés közben! Vegyük le az üvegtálat a tűzhelyről, hintsük meg 1 teáskanálnyi sóval, és öntsük fel 500 ml forró vízzel, majd a tálat fedjük be, s az egészet 15-25 percre tegyük a mikrohullámú sütőbe! (Az időtartam a berendezés teljesítményén múlik, s természetesen akkor ér véget az eljárás, amikor a rizs puha.)

Fontos, hogy a répa és a gomba ne pépes állapotban, hanem durvára reszelten kerüljön a rizsszemek közé. Az így elkészített körettel vélhetően nem fogunk csalódást okozni azoknak a vendégeinknek sem, akik nem kedvelik a rizst.

7. Zöldbableves csirkével

A leves, amelyet ajánlok, voltaképpen a palócleves egyik változataként is felfogható, Mikszáth Kálmánnal és Gundel Károllyal szembeni tiszteletem azonban azt diktálja, hogy ne hívjam annak.

Őszintén szólva sohasem ettem palóclevest, bár éppenséggel a nyolcvanas évek elején a Gundel Étteremben kísérletet tettem rá. A próbálkozás kiábrándító kudarccal végződött, ürücomb helyett ugyanis marhahússal készült az étel, így alig volt több köze Gundel Károly receptjéhez, mint annak, amit én ajánlok. A marhahús egyébként is végzetes félreértés ebben a „kontextusban", erőteljes íze ugyanis a zöldbabot nem engedi érvényesülni.

Kevés (kb. 50-75 ml) napraforgóolajon 2 fej, ezúttal apróra vágott vöröshagymát és 200 gramm még apróbbra vágott petrezselyemgyökeret (fehérrépa) fedő alatt párolunk. Ezúttal a félbe vágott hagymát nemcsak vékony félkörökre, de ezt követően a korábbiakra merőleges vágásokkal valóban egészen kis méretű darabokra kell aprítanunk. A fehérrépa darabjai se legyenek 1 mm^3-nél nagyobbak. A művelet sajnos időigényes, különösen a gyökér aprítása. Akinek nincsen kellő türelme, próbálkozhat tökgyaluval is, bár tapasztalatom szerint éppen a fehérrépa esetében ez a művelet gyakran végződik ujjhegyeink lereszelésével. Vannak roncsolva aprító háztartási gépek is; ezeket semmilyen célra nem tudom jó szívvel ajánlani, de ha mégis ilyen eszközhöz folyamodunk, akkor legalább arra ügyeljünk, hogy lehetőleg ne őröljük teljesen pépessé a répát.

A párolást követően, gyors egymásutánban, az alábbi összetevők kerüljenek a bográcsba vagy fazékba: 200 gramm sárgarépa, kb. 5 mm-es darabokra „kockázva" (ezt úgy kell értenünk, hogy mindhárom kiterjedése viszonylag nagy, 5 mm körüli legyen), 300 gramm kb. 300 mm-es hosszúságúra darabolt zöldbab („vajbab"), egy csontjáról lefejtett csirkemell, a répához hasonló méretű darabokra kockázva, maga a csirkecsont, 2 teáskanál só, 1 kávéskanál őrölt fehér bors, 2 teáskanál fűszerpaprika. Miután mindezt kb. 2 percig gyors ütemben kevergettük, az egészet kb. 1,5 liter vízzel öntsük fel, és lassú tűzön főzzük, amíg az összetevők meg nem puhulnak (utoljára általában a zöldbab puhul meg; miként a temesvári csirkénél, úgy itt sem szabad a babot túlfőznünk, inkább a főtt és a nyers közti állapotot próbáljuk meg folyamatos kóstolgatással elérni).

Ugyanúgy, ahogyan a temesvári csirkénél, 500 ml tejfölben kb. 2-3 evőkanálnyi finomlisztet simára keverünk, kevergetés közben apránként felöntjük 200-300 ml levessel, majd az egészet visszaöntjük a főzőedénybe, s a forráspont eléréséig hevítjük.

Nem szükséges várnunk, rögtön tálalhatjuk.

8. Narancsos-vörösboros csirke

A magyaros ételektől és az általam javasolt mérhetetlenül sok hagymától megcsömörlött olvasóknak ajánlanám az alábbi készítményt. Eredetileg Sáska Géza javasolta kipróbálásra, amikor 1976 végén megkértem, adjon tanácsot két fácán elkészítésére. Később az eljárás módosult: változtak a fűszerek, változott a madár is. Valaha gyöngytyúkkal is készítettem, manapság azonban a gyöngytyúkhoz nehezebb hozzájutni, mint a fácánhoz. A csirkénél (Gallus domesticus) a szalonnával való tűzdelés fölösleges; ezúttal nemcsak a hagymát, de a szalonnát, sőt mindennemű füstölt ízt száműztem a fogásból. Nincs zsír, nincs olaj sem, azt azonban már mindenkinek az egyéni ízlésére bízom, hogy vajat vagy margarint használ-e.

Egy kiló filézett csirkemellet vágjunk hosszúkás szeletekre, sózzuk meg, majd az egyes szeleteket hintsük meg egyik oldalukon bazsalikommal, másik oldalukon szurokfűvel, s tegyük az egészet félre egy vagy két órára.

Ezúttal mellőzhetjük a bográcsot is, a kerti tűzhely helyett időzzünk inkább a konyhában, és egy széles, lapos, de fedővel is rendelkező serpenyőt készítsünk elő. 100 gramm vajat olvasszunk fel benne, majd a csirkemelleket kezdjük el kicsit megpirítani (max. 2 perc). Ezt követően kb. fele-fele arányban használjunk narancslevet és száraz vörös bort; ezekből öntsünk a serpenyőbe, majd fedő alatt pároljuk a csirkét kb. 20 percig.

A sűrítés következik. Ehhez a temesvári csirkénél utólagos sűrítésként ajánlott módszert javasolnám, vagyis a porcukor hintésére szolgáló, megfelelő méretű szórófejjel ellátott tartályt, amelyet azonban - erre ügyeljünk! - ezúttal finomliszttel kell megtöltenünk. (Az algoritmus utolsó lépéséről se feledkezzünk meg: a főzés után, amikor konyhánkat „alaphelyzetbe” hozzuk, öntsük ki a cukorszóróból a lisztet, s tegyünk bele ismét cukrot!) Fontos, hogy folyamatos kevergetés közben, és lassú ütemben kerüljön a liszt az ételbe. Időnként hagyjuk félbe az eljárást, és öntsünk tejszínt az edénybe. Amikor megfelelő sűrűségűnek és összetételűnek ítéljük a mártást, akkor készen vagyunk.

Amint látható, ez a recept több szempontból is elnagyolt, s ennek számos oka van. Először is van, aki több, van aki kevesebb mártással szereti fogyasztani: legyen meg az olvasó szabadsága! Gyanítom ugyan, hogy Brillat-Savarin több oldalon keresztül kárhoztatná azokat, akik annyi mártással készítenek el egy-egy fogást, hogy azt már szinte csak kanállal lehet fogyasztani, s igazat is adnék neki, elvégre a mártást a húshoz kiegészítésként szokás felszolgálni, ami mértéktartást kíván. Emlékezzünk csak, miként ócsárolta s tette a társadalmi ranglétra legaljára azokat az embereket Brillat-Savarin, akik a húslevesben lévő főtt húst megeszik, ahelyett hogy a kutyáknak vetnék oda! (145 évvel később bizonyára undorral fordult volna félre a *Szindbád* c. film bemutatóján, amikor a főhős utolsó fogásként főtt húst - Tafelspitz-et - rendel, s ráadásul fiatal hagymát kér mellé.) Szerintem hasonló vehemenciával kelne ki azok ellen is, akik a mártás fogyasztását túlzásba viszik. (Hasonlóképpen súlyos hiba egy pörköltet vagy paprikást túl sok lével készíteni: a paprikás lé ízét is kedvezőtlenül befolyásolja, ha a hús és lé aránya nem megfelelő.)

A tejszín vagy a sűrítésre használt liszt mennyiségét sem részleteztem. Ennek az az oka, hogy valójában már a narancslé és a vörösbor aránya is ízlés dolga, még inkább az, hogy mennyi tejszínt használunk. Egyébként közvetlenül a sűrítés előtt egy-két kanál sűrített paradicsom használata is megengedett.

Köretként burgonyakrokett illik a narancsos-vörösboros csirkéhez.

9. Majonézes csirkemell

Következzék egy hidegkonyhai készítmény! 1 kg csirkemellet ajánlok kiindulásként, de csak akkor, ha több más fogás is van, esetleg csak egy vendéget várunk, máskülönben ez a mennyiség kevésnek fog bizonyulni.

A csirkemellet lefejtjük a csontról (az utóbbira a továbbiakban nincs szükségünk), majd egy-egy fél mellet hosszanti irányban 5-6 csíkra szeletelünk. A csíkokat megsózzuk, meghintjük egy kevés fekete borssal is, majd kb. 2 fej fokhagymát nyomjunk pépessé, s kenjük be vele a szeleteket, helyezzük el egymásra fektetve egy üvegtál alján, majd várjunk fél órát. Ezt követően öntsük le az egészet tejjel (úgy, hogy a szeleteket ellepje), s tegyük félre hűvös helyre 8 órára.

Öntsük le a tejet a húsról, terítsük szét a szeleteket (mondjuk egy szitán vagy egy rácson) úgy, hogy a fölös nedvességtartalom távozzék, majd néhány perc múltán gézzel vagy akár papírkendővel töröljük le egyenként a szeleteket. A fokhagyma ízének ugyanis át kell járnia a húst, a későbbiekben azonban a fizikai jelenléte csak zavart okozna. Süssük ki 250 gramm füstölt szalonna zsírját; ezúttal a szalonnapörcöket el kell távolítanunk. A forró szalonnazsíron süssük meg a szeleteket úgy, hogy azok egy kicsit valóban meg is piruljanak, majd csepegtessük le róluk a zsírt, és hagyjuk kihűlni.

A hűlés közben neki kezdhetünk egy magyaros tartármártás készítésének. Ehhez vegyünk 2 tyúktojást; sárgájukat két teáskanálnyi magyar mustárral és egy fél kávéskanálnyi őrölt fehérborssal keverjük össze, majd gyors keverés közben, igen lassú ütemben adjunk hozzá 300 ml napraforgóolajat. Ha kellő körültekintéssel jártunk el, igen sűrű majonéz lesz az eredmény. Két citrom levét keverjük el egy evőkanálnyi kristálycukorral (a keverést mindaddig folytassuk, amíg a cukor teljesen fel nem oldódott), majd ezzel a lével keverjük tovább a majonézmártást. Végül adjunk az egészhez (további keverés mellett) 300 ml tejfölt.

Az eredményt akár tartármártásnak is nevezhetnénk, nem árt azonban, ha emlékezetünkbe idézzük, hogy a szakácskönyvek egészen mást neveznek tartárnak. [A hagyományos tartár esetében a mustár, jóllehet a szakácskönyvek általában adósak a közelebbi meghatározással, vélhetően dijoni mustár, az olaj olívaolaj, tejföl helyett - jóval kisebb mennyiségben - tejszín, s mindenképpen fehérbor kell ahhoz a francia mártáshoz, amelyet tartárnak hívunk. Talán a cukor is a magyar konyha keleties hagyományaival hozható összefüggésbe; az európai íz(le)léssel nehezen egyeztethető össze pl. a jól megborsozott káposztás kocka, amelyet egyesek porcukorral hintve fogyasztanak. A tartármártás mesterséges (cukorral történő) édesítése is magyar szokás. (Helyesebb is, ha inkább az édes fehérborra bízzuk az édesítést, a cukrot pedig mellőzzük.)]

Ebbe a hangsúlyozottan magyaros (az eredetivel csak bizonyos mértékű rokonságot mutató) tartárba kell kevernünk egy kis fej teljesen pépessé zúzott (almareszelőn lereszelt) vöröshagymát, továbbá igen nagy mennyiségű (40-50 grammnyi) metélőhagymát (vagyis snidlinget), amelyet azonban előzőleg kb. 3-4 mm-es darabokra kell vágnunk.

Az így létrejövő valamit már túlzás volna tartármártásnak neveznünk; a hagyma és a metélőhagyma átható íze olyan mértékű (mellesleg irreverzibilis) változást idéz elő a készítményben, aminek következtében hagyományos célokra (pl. rántott hal mellé) végképp nem ajánlható. Annál inkább alkalmas bizonyos fajta hússaláták és burgonyaslaták mártásaként, s a leleményes olvasó, különösen ha kellő kísérletező kedvvel van megáldva, megkóstolva a mártást, bizonyára számos más felhasználási módot talál majd.

Az előzményekhez igazodva a legegyszerűbbnél maradnék. Vagyis: a már réges régen kihűlt csirkemell szeleteket a csíkok tengelyére merőlegesen daraboljuk fel kb. 1-2 mm-es széles apró szeletkékre, s ezeket keverjük a magyaros tartármártásba.

Egy-két órás hűtés ajánlható még, de ettől eltekintve készen vagyunk a majonézes csirkemellel.

10. Vagdalthús

Első hallásra nem tűnik eredeti ételnek (legyünk őszinték: sokadik hallásra sem), nem is az, inkább mementónak szánnám a gasztronómiai fejezetek végére. Mire is kell emlékeznünk? Nem kevesebbre, mint hogy a húsokat vagdalni is lehet, nemcsak darálni. A darált hússal készített húspogácsák (fasírt, hamburger stb.) mellett üde színfolt lehet egy olyan készítmény, amelyben a hús darabolása nem a darálóban, hanem a vágódeszkán, éles késsel történik.

Aki igényes (bár őszintén szólva éppen ilyen fajta igényességgel nem találkoztam eddig még), az nyilván a kolbászt is hagyományos módon készíti el, tehát a húst egészen apróra darabolja, s azzal tölti meg (kellő fűszerezés után) a disznó- vagy marhabeleket, bármennyire kényelmes is a modern kor vívmányainak, köztük a darálóknak a használata.

Az alábbiakban tehát nem a fasírtról lesz szó, hanem a vagdalthúsról. El kell azonban ismernem, hogy miként a rég feledésbe merült marhapörkölt mellett helye van a marhapaprikásnak is, hasonlóképpen a fasírt is lehet ízletes étel. A nem magyar gasztronómiáról nem nyilatkoznék: döntsék el a szerb szakácsok, hogy a csevapcsicsi készítésénél megtűrhető-e a daráló. Gyanítom: valaha minden ilyen típusú étel apróra vágott húsból készült, mivel húsdarálóval a régmúlt korok eszközeit bemutató múzeumokban eddig még nem találkoztam.

Sajnos a helyzet még ennél is rosszabb. Fogalmam sincs, milyen eszközt használtak valaha a hús aprítására; vagy a múzeumokban van a hiba, vagy bennem. Azt a félkörívű, két végén egy-egy nyéllel ellátott kést, amelyet napjainkban is lehet kapni, nem találom igazán alkalmas eszköznek erre a célra: inkább csak (vaktában) vagdalkozni lehet vele, mintsem (célzottan) vágni, miként a hagyma aprítására szolgáló eszközök is csak kárt tesznek a hagymában. Nekem úgy tetszik, hogy az eljövendő korok múzeumai is nélkülözni lesznek kénytelenek a roncsolásmentesen aprító (vágó) készülékeket, legalábbis a gasztronómia területén. (Még egy példát említek - ígérem, az utolsót ebben a tárgykörben -: az almás pitébe sem darált, sem darabos dió nem való; annál kívánatosabb benne az apróra vágott dióbél, s ehhez a kényelmetlen művelethez, amely jóval tovább tart, mint a dió megtörése és tisztítása, szintén nem született még megfelelő eszköz.) Érdekes módon papírvágók még léteznek; úgy látszik, a nyomdák igényesebbek, mint a szakácsok és háziasszonyok, vagy talán csak jobb az érdekérvényesítő képességük.

Mindez azonban ne szegje kedvünket! A szakácsművészet fele részben éppen azért művészet, mert alkalmas eszközök nélkül kell dolgoznunk. Tartok tőle, hogy ha Michelangelónak lézeres kőfaragó eszközök álltak volna a rendelkezésére, semmivel sem lettek volna tetszetősebbek a szobrai, művészi értéküket pedig egészen bizonyosan nem növelte volna a modern technika. Törődjünk tehát bele abba, hogy miként vésővel is lehet követ megmunkálni, hasonlóképpen a legegyszerűbb késsel is lehet húst, diót, hagymát, petrezselyemgyökeret stb. vágni, ha a szükség úgy kívánja, akár egészen apróra is. (Kivétel ez alól a máj, annak az aprítására azonban korábban már láttuk a megoldást.) Legfeljebb a művelet előtt meg kell éleznünk a kést, amihez egy használaton kívüli malomkő is tökéletesen megfelelő eszköz (ha éppen mást nem találnánk a háztartásunkban).

Amit az étteremben kapunk, az tapasztalatom szerint valójában mindig fasírt, de mert a magyar nyelvhez szokott fülnek tetszetősebb, hogy vagdalthús, ezért az utóbbit szokás az étlapra írni.

Először 50 gramm szárított vargányára van szükségünk, amelyet langyos vízben áztassunk legalább fél óráig. Szűrjük le, s egy vágódeszkán aprítsuk fel.

Tisztítsunk meg fél kg sertéscombot a fölösleges (inas) részektől, aztán egy éles késsel, vágódeszkán kezdjük el darabolni: előbb vékony szeletekre, majd a szeleteket keskeny csíkokra, végül a csíkokat rövid darabkákra: mintha kb. 1-2 mm élhosszúságú kockákat szeretnénk készíteni. A felaprított húst egy nagyobb tálban tegyük félre.

Járjunk el hasonlóképpen 200 gramm kolozsvári szalonnával, az utóbbit tegyük egy serpenyőbe, és süssük ki a zsírját. Reszeljünk rá tökgyalun 200 gramm csiperke gombát és 200 gramm sárgarépát, továbbá aprítsunk bele, szintén egészen apróra vágva 250 gramm vöröshagymát, tegyük bele az apróra vágott vargányát, majd az egészet fedő alatt pároljuk. Várjuk meg, amíg kihűl, majd öntsük a vagdalt húsdarabokat tartalmazó tálba. Fűszerezzük sóval, borsikafűvel (csombor), bazsalikommal és szurokfűvel, továbbá két teáskanál mustárral. (A fűszerezés mértékét az olvasóra bízom: szerintem egy-két kávéskanálnyi mindegyikből elegendő.) Aki szereti, apróra vágott zöldpetrezselyemmel is fűszerezheti a masszát, de lehetőleg friss petrezselymet használjunk erre a célra. Üssünk az egészre három tyúktojást, és egy villával 2-3 percen át alaposan keverjük össze.

Ne ijedjünk meg az eredménytől: az így létrejövő massza, mint tapasztalni fogjuk, túlságosan híg, alakításra alkalmatlan. A sűrítés művelete következik, előtte azonban 20 gramm reszelt parmezán sajtot hintsünk a készítménybe. Most már csak zsemlemorzsára van szükségünk: folyamatos kevergetés közben szórjuk a tálba, egészen addig, amíg úgy nem találjuk, hogy a massza kellő sűrűségű, formálható.

Innentől kezdve két eljárás ismert: vagy lapított gömb formájú darabokat készítünk belőle, s azokat zsemlemorzsában megforgatjuk, majd forró olajban kisütjük, vagy egy előzőleg kivajazott és zsemlemorzsával meghintett őzgerincbe tesszük az egészet, és kis lángon, sütőben kb. másfél órán át sütjük, majd a kihűlést követőn szeleteljük. (Az utóbbi több türelmet igényel ugyan, de - hacsak nem szendvicsekbe szánjuk a készítményt -, mégis inkább azt ajánlanám, éspedig a félkör keresztmetszetű, hagyományos őzgerinc helyett inkább az újabb, nagyobb trapéz keresztmetszetű sütőalkalmatosságok valamelyikét.)

Amint látható, eljárásom számos ponton eltér a megszokott fasírtok összetételétől és készítésük technológiájától. A hagyományos húspogácsákba gombát és répát nem szokás belekeverni, a sűrítést hagyományosan tejben áztatott péksüteménnyel végzik a háziasszonyok, fűszerként pedig a hagyma mellett a fokhagymát, borsot és fűszerpaprikát részesítik előnyben. Az általam ajánlott vagdalthús kicsit ódivatú, a paprika előtti kort idézi a fűszerezése, de talán éppen ezért jelenthet bizonyos mértékű változatosságot a hamburgerek és fasírtok megszokott ízvilágához képest.

Talán mondanom sem kell: az itt vázolt ötletektől bátran eltérhet az olvasó: a répa, csiperke, erdei gomba mennyiségén és arányán ízlés szerint változtathat, sőt: kiderülhet, hogy mondjuk friss rókagombával a készítmény ízletesebb, mint szárított vargányával. (Fogalmam sincs: az előbbit ugyanis - sok más lehetőséghez hasonlóan - sohasem próbáltam ki.) Aki türelmes, és hajlandó rászánni egy egész délelőttöt a vagdalthús elkészítésére, azt is megteheti, hogy egyáltalán nem használ tökgyalut: a répát és a csiperkét is késsel aprítja egészen kis darabokra.

11. Töltött tojás

Az iménti „köztes” fogás után (amelyet fogyaszthatunk melegen is, ugyanakkor - amennyiben a helyzet úgy kívánja - része lehet hidegkonyhai kínálatunknak is) következzék ismét egy hidegkonyhai ajánlat!

Különösebb eredetiségről itt sem számolhatok be, inkább csak arról, hogy ez az étel is lehet ízletes, ami napjaink ún. kaszinótojására nem mindig jellemző. A főtt tojássárgája ugyanis nem arra való, hogy sokszoros mennyiségű ízetlen adalékanyagokkal felhígítva csillapítsuk - vagy inkább elvegyük - vendégeink étvágyát, jóllehet ilyen célú alkalmazása egyre szélesebb körű. (Már az Ínyesmester is - Magyar Elek - kárhoztatta a kaszinótojásnak csúfolt hamisítványokat, pedig ő még a II. világháború előtti időszak kínálatát vette górcső alá.)

Tojást főzni csak tojásfőzővel szabad! Erről a fontos szabályról előszeretettel feledkeznek meg a szakácskönyvek szerzői, így aztán a kevésbé gyakorlott háziasszonyok sokszor az előkészítő műveleteken sem jutnak túl.

A gond a tyúkokkal kezdődik. Ezek az állatok ugyanis - más szárnyasokhoz hasonlóan - tojás formájú tojásokat tojnak, aminek biológiai szempontból vannak ugyan előnyei, gasztronómiai szempontból azonban fölöttébb hátrányos formának mondható. Jellemző pl., hogy csak a XX. század nyolcvanas éveiben sikerült megoldani - akkor is csak nagyüzemileg - a szendvicskészítésnek a főtt tojással kapcsolatos problémáját.

Ismeretes, hogy a szendvicsek készítésénél a tojásszeletelő nélkülözhetetlen eszköz: segítségével érhetjük el azt, hogy a szeletek azonos szélességűek legyenek. A művelet során azonban a tojásnak legalább a fele veszendőbe megy, mert a sárgája csak egy szűk sávban található, márpedig a sárgáját egyáltalán nem, vagy csak elenyésző mennyiségben tartalmazó tojásszelet a szendvicskészítésnél használhatatlan. Ráadásul a főzés irreverzibilis: a főtt tojásfehérjét nem tudjuk nyerssé visszaalakítani, hogy aztán más célra ismét felhasználhassuk.

A találmány lényege az volt, hogy sok-sok nyers tojással kell egy jól zárható fémhengert megtöltenünk, majd a tengelye mentén egy nagyon magas fordulatszámú motorral pörgetnünk. Ekkor a nagyobb fajsúlyú sárgája a tengely körül összpontosul, míg a kisebb fajsúlyú fehérje a henger szélénél. Mármost, ha forgatás közben a hengert forrásban lévő víz gőzébe tesszük, akkor néhány perc múltán az eredmény egy olyan főtt tojáshenger lesz, amelynek ugyan a két vége változatlanul használhatatlan, viszont a középső rész kiterjedése nagy és egyenletes, s így szendvicskészítésre ragyogóan használható. Emlékezetem szerint ez volt az utolsó eset, amikor a konyhai műveleteket egy ötletes szerkezettel sikerült megkönnyíteni.

A töltött tojásnál ilyen különleges eszközre nincs szükségünk, tojásfőző nélkül azonban mégsem ússzuk meg a dolgot. A tojást ugyanis csak egyféle módon lehet úgy elhelyezni, hogy tengelye a földfelszínre merőleges legyen (lásd: Columbus), ekkor azonban főzés közben a fehérje nagy része a tojás héján kívül fog megkeményedni. Az sem megoldás, ha a szokásos főzőedényeinkkel kísérletezünk: abban a tojásban ugyanis, amely annak rendje s módja szerint eldől az edényben, és forgástengelye a földfelszínnel párhuzamos lesz, a főzést követően a tojássárgája aszimmetrikusan fog elhelyezkedni. Az ilyen főtt tojás kezelhetetlen. Ha megpróbáljuk félbe vágni, akkor azt kockáztatjuk, hogy a megfőtt fehérje az elvékonyodó résznél szétszakad.

A jövő tojásait alighanem csökkentett gravitációs térben (műholdon, űrhajóban stb.) főzik majd, addig is azonban, amíg ez a fejlett technológia elérhetővé nem válik, használjunk olyan tojásfőzőt, amely szavatolja, hogy a tojás tengelye a főzés során mindvégig megőrzi függőleges helyzetét.

Ha sikerült megfőznünk mondjuk 10 darab tyúktojást az említett módon, akkor a gondok nagy részén már túl is vagyunk. Általában 10 perces főzést szokás ajánlani, de az időtartam értelemszerűen a tojás méretétől is függ. A főtt tojásokat célszerű azonnal hideg vízbe tennünk; állítólag így könnyebben boldogulunk a héj eltávolításával.

A töltött tojás készítésének kiindulási helyzetében adva van két tál: az egyikben a főtt, megtisztított és félbe vágott tyúktojások fehérjéi, a másikban a sárgájuk található. Az utóbbit kell további eljárásoknak alávetnünk.

Először is hámozzunk meg néhány szem burgonyát, aprítsuk fel, és főzzük meg sós vízben: a mennyiség legyen azonos a tojássárgáják mennyiségével. Majd a burgonyát is és a tojássárgáját is törjük át krumplinyomón. Keverjünk bele a masszába 100 ml tejfölt, két teáskanálnyi mustárt, egészen kevés fehérborsot, 25 gramm (előzőleg szobahőmérsékleten „puhított") vajat (nem margarint; vajat, a legkeményebb fajtából!), végül - ízlés szerinti mennyiségben - apróra vágott petrezselyemzöldet.

Ismeretes, hogy a klasszikus kaszinótojásnál főtt burgonya helyett tejbe áztatott zsömlét szoktak használni. A petrezselyem zöldje is inkább az 50-es, 60-as években volt elterjedt. Manapság ez a diszkrét ízesítő a kaszinótojásokból teljesen kiveszett.

Érdekes, hogy maga az Ínyesmester furcsa, erőteljes ízű szereket ajánl: az egyik receptjében szardellát, a másikban metélőhagymát. Szerintem ez félreértés: a tojássárgája ízét nem elnyomnunk kell, hanem inkább kiemelnünk. Éppen ezért a fehérbors is csak minimális mennyiségű lehet, ami pedig a mustárt illeti, a leghagyományosabb magyar mustárt használjuk, mert a csípős, erőteljes ízek egyáltalán nem illenek a töltött tojáshoz. Persze lehetséges, hogy a szakácsnak a tojás csak eszköz: ebben az esetben, ha tehát arról van szó, hogy a fehérjét valami egészen mással szeretné megtölteni, akkor a sárgáját akár ki is hagyhatja. Némiképp félrevezető azonban az ilyen készítményt töltött tojásnak nevezni, nem is szólva a kaszinótojás elnevezésről.

A fenti massza a tejfölnek és a mustárnak köszönhetően meglehetősen képlékeny, s bár a hűtést követően, a vaj megszilárdulásával ez a képlékenység mérséklődik, valamit azért tennünk kell még bele, hogy megfelelő sűrűségű legyen.

Szerintem a reszelt sajt a legalkalmasabb a pép sűrítésére. Két fajtát ajánlanék: a trappistát és a karavánt. A klasszikus, diszkrét ízek kedvelőinek csakis az előbbit! Ám aki úgy gondolja, hogy egy enyhén füstös íz még összeegyeztethető azzal, amit tyúktojásnak nevezünk, az többkevesebb karaván sajtot is reszelhet bele, sőt, akár egészen apróra vágott - vagy (bár a húsdarálóval szemben averzióim vannak, lásd: vagdalt hús!) darált - füstölt gépsonkával is dúsíthatja a készítményt.

Ami pedig a mennyiséget illeti, addig kell a sajtreszelést, folyamatos kevergetés közben, folytatnunk (erre a célra egy erős, békebeli, elhajlásra kevéssé hajlamos villát szoktam használni), amíg elegendő sűrűségű nem lesz a massza. Ha úgy érezzük, hogy eltörik a kezünk (nem a villa!, annak nem szabad eltörnie!), akkor készen is volnánk. Most már csak egy dolog hiányzik a masszából: a só, amelyet azért is célszerű a végére hagynunk, mert csak ekkor dönthető el, hogy milyen mennyiségre van szükség belőle.

(Valójában még ekkor sem; bizonyos mértékű extrapolációs képességre van szükségünk a becsléshez! Jóllehet ezt sem szokták hangsúlyozni a szakácskönyvek, de a hidegkonyhai készítmények egy bizonyos vonatkozásban nagyobb tapasztalatot kívánnak, mint a melegkonyhaiak, mert a készítmény kóstolgatásával kezdetben nem sokra megyünk. Menet közben, 20-40 fokos hőmérsékleten ugyanis egészen mások az ízek - és ez vonatkozik arra is, hogy mennyire érezzük sósnak vagy sótlannak a készítményt -, mint 5-10 fokra hűtve. Kell némi gyakorlat annak eldöntéséhez, hogy az az ízegyüttes, amelyet mondjuk 30 fokon érzékelünk, milyen is lesz lehűtve.)

A masszával megtöltött főtt fél tojásfehérjéket tegyük franciasaláta alapra, majd hűtőbe. Ha egy nagyobb, tetszetős hidegkonyhai tál bemutatása a célunk, akkor persze nem ússzuk meg a dolgot sárga zománcmártás készítése és díszítőelemek alkalmazása nélkül, ha azonban csak önmagában, különálló tálkákban, franciasaláta alapon szervírozzuk, akkor azt ajánlanám, hogy közvetlenül tálalás előtt egyszerűen csak egy vagy két evőkanálnyi tartárral öntsük le.

A franciasaláta és a sárga zománcmártás készítésének részletezésétől megkímélem az olvasót. Csak annyit jegyeznék meg, hogy nem véletlenül szokás éppen a franciasalátát ajánlani alapként; hagymás, csípős vagy egyszerűen csak erőteljes ízű alapok (pl. a korábban leírt majonézes csirkemell, a különböző hús- és burgonyasaláták stb.) nem kiemelik, hanem elnyomják a töltött tojás ízét. Azt pedig talán mondanom sem kell, hogy a franciasalátát célszerű friss alapanyagokból készítenünk. Ügyeljünk arra is, hogy a sárgarépát csak félig szabad megfőznünk; ha olyan puhára főzzük, miként a húslevesekben szokás, akkor ízetlen massza lesz belőle. [Egy utolsó megjegyzés: az egészen apró, piros színű ún. hónapos retek, félbe vagy negyedekbe vágva, íz- és színhatás szempontjából is (csakis átvitt értelemben!) „melegen” ajánlható, de kizárólag akkor, ha előzőleg meggyőződtünk róla, hogy egy cseppet sem csípős!]

Végül a zománcmártással kapcsolatban arra kell ügyelnünk, hogy a műveletet sok órás előkészítés után nagyon gyorsan kell elvégeznünk. Arról van szó, hogy a töltött tojásoknak 3-4 fokra le kell hűlniük, máskülönben a zománcmártás nem dermed meg azonnal a felszínükön. Így tehát a hűtőszekrényben jó néhány óráig hűtenünk kell a tojásokat, mielőtt a mártást gyorsan ráöntenénk. A gyorsaság pedig azért szükséges, mert a mártás egy-két percen belül még szobahőmérsékleten is megszilárdul. De talán helyesebb, ha kellő gyártástechnológiai ismeretek, tapasztalatok és eszközök híján inkább nem kísérletezünk a sárga zománcmártással. Aki így tesz, a gasztronómiai élvezetektől nem, csupán a bosszúságtól kíméli meg magát.

12. Sült alma

Életünket - legyenek bármilyenek is a körülményeink és adottságaink - megnehezíthetjük, elbonyolíthatjuk. Vagy (némi optimizmussal) mondhatjuk azt is: ez maga az élet, a dolgok elbonyolítása, túlkomplikálása.

A sült alma is igen egyszerű népi eledel volt valaha; nem kis fejtörésembe került, hogy miként tehetném kellőképpen komplikálttá. Azt hiszem, végül is sikerült: sült alma receptemhez még csak hasonlót sem talál az olvasó egyetlen szakácskönyvben sem. Különben is, mivel desszertet eleddig még nem ajánlottam, ideje, hogy erre is javaslatot tegyek.

A hetvenes évek közepén jonatánalmából készítettem; akkoriban még igen nagy méretű és jellegzetes ízű almákat neveztek így, szemben napjaink satnya, vegyes fajtájú és ízű kínálatával, amely csaknem minden pirosas színű télálló almát, amely nem felel meg a minőségi követelményeknek, így nevez. Ragaszkodom azonban a szép, nagy méretű, klasszikus jonatánalmához. (Kb. 3-4 szem egy kilogramm.)

Az előkészítés során lyukat kell fúrnunk az almába a forgástengelye mentén, majd eltávolítanunk a magházat, s valamelyest tágítanunk a lyuk átmérőjét, egészen addig, amíg úgy nem látjuk, hogy egy meghámozott banán éppen belefér. (Az alma héját azonban nem szabad eltávolítanunk!) Az almába 10-12 helyen tegyünk éles késsel bevágásokat, majd fél dióbelekkel tűzdeljük meg.

A banán ízesítéséhez némi fortély kell. A legjobb, ha egy régi, illatosításra használt üveget veszünk elő, amelynek kis gumi pumpája van, s annak nyomkodásával érhető el, hogy az üvegbe töltött folyadék lágy permetként hagyja el a fúvókával ellátott kupakot. Az ilyen üvegbe régen kölnivizet töltöttek. Bátran szakítsunk a hagyománnyal, s töltsük meg az üveget rummal! (A rum-spray akár leheletfrissítőként is használható.) A meghámozott és megfelelő méretűre vágott banánt (a megfelelő méret itt azt jelenti, hogy az alma tengelyhosszával egyező) permetezzük be a rummal. Aki nagyon édesszájú, megteheti, hogy a rumban előzőleg több-kevesebb cukrot old fel, csak azután permetez.

A banánt csúsztassuk az almába, helyezzük tűzálló tálra, és tegyük előmelegített sütőbe.

Ha úgy ítéljük meg, hogy kellőképpen megsült az alma (vigyázzunk, hogy ne legyen túlságosan puha; a banán egyébként is igen gyorsan puhul), akkor már csak le kell öntenünk valamivel a készítményt. Hölgyeknek egyszerűen kakaópor, cukor és tejszín sűrű keverékét ajánlanám erre a célra, és tegyünk a krémbe előzőleg enyhén megpörkölt diót. Uraknak (lásd: Rejtő Jenő) azt ajánlanám, hogy ne tiszta tejszínt használjanak, hanem hígítsák valamivel; a legalkalmasabb erre a célra is a rum. A derű és jókedv fokozása érdekében a tejszínt akár mellőzhetjük is.

Készítményünket forrón tálaljuk.

Magyarázkodással kell zárnom ezt a fejezetet is. Az alma egészségmegőrző és fogainkat óvó hatását a táplálkozás szakértői napjainkban nem győzik hangsúlyozni. Ne tévedjünk: az általam ajánlott sült alma nem az az alma, amelyre az ilyen ajánlások vonatkoznak. Íze ugyan felveszi a versenyt azzal, amit a fáról szakítva „on line” fogyasztunk, de ennek az íznek megvan az ára. Túl azon, hogy a szó szoros értelmében sokba kerül, az egészségünket is károsítjuk a rummal, a cukorral és a kakaóval. A fogzománcról csak azért nem teszek említést, mert e tekintetben a fogorvosok véleménye is megoszlik; nem az általam javasolt sült almával kapcsolatosan, mert az vitathatatlanul rongálja a fogakat, hanem inkább a nyers almával

összefüggésben. Szkeptikus fogorvosok azt mondják: a nyers alma nagyon jó a fogaknak, különösen akkor, ha utána sürgősen fogat mosunk. Nos, a sült almáról még ez sem mondható el.

Maradnék tehát könyvem korábbi ajánlásánál: legyünk mértékletesek. Ha csak lehet, fogyasszunk nap mint nap ízetlen, kedvünket szegő fogásokat, amelyektől a legszívesebben még a kutyánkat is megkímélnék, s akkor sikerül testsúlyunkat, koleszterinszintünket stb. ésszerű korlátok között tartanunk, s csak nagyritkán, ünnepnapokon együnk ízes ételeket, olyankor is csak keveset.

Ma világszerte az emberek kb. kétharmada szív- és vérkeringési betegségekben hal meg, 20-25%-a rákban, az egyéb halálokok pedig mindössze 10% körülire tehetők. Az általam ajánlott ételek többsége a leggyakoribb halálok esélyét tovább növeli. Hogy ez *önmagában* jó-e vagy sem, nem tudnám megmondani: nem vagyunk egyformák, más és más halált kívánunk magunknak. Az pedig, hogy a jelen receptek közreadója a rák helyett inkább a szívhalált választaná, úgyis kiderült az eddigiekből.

Függelék
Madách triptichon

A szakácskönyvekben nem szokás italokról értekezni, legfeljebb utalás formájában, megemlítve, hogy milyen ételekhez milyen italok illenek, de az utóbbiak készítésmódját homályban hagyva. Meggyőződésem, hogy a szokatlan készítmények lejegyzésének hiányával már eddig is mérhetetlen kár érte a gasztronómiai irodalmat. Hogy mást ne említsek: nem ismerjük pl. Apicius utolsó receptjét. Vajon hogyan, s főképp: mivel mérgezte meg magát, miután elszegényedett, s már csak egymillió sestertiusa maradt? Biztosak lehetünk benne, hogy a tőle megszokott körültekintéssel és leleménnyel járt el ebben az igen kényes, s a gasztronómiának valóban a határterületére eső kérdésben is. Talán valamilyen különleges ital végzett vele? Nem tudjuk, bár ez tűnik a legvalószínűbbnek.

Az italok egyébként is végzetesek lehetnek; a történelemben, az irodalom- és tudománytörténetben ennek számos tanújelét látjuk. Ne csak arra gondoljunk, hányan haltak meg idő előtt delírium tremensben! (Vagy éppen túlságosan későn; történelmi személyeknél - pl. Ögödej, akinél a korabeli leírás alapján joggal feltételezhetjük ezt a halálokot - ízlés dolga, hogy késeinek vagy korainak tartjuk-e a mértéktelen alkoholfogyasztás következtében beálló halált.) Voltak az alkoholnak egyéb áldozatai is. II. Walíd költő és kalifa, aki borral telt úszómedencében úszkált - talán, hogy közvetlen ihletet merítsen bordalaihoz - „megúszta” ugyan baleset nélkül, s végül annak rendje s módja szerint halt meg, vagyis pályatársaihoz, sok más költőhöz és kalifához hasonlóan, őt is meggyilkolták. De már Fjolner svéd királynak nem volt ilyen „szerencséje”: ő az északi szokásnak megfelelően méhsörrel (vagyis mézből készült sörrel) töltött meg egy kádat, s bele is fulladt egy karácsonyi tivornyázás alkalmával.

Ami a magyar irodalomtörténetet illeti, Sarkadi Imre egy bérház sokadik emeletéről lezuhanva halt meg. Voltak, akik öngyilkosságról beszéltek, mások az épület fenntartójának hanyagságát kárhoztatták, mondván, hogy egy olyan kiváló légtornász, mint Sarkadi, máskor is bemutatott már hajmeresztő mutatványokat az emeleti korláton, az pedig, hogy napjában több liter rumot is elfogyasztott - az első litert állítólag mindig éhgyomorra -, sohasem volt hatással sem írói, sem légtornászi teljesítményére. Nehéz eldönteni, hogy kinek lehetett igaza, mindazonáltal a tudomány mai állása mellett nem zárható ki az sem, hogy a mértéktelen alkoholfogyasztás kedvezőtlenül hatott az egyensúlyozó képességére.

Mindezt szükségesnek tartottam elöljáróban megemlíteni, mivel az alább következő alkohol tartalmú készítmények is veszélyesek lehetnek. Úszómedencénket semmi esetre se töltsük meg velük, mert könnyen úgy járhatunk - különösen a rendkívül sűrű tojás- és csokoládékrémlikőr esetében -, mint a dán lápokban talált múmiák.

Amikor alkoholt említek, természetesen a C_2H_5OH-ra gondolok, nem a CH_3OH-ra, vagyis etilalkoholra és nem metilalkoholra (faszeszre). Ezt itt, az egykori Monarchia területén, ahol kétes összetételű alkoholos italokat a közelmúltban is sokfelé készítettek, különösen fontos hangsúlyozni. Nemcsak a novabor örvend bizonyos körben változatlan népszerűségnek (több mint száz évvel azután, hogy az alapjául szolgáló szőlőt a törvény értelmében ki kellett volna irtani), de pl. a káliumcianid is: szokás a pálinka cefréjébe kerülő cseresznye magját összetörni, hogy az így felszabaduló ciánkáli kellemes kesernyés ízt adjon a nedűnek.

Az imént a Monarchiáról beszéltem, nem véletlenül. A kétes összetételű alkoholos italok világában a legérdekesebb esettel Bécs külvárosában, közelebbről egy grinzingi borozóban találkoztam 1972 tavaszán. Pénztárcánkból csupán egyetlen pohár borra futotta, éspedig a

legolcsóbb fajtából. Meg is állapítottuk magunkban, hogy attól az inkább gyenge fröccsre, mintsem borra emlékeztető lőrétől, amit - ha jól emlékszem 10 Schilling körüli áron - kaptunk, berúgni biztosan nem fogunk. A szó hagyományos értelmében valóban nem is rúgtunk be, noha hazafelé menet érdekes lélektani megfigyeléseket tehettem. Arra lettem figyelmes, hogy a 10-15 fős társaság minden tagja nevetgél. Többnyire semmitmondó szavakat váltanak egymással, mégis úgy kacagnak, mintha valami nagyszerű viccet hallanának. Közben észre vettem, hogy én magam is nevetgélek, minden ok nélkül jókedvű vagyok. A felszolgált bor alkoholtartalma mint a jókedv forrása, szóba sem jöhetett. Fel kellett tehát tételeznem, hogy valamit belekevertek az italunkba.

Az esetet annyira érdekesnek találtam, hogy Pestre visszatérve magamhoz vettem, s heteken át lapozgattam Römpp háromkötetes vegyészeti lexikonát, a kábítószerekkel és mérgekkel kapcsolatos minden szócikket tüzetesen elolvastam, míg végre rájöttem a megoldásra. (Mivel harminc év múltán nem sikerült ismét a nyomára bukkannom, lehetséges, hogy nem is Römpp, hanem egy másik szerző művében találtam meg a kulcsot a régi népszokáshoz.) Eszerint egyes helyeken a gyenge minőségű bor „feljavítására" valaha atropint használtak. Föltehetően atropin volt tehát a Grinzingben felszolgált borban is. [Az orvoslásban - nem véletlenül - általában „csak külsőleg" alkalmazzák ezt a szert, miként letűnt korok szépasszonyai tették, akiknek emlékét a szóban forgó hatóanyagban gazdag maszlagos nadragulya klasszikus elnevezése őrzi: Atropa belladonna. A „csak külsőleg" alkalmazás oka az, hogy az atropin halálos adagja („nomen est omen": mint emlékezetes, a három párka közül éppen Athropos az, aki elvágja az élet fonalát) ijesztően alacsony: Römpp szerint mindössze néhány milligramm. Éppen ezért sohasem éreztem komoly késztetést arra, hogy feltevésemet - miként az egy természetbúvártól joggal elvárható - (ön)kísérletileg ellenőrizzem.]

Az alább következő italoknak még annyi közük sincs Madách Imréhez és családtagjaihoz, mint a Palóc levesnek Mikszáth Kálmánhoz; Gundel Károly legalább személyesen ismerhette az írót, aki - úgy tudom - fogyasztott is a tiszteletére készített levesből. Általában a Madách család étkezési és italozási szokásairól nem sokat tudunk, eltekintve az 1833. augusztus 1-jén Alsósztregován felszolgált ételektől és italoktól, amelyek részletes listája fennmaradt (ezen a napon volt a költő nénjének, Máriának az esküvője). Azt is tudjuk, hogy az ürmös borok készítése Majthényi Anna társalkodónőjének, Ité Annának a feladata volt, de ennek a receptjét sem ismerjük.

Néhány éve az *Emlékek szakácskönyve* című műben egy Madách-bombának nevezett desszert elkészítési módja szerepelt ugyan, anélkül azonban, hogy kiderült volna: honnan származik a recept.

Az alább következő receptek tehát a fantázia szülöttjei. Bárminemű hasonlóság a boltokban kapható italokkal, csak a véletlen műve lehet, annál is inkább, mivel csupán a Madách keserű nevezhető italnak, a két további alkoholos készítmény állaga nem is teszi lehetővé az iddogálást, csak a kanalazást.

1. Madách keserű

Triptichonról lévén szó, kezdjük a közepén!

Tegyünk egy jól zárható befőttes üvegbe 5 teáskanál benedekfüvet, 6 teáskanál fehérürömfüvet, 5 teáskanál vidraeleckfüvet és 3 nagyobb, lehetőleg friss diólevelet, majd öntsük le 500 ml 96%-os etilalkohollal, és zárjuk le az üveget. Várjunk két hétig, aztán szűrjük le legalább kétszer az alkoholt. Ajánlatos erre a célra második alkalommal egészen finom rácsozatú szűrőt

használnunk, vagy ha ilyennel nem rendelkezünk, itatós papírt helyeznünk a szűrő aljára, hogy az egészen apró szemcséket is kiszűrjük. Az így leszűrt alkohol haragoszöld színű lesz.

Hevítsünk 200 gramm kristálycukrot sűrű karamellsziruppá, majd öntsük fel 200 ml (természetesen szénsavmentes) ásványvízzel (amennyiben kertünkben megfelelő forrás áll rendelkezésünkre, annak a vizét is bátran használhatjuk), és folytassuk a hevítést egészen addig, amíg a karamell teljesen fel nem oldódik. Hűtsük le a lét szobahőmérsékletre, majd keverjük bele a leszűrt alkoholba.

Utolsó műveletként tegyünk még annyi vizet a készítménybe, hogy annak alkoholtartalma 35-40% körüli legyen. (Az 500 ml 96%-os alkoholból a szűrést követően legfeljebb 350-400 ml marad, a többi a füvekkel együtt az enyészeté.)

Készen is volnánk; azt, hogy milyen hőmérsékleten kínáljuk italunkat, az olvasó egyéni ízlésére bízom.

2. Fráter Erzsébet kedvence

Célszerű legalább egy hónappal a fogyasztás tervezett időpontja előtt megkezdenünk az előkészületeket. A műveletek ugyan egyáltalán nem időigényesek, de a tojáskrémlikőrt sokáig pihentetnünk kell, hogy az ízek valamelyest egységesüljenek. Gondoljunk csak arra, hogy amíg a vanília rúdból az aromákat kioldja az alkoholos krém, az is több hétig tart.

8 tyúktojás sárgáját keverjük el 250 gramm kristálycukorral!

(A háziasszonyok ilyenkor rendszerint megkérdezik: és mi legyen a fehérjével? Nos, ezzel kapcsolatban nincsenek eredeti ötleteim. Csak azt tudom ajánlani, amit régi receptkönyvek is írnak. A tojásfehérjéből készíthetünk mondjuk habcsókot. Vagy télen a kocsonya főzésénél használhatjuk sikerrel. Kevesen tudják, hogy a kocsonya levének leszűrését követően is orvosolható annak zavarossága. A megoldás: tojásfehérjébe keverjünk egy kevés ecetet, s az egészet együtt verjük fel kemény habbá, majd forraljuk fel a kocsonya levét, tegyük bele az ecetes tojáshabot, s várjuk meg, amíg az kicsapódik. Ezzel az eljárással a lé zavarossága megszüntethető, a kicsapódott fehérjét pedig könnyen leszűrhetjük. Ezek után megvallom: nem szoktam sem a habcsók, sem a kocsonya készítéséhez időzíteni a tojáskrémlikőr készítését - ha akarnám, se tehetném, mert az utóbbi népszerűsége környezetemben messze felülmúlja az előbbiekét -, így aztán nálam a fehérje az enyészeté.)

Időnként tegyük félre a keveréket, majd néhány perc múltán ismét folytassuk a kevergetést mindaddig, amíg a cukor teljesen fel nem oldódik. Ha esetleg több óra múltán se következne be ez az örömteli esemény, akkor is legyünk óvatosak! Semmi esetre se hevítéssel próbáljuk meg jobb belátásra bírni a cukrot, mert hő hatására a tojássárgája irreverzibilis változásnak eshet áldozatul. Inkább a krémlikőr elkészültével szűrjük le az egészet, hogy az esetleg megmaradó, egészen apró, ám a fogyasztás szempontjából fölöttébb zavaró cukorszemeket eltávolítsuk.

A krémet keverjük össze 300 ml tejszínnel és 200 ml 96%-os etilalkohollal. (Ezután tanácsos a szűrést elvégeznünk, ha úgy tapasztaljuk, hogy egy perc nyugalmi állapot után, a keverésre használt kanalat az edény aljához ütögetve, szemcsés anyagot érzékelünk.)

Öntsük jól záró, széles szájú üvegbe a krémlikőrt (erre a célra a befőttes üveg a legmegfelelőbb), és tegyünk bele egy rúd vaníliát. Semmi esetre se használjunk hagyományos palackot, mert a látszat csalóka: lehetséges ugyan, hogy közvetlenül elkészítése után a likőr

még tűrhetően önthető, de egy hónap múltán általában majonéz sűrűségű massza lesz belőle, amelyet legfeljebb mokkás kanállal lehetne eltávolítani a palackból, éspedig - és ez a bökkenő! - olyan mokkás kanállal, amelynek legalább 300 mm hosszúságú nyele van. Ilyen kanalat azonban - tovább bővítve a konyhai eszközök nemzetközi hiányának listáját - tapasztalatom szerint sehol sem gyártanak. Az sem túlzottan elegáns megoldás (és mellesleg nem is veszélytelen), ha a palackot egy hónap múltán óvatosan széttörjük, és szitán átpaszírozva próbáljuk az üvegszilánkoktól megszabadítani készítményünket. (A szőrszitát felhasíthatja az üvegszilánk; ha már ilyen alantas eljárásra vetemedünk, akkor használjunk acélból készült szitát, bár inkább azt javasolnám, hogy dobjuk az egészet a szemétbe, és az algoritmust kezdjük elölről.)

Ami a tárolást illeti, a kereskedelemben kapható egyszerű hűtőgépet nem ajánlanám, hacsak nem állítható be annak valamelyik rekesze a +10...+15 fok körüli hőmérsékleti tartományba. Megfelelő hűtőgép híján érjük be egy borospincével, ahol hasonló hőmérséklet uralkodik. Naponta egyszer rövid ideig (négy-öt fordulat a kanállal) keverjük meg a krémlikőrt. Egy hónap múltán eltávolíthatjuk a vanília rudat; a tojáskrémlikőrrel készen is lennénk.

Tegyünk aszalt sárgabarackot két napra lehetőleg tiszta (értsd: 100%-os) sárgabaracklébe. Erre az eljárásra azért van szükség, mert az aszalt sárgabarack (a standardnak tekinthető aszalt gyümölcshöz, a szilvához viszonyítva) meglehetősen kemény.

Ha ezzel is megvagyunk, akkor a végtermék már igen gyorsan elkészíthető. Az aszalt sárgabarackot csepegtessük le, majd ruhával vagy itatós papírral távolítsuk el a sárgabaracklé maradványát a felületéről! Töltsük meg egy-egy darabka marcipánnal a sárgabarackok belsejét!

Szervírozáskor tegyünk egy-egy tálkára egy-két leveses kanálnyit a krémlikőrből, majd erre az alapra helyezzük az aszalt sárgabarackokat (vendégeink szervezetének teherbírásától függően 3-8 szemet)!

Ha később használjuk fel a készítményt, akkor befőttes üvegben, rétegesen helyezzük el a marcipánnal töltött aszalt sárgabarackokat és a tojáskrémlikőrt.

Mivel a desszerteket általában nem szokás az egészséges étrend részének tekinteni, ezért nem érzem szükségét annak, hogy a *Fráter Erzsébet kedvence* fantázianevű készítmény ártalmait ecseteljem. Elégedjék meg az olvasó annyival, hogy egy kisebb adag elfogyasztása is - már ami a kalóriákat illeti - felér egy kiadós étkezéssel. Mindez persze nem jelenthet gondot azoknak, akiket szüleik helyes étkezési szokásokra tanítottak meg. Édességet mindig ebéd vagy vacsora helyett, sohase azok után fogyasszunk! (Egészséges gyermekek általában nem szokták szükségét érezni annak, hogy egy fagylalt vagy egy tortaszelet elfogyasztása után nekiüljenek a töltöttkáposztának. Nekik van igazuk! Aki ebéd vagy vacsora után bármit is eszik, az becsapja a szervezetét: ez legkönnyebben éppen édességekkel lehetséges, s voltaképpen szervezetünknek az ilyen és hasonló típusú „félrevezetése” a fő oka az elhízásnak. Sajnos még napjaink nevelési gyakorlata is éppen ellentétes elvre épül: az étkezés után fogyasztott édességnek, amelyet a szülők túlnyomó többsége eléggé el nem ítélhető módon elvként vall, nagyon is látványos az „eredménye”.)

Mindezek után azok kedvéért, akik nem kímélik sem a szervezetüket, sem a pénztárcájukat, ajánlom a Fráter Erzsébet kedvence extra változatát (mondhatnám úgy is, *Fráter Erzsébet de luxe*). Ez - legalábbis első megközelítésben - csupán abban tér el az előzőektől, hogy az aszalt sárgabarackokat nem sárgabaracklében, hanem nemesebb italban áztatjuk, méghozzá valamivel tovább, két nap helyett két hétig. Talán mondanom sem kell, a tokaji aszú az a nemesebb ital, amelyre gondoltam. Nem állítom persze, hogy ez volna a legmegfelelőbb alkalmazása

éppen ennek a különleges (és persze természetes, mondhatnám úgy is: bio-) szőlőlének, de az biztos, hogy a közvetlen fogyasztás (belsőleg) után, ha számba vesszük, hogy mihez is lehet még kezdeni ezzel a nedűvel, akkor az aszalt sárgabarack puhítása egyike a legjobb felhasználási módoknak. (Annyira jó, hogy a befőttek kedvelőinek egyenesen azt ajánlanám: ne bíbelődjenek főzéssel, cukorral, dunsztolással és a tartósítás más kétes eszközeivel; egyszerűen az aszalt sárgabarackot öntsék le tokaji aszúval, s zárják le az üveget. Néhány évig biztosan eláll a készítmény, ami pedig az ízét illeti, az élethossziglan megmarad az emlékezetünkben. Arról már nem is szólva, hogy ha megfelelő barackfáról történt a szüretelés, akkor tökéletes bioételt kapunk eredményül, amely csakis természetes tartósító szert - vagyis alkoholt - tartalmaz.)

De ha már tokaji aszút használunk, akkor legyünk minden tekintetben igényesek, hogy valóban kiérdemelje ez a változat az extra jelzőt! Nem azt mondom, hogy tartsunk tyúkokat, de a tojást illetően is legyünk válogatósak. Nagyjából a kadmium-narancs az a művészek által használt olajfesték, amelynek a színe talán a legközelebb áll az igazi tojássárgája színéhez. (Néha azonban, különösen ha boltban vásároljuk a tojást - amiről viszont ugyanúgy lebeszélném az olvasót, miként a fűszerpaprika esetében tettem -, be kell érnünk az indiai-sárgához közeli színárnyalattal.)

Mivel a sárgabaracknak valamivel kisebb a helyigénye, mint a tyúknak, ebben az esetben már mindenképpen a saját termést és saját aszalást javasolnám. Kár volna a tokaji aszút olyan gyümölcsre pazarolnunk, amelyet félig éretten szedtek le, s helyeztek az aszalógépbe.

3. Majthényi Anna kedvence

Itt is ideje korán meg kell kezdenünk az előkészületeket, lehetőleg egy hónappal a tervezett fogyasztás előtt.

Olvasszunk fel 300 gramm étcsokoládét! Mivel ez mesterséges úton általában nehezen megoldható feladat (bármilyen alacsony hőfokon kísérletezünk a konyhai eszközökkel, a csokoládé általában odaég, függetlenül attól, hogy gáz- vagy villanytűzhellyel, netán mikrohullámú sütővel próbálkozunk-e), ezért egy kevés tejet célszerű az edénybe öntenünk. Létezik persze természetes megoldás is, különösen olyan nyári napokon, amikor a levegő hőmérséklete árnyékban is 30 fok fölé emelkedik. Ilyenkor elegendő a csokoládéval telt tálat mondjuk egy fél órára a napra kitennünk, s nem marad el a kívánt eredmény: a csokoládé megolvad, anélkül, hogy leégne.

A felolvasztott csokoládéba öntsünk 200 gramm kristálycukrot, és keverjük mindaddig, amíg teljesen fel nem oldódik.

Ezúttal tejszín helyett tanácsosabb tejet használnunk; az előbbi ugyanis azzal a veszéllyel jár, hogy egy hónap múltán még a majonéznél is sűrűbb masszát kapunk eredményül.

A folytatás itt is 300 ml tej és 200 ml etilalkohol, továbbá egy rúd vanília. Az eredményül kapott, napról napra sűrűsödő készítményt 10-15 fok között tároljuk.

Ha elkészült, akkor 200 gramm őrölt mák és 150 gramm kristálycukor segítségével főzzünk sűrű krémet. Ezt hagyományosan tej hozzáadásával szokás megoldani, s valóban: ha friss a tej, és néhány napon belül elfogyasztjuk a készítményt, akkor én is ezt javasolnám. Ha azonban hosszabb tárolással kell számolnunk, akkor a tej következtében megsavanyodhat a krém. Ebben az esetben margarin és víz keveréke az, amit ajánlani tudok a krém főzéséhez.

Miután kihűlt, az aszalt szilváknak távolítsuk el a magját, s helyüket töltsük meg a mákból készült krémmel. A tálalás azonos a Fráter Erzsébet kedvencével, vagyis egy-egy tálra egy-két leveses kanálnyit tegyünk a csokoládékrémlikőrből alapként, s arra helyezzünk a mákkal töltött aszalt szilvákból 3-8 szemet. De ezt is tárolhatjuk befőttes üvegekben, rétegenként a töltött szilvákat a krémlikőrrel leöntve (vagy inkább bekenve, mivel a készítmény sűrűsége általában csak az utóbbit teszi lehetővé).

Akik végképp nem tudnak választani (lásd: Madách élete), azoknak a következőt javasolnám. Készíttessenek fazekasukkal olyan (kör vagy ellipszis formájú) cserép tálkát, amelyet középen kettéosztott a fazekas mester. Az osztóvonal mentén maradjon máz nélkül a tálka, egyik felén a tojáskrémlikőr, másik felén a csokoládékrémlikőr színével egyezzék a máz színe.

Tálaláskor a sötét színű részbe tegyük a Fráter Erzsébet kedvencét, a világos színűbe pedig a Majthényi Anna kedvencét. Ha az osztóvonal közepén egy 30-40 mm átmérőjű kört alakít ki fazekasunk, akkor az méltó talapzata lehet annak a pohárkának, amelybe a Madách keserűt töltjük.

Mindazt, amit a jelen könyvben elmondani terveztem, elmondtam. (Legutolsó megjegyzésemmel túl is mentem azon, hiszen a díszítés és tálalás nem tárgya ennek a könyvnek.) Egy japán szakácskönyv véget is érhetne ezen a ponton, s örömmel konstatálhatná a távol-keleti olvasó, hogy a szerzőben van annyi jó ízlés, hogy a teljes szimmetriától, ettől a szörnyűséges esztétikai hibától, amely csupán az alkotó fantáziátlanságát tanúsítja, megkíméli őt. Minthogy azonban könyvem, ha nem is feltétlenül magyar, de legalábbis magyarul értő közönségnek szól, ezért kénytelen vagyok az európai elvárásoknak is megfelelni. Vagyis: el kell mondanom, hogyan készül a *Majthényi Anna de luxe*.

Az olvasónak azonban mégsem lesz igaza, tökéletes szimmetriát ugyanis - „technikai okokból" - nem szavatolhatok. A de luxe változatot sohasem készítettem el, egyszerűen nem volt rá alkalmam, nem tudtam a szükséges nyersanyagok egyikét beszerezni. A megvalósítás terén az olvasóé lesz az elsőség, bár nem lennék meglepve, ha kiderülne, hogy ehhez jogszabályt (mondjuk a bortörvényt) kell megsérteni. Maradjunk annyiban, hogy amit ajánlok, az Madách korában minden nehézség nélkül elkészíthető volt, tanúság rá az első magyar nyelvű borászati lexikon, Madách Imre unokatestvérének, Gyürky Antalnak a műve. (Igaz, Madách idejében még talán abban sem talált volna kivetni valót az olvasó, ha a töltelék „feljavítására" néhány csepp morfint ajánl a szerző. Ezt azonban mégsem teszem; nem is a törvényeket, sokkal inkább Majthényi Annát tisztelem annyira, hogy nem élek vissza a nevével, s nem ajánlok olyasmit, ami egészen biztosan idegen volt tőle.)

Akit az említettek sem rettentenek vissza a de luxe változat elkészítésétől, azokat is arra kérném, hogy - törvény ide, jogszabály oda - Tokaj-hegyalját azért kíméljék meg, semmi esetre se ottani termelőt próbáljanak meg rávenni vörös aszúbor - mert hiszen erről van szó, mi másról lehetne! - készítésére. (A törvények kijátszásának egyébként is létezik egy nemzetközileg elfogadott, meglehetősen plauzibilis módja: keresni kell egy olyan országot, ahol mások a törvények. E sorok írása közben született az a törvény, amelynek értelmében Magyarországon aszút csakis Tokaj-hegyalján szabad készíteni. A másutt készített aszú behozatalát azonban tudomásom szerint nem tiltja a törvény. Sőt: ha jól értem, nem is a készítésre, csupán az elnevezésre vonatkozik a tilalom. Aki tehát márkanevek helyett szívesebben fogyaszt ételt és italt, azt nem is éri veszteség.) Tokaj-hegyalján már régóta tilos a kékszőlő termesztése, s még régebbi tilalom a szőlő (mindennemű szőlő) bevitele. (Valaha ott is volt kékszőlő, s ennek megfelelően létezett vörös tokaji aszú is.)

Gyürky Antal 1861-ben megjelent *Borászati lexikon*ában az Arad-hegyalján kékszőlőből készített ménesi aszút egyenesen a tokaji aszú testvérének nevezte, bár megjegyezte, hogy készítésmódja eltér attól, amennyiben az aszúszemekre nem mustot, hanem óbort öntenek Ménes környékén. Mindazonáltal vörös aszúbort még sohasem ittam, így tehát javaslatom ezúttal tisztán elméleti megfontoláson alapul. (Azért titokban azt remélem, hogy valamelyik olvasóm előbb vagy utóbb megtisztel egy palack vörös aszúborral.)

Talán mondanom sem kell, hogy a *Majthényi Anna de luxe* készítésénél az étcsokoládénak nemcsak az ízét, hanem a színét tekintve is különleges minőségűnek kell lennie. Ne feledjük: a krémnek a tejjel és az alkohollal történt hígítás után is sötétbarna színűnek kell maradnia. A pontosság kedvéért: a Van Dyck-barna az a szín, amelyre gondolok.

A szilvát célszerű saját fánkról begyűjtenünk (javaslom a besztercei kékszilvát), majd aszalnunk, éspedig magjával együtt. A magot utólag, a felhasználás előtt kell eltávolítanunk. (Tanácsos az aszalás után egy ideig még szárítani a szilvát, hogy az aszalt sárgabarackhoz hasonló keménységű legyen. Másképp túlságosan lágy lesz, amikor a borral átitatódik.) Ezt követően öntsük le a szilvát vörös aszúborral, és tegyük félre hűvös helyre két hétre. Miután lecsepegtettük, töltsük meg a mákból készült krémmel, s a továbbiakban járjunk el úgy, mint az egyszerű Majthényi Anna kedvencénél.

Talán vannak, akik túlságosan magas alkoholtartalmúnak ítélik a tojás- és csokoládékrémlikőrt. Lehet, hogy nekik van igazuk. Őszintén szólva fogalmam sincs, hogy pontosan hány százalékos alkoholtartalommal lehet a tojás és a tejszín romlékonyságát ellensúlyozni. Az itt leírt elkészítési mód mellett, még az egyhónapos várakozási idő után is néhány hétig biztosan eláll a készítményünk, különösen akkor, ha ügyelünk a pincehőmérsékleten való tárolásra.

Utószó
avagy az utolsó vacsora

Az olvasó joggal kérdezhetné egy-egy szakácskönyv elolvasása után (ha ugyan ezt a szokatlan módját választja a könyv használatának, ami éppen a téma miatt - de nem utolsó sorban a szerzőknek felróhatóan! - általában ugyanolyan abszurd, mintha egy lexikont vagy egy telefonkönyvet olvasna végig), szóval joggal kérdezhetné, hogy a szerzőnek melyik étel a kedvence, vagyis - fogalmazzunk nyíltan, félreérthetetlenül! - mit fogyasztana a legszívesebben utolsó vacsoraként?

Korábban utaltam rá, hogy már Apicius is, a gasztronómia történetíróinak nagy szomorúságára, adós maradt utolsó receptjével. Azt hiszem, a leghelyesebb, ha követem a mestert. Receptet tehát nem írok, inkább csak elmesélem, hogy mi az, amit utolsó fogásként a legszívesebben magamhoz vennék.

Elöljáróban el kell mondanom, hogy mindazt, amit ebben a könyvben ajánlottam, szívesen megeszem magam is (a desszertek, vagyis a sült alma, a Fráter Erzsébet kedvence és a Majthényi Anna kedvence kivételével, mivel az édességekért nem rajongok), de természetesen nem ezért írtam le készítésük módját, hanem mert úgy tapasztaltam, hogy vendégeim különösen kedvelik.

Utolsó vacsoraként mégis inkább egy látszólag egyszerű fogás készítésébe kezdenék, ha most, a harmadik évezred elején, nem volna már-már reménytelenül nehéz a hozzávalók egyikének beszerzése.

Ez a fogás késő ősztől kora tavaszig, kifejezetten hideg, csípős időben fogyasztható, mondjuk pl. - stílszerűen - mindenszentekkor. A bökkenő az, hogy egy különleges nyersanyag nélkülözhetetlen hozzá: a kenyér.

Aki azt mondja erre, hogy lehet jó minőségű kenyeret is kapni, annak azt felelem: megjegyzése ugyanolyan semmitmondó, mintha azt állítaná, hogy vannak szép nők is. Az sem jelent semmit, hogy sokféle jó kenyér van. Lehet egy nő akármilyen szép és okos, de ha egy filmhez Claudia Cardinaléra van szükségünk, akkor őt kell megszereznünk, vagy hagyjunk fel a tervvel, írjunk új forgatókönyvet, kezdjük az egészet elölről.

Most persze a ló másik oldalára estem: különleges, de azért nem egyedi, nem megismételhetetlen az a kenyér, amelyről beszélek. Pesten még 50 évvel ezelőtt is tele volt vele a bolt, és félbarna kenyérnek nevezték. Igaz, ebben az évezredben már nem lehetett kapni sem Pesten, sem Kolozsvárt. Kovásznán viszont még ismerték. Két-három nap után, szikkadt állapotban könnyen és morzsolódás nélkül szeletelhető, akár még késsel is, nem esik szét atomjaira, mint a modern kenyerek többsége, amelyeknek szeletelése különleges eszközt kíván: frissen azért, mert túlságosan puhák, szikkadtan azért, mert kohéziójuk csekély.

Ne tévedjünk: ez a kenyér szendvicsek készítésére és sok más célra kifejezetten alkalmatlan, vastag héját, különösen ha már nem friss, alig lehet szétrágni. Fokhagymás pirítós készítésére azonban csakis ez a kenyér megfelelő.

A kenyeret tehát az egyszerűség kedvéért Kovásznán venném meg, borért beugranék Villányba, s szereznék egy liter 1974-es villányi oportót (akkor még így hívták, csak később terjedt el a kékoportó elnevezés), a disznózsírral nem vacakolnék sokat, kérnék a szomszédtól Csesztvén, és fokhagymaként is azt használnám, ami a csesztvei kertben terem.

Kell még egy hagyományos öntöttvas serpenyő, amennyire visszaemlékszem, a palacsinta sütésére használt régi eszköz ehhez tökéletesen megfelelt; „the rest is silence.”*

Receptet nem ígértem, különben sem álltam gyerekkoromban mérőszalaggal, mérleggel, hőmérővel és stopperrel a kezemben a konyhában, hogy megmérjem: nagymamám milyen vastagságú kenyeret, mennyi zsíron, hány fokos hőmérsékleten és mennyi ideig pirít?

Visszatérve a kenyérre, annak modern fajtáival kapcsolatban - sok egyéb mellett - az a gond, hogy túlságosan porózusak, így aztán még magas hőmérsékleten is egy pillanat alatt magukba szívják a zsírt, míg a hagyományos fokhagymás pirítós, a zsírban történt pirítás ellenére, csak mérsékelten zsíros étel.

Egy másik gond, amely a fokhagyma szétkenésének kísérlete nyomán tüstént kitűnik az, hogy a megtisztított gerezdet a pirítós kenyéren körkörös mozgatással szétkenni igyekezvén, minduntalan azt tapasztaljuk, hogy a modern lágy kenyér (lásd: „lesz még szőlő stb.”) minduntalan behorpad, a felszínt ért rotációs nyomásnak nem tud ellenállni, így aztán a műveletet kénytelenek vagyunk idő előtt abbahagyni, pedig ha létezik egyáltalán étel, amelynél a fokhagyma igazi - és semmi mással nem helyettesíthető - jelentőséggel bír, akkor az éppen a pirítós kenyér.

A bort ezúttal a szokásos „on line” fogyasztás helyett kezelésnek vetném alá. Kellő mennyiségű fahéjjal és szegfűszeggel (egyik sem lehet őrölt, csakis darabos!), fedő alatt 3-4 percig forralnám, majd negyedórás hűtést követően egy kevés akácmézzel elkeverném. A forralt bort általában gyenge minőségű fehérborból készítik, amelyet ráadásul vízzel hígítanak. Ennek épp az ellenkezőjét, testes vörös bort ajánlottam, hígítás nélkül, nem véletlenül. A mély, ájulásszerű alvást, amelyhez - hagyjuk a testsúly-kilogrammonkénti adagolást az orvosokra és gyógyszerészekre! - nagyjából fél liter is elegendő, tapasztalatom szerint ez a változat segíti elő a legjobban, következésképpen az utolsó vacsorához is ez illik.

Ha a halál luxus lehetne, akkor most a fokhagymás pirítós de luxe változatáról is be kellene számolnom. Nekem úgy tetszik: nem az. Mindazonáltal, különös módon létezik de luxe változata (mármint a fokhagymás pirítósnak; a halálról - kompetencia híján - inkább nem nyilatkoznék), amelyet 1978-ban vagy 1979-ben a Velencei-tó mellett, Sukorón volt alkalmam elfogyasztani. Ott sült keszeggel együtt ettük a fokhagymás pirítós kenyeret.

Besztercebánya-Pest-Csesztve, 2003-2004.

* „a többi néma csend.” - Arany János fordítása.