

Kalandozások a magyar konyhában – Jókai listája

Fehér Béla cikksorozata, Magyar Nemzet
2006. december 30 - 2007. június 23.

1. Népünk kedvencei

Aki szereti Krúdy Gyulát, az tudja, hogy semmi jónak nem volt ellensége, legendák szólnak arról, hogy a világ végére elment egy kakaslevesért vagy olyan sültért, amely barackfa paraszán készült. A családias ízelet kereste, azt a zamatot, illatot, hangulatot, amelynek benne kell lennie „a gulyás fűszerében, az egyszerű pörkölt savában, a húsvés párolgásában, a házi kenyér omlósságában”. (Talán kevesen tudják, hogy mára a velős csont költőjévé lefokozott Krúdy kedvenc étele a füstölt kolbász volt – amint ezt élete alkonyán elérte a Színházi Életnek adott interjújában.)

Tudunk-e még valamit a régi magyar konyháról, dédapáink kedvelt ételeiről? És vajon maradt-e napjainkra hírvondó belőlük? Lehet találgatni. Talán a töltött káposzta? Vagy a gulyásos hús?

Az biztos, hogy fájdalmas veszteségek értek bennünket, és érnek folyamatosan. „Kevesen tudjuk, hogy mi a szenensült, mert azt hazánkban csak a Király-hágón túl készítik, és már nem magyar néven szólítják, szenensültnek, hanem németül flekkenek, mert helytelenül azt képzelik, hogy csak a németül Bauchflecknek nevezett dagadóból lehet azt készíteni...” – írta a régi magyar konyháról Bárczay Oszkár akadémiai irattáros (Századok, 1893). Bárczay a Magyar Történelmi Társulat hivatalos közlönyében valóságos kirohanást intéz az idegen befolyás ellen. „Az a körülmény, hogy sok olyan jó étel ment a szemem láttára feledésbe, melyek szüleim házában és másoknál gyermekkoromban még szokásban voltak, és hogy a csehektől és németektől importált sok rossz ételt láttam hazánkban meghonosodni, arra a meggyőződésre vezetett, hogy az, amit most magyar főzőmódnak, magyar ételnek neveznek, nagyrészt nem az...” Megállapítja, hogy sok jó görög és olasz eredetű, magyarrá lett ételről feledkeztünk meg, ez pedig ízlésünk elfajulását mutatja.

Pedig a szenensült még hagyján. Megdöbbenően hosszú a sor. Elvesztettük a pájslit, azaz a szalontüdőt, amelyet a XX. század első harmadában valamilyen rejtélyes okból a vasúti restikben készítettek a legízletesebben. A tiszai csíkkal együtt elvesztettük a csíklevest, a csíkos káposztát, a levesben főtt húshoz felszolgált gyümölcsmártásokat, de a levesek legjavát is, elvesztettük a kásaféléket, az igazi jó gulyásos húst, a pörköltet, amely a húszas–harmincas években a piacokon és vásárcsarnokokban ugyanolyan jó volt, mint otthon. De ne is menjünk annyira vissza! Még az 1970-es években is a budapesti Lehel téri piacon lehetett a legjobb pacalpörköltet enni, igaz, keskeny könyöklő mellett toporogva, ahová alig fért fel a tányér, a vastagra szelt friss kenyér és a nagyfröccs, de annak is megvolt a varázsa. Mondok mást. A hatvanas években több debreceni hentesboltban is készítettek toroskáposztát a legendás hírű sertésvágók utolsó mohikánjai. Állítom, hogy a magyar gasztronómia csúcsteljesítményei közé tartozott ez a hajdúsági étel, amelyet ugyancsak méltatlan körülmények között, állva, viharvert tányérokából, alumíniumvillával lehetett elfogyasztani. Abban a toroskáposztában tökéletes arányban volt fejhús, lapocka, tarja, oldalas, dagadó, csülök és persze vékonyra vágott, kifagyasztott savanyú káposzta. Aki egyszer megkóstolta, mindig és mindenütt kereste az ízt, de persze nem találta, mert a debreceni hentesek ismerték a titkot, és úgy látszik, meg is tartották maguknak.

Ez a káposzta is a múlté már. Sőt lassan a disznótor is a hozzá tartozó tradicionális ételsorral. Vele temetjük a jó magyar kolbászt, a hurkát, a tepertőt, a felejthetetlen hájas tésztát, az abált szalonnát, paprikával és fokhagymazúzával a tetején. Bárczay irattáros úr ezeket még bőven élvezhette, ha télvíz idején tiszteletét tette a vidéki rokonoknál. Vajon mit szólna, ha ma élne? Mesélte valaki, hogy az idén nyáron hazalátogatott Franciaországból a család régi ismerőse, egy nyolcvanéves úr, akinek egyetlen vágya volt, hogy tökfőzeléket egyen fasírttal, még egyszer érezni akarta a gyermekkori ízeletet. Be is ült a méregdrága szálloda éttermébe, de persze hiába. A végén az ismerősei elkészítették neki, de szakácskönyvből, ugyanis nem szoktak fasírtot készíteni. Nincs idő vacakolni vele, magyarázkodtak a háziak.

Minden nemzedéknek megvannak a veszteségei, de ahhoz nem fér kétség, hogy az utóbbi száz év alaposan megtépázta a magyar konyhát, amely a burgonya, a kukorica és a paprika széles körű elterjedését követően – a paraszti és a polgári konyha közeledésével – nagyjából a reformkor táján

alakult ki. Nyilvánvaló, hogy mindvégig hatással voltak rá az életmód változásai, az eszközök fejlődése, például a takaréktűzhely vagy a húsdaráló megjelenése és persze a felhasznált fűszerek és alapanyagok – gondoljunk csak arra, miként forradalmasította kertészeti kultúránkat a bolgárok megjelenése –, de a mához érve, amikor étlapunkat a kereskedelem s ezzel összefüggésben a profitvadászat írja leveskockával, zacskós abrakokkal, silány minőségű, vizes hússal, gyorspáccal, műfűstöléssel és ízfokozóval, már csakugyan nagy baj van. Nem is jó belegondolni. Az ember szívesebben néz vissza, mint előre.

Lássuk, honnan indultunk.

Ezt írja Mikszáth Kálmán A magyar konyha című újságcikkében (1889): „Dőljön, omoljék minden a nagy reformok és divatok mániájában, pusztuljon a vármegye (ámbár ott egészséges, jó gyomrok vannak), pusztuljon a dzsentrí, a szűzdohány, de az őseletek maradjanak. Azokat ne engedjük! Pedig múlnak ám erősen. Sok nagy tekintélyű comedentia végképp elveszett. Hol van például a »levelensült«, e finom lepény, melyből, az igaz, két szolgáló sültöt hajnaltól délig egy emberre való adagot. A levelensült úgy eltűnt a magyar konyhából, mint erdeinkből a bölény. Hol van a kürtőskalács? A mai generációból ki evett barabolyt? De százával említhetném az elenyészett ételeket, ha nagyon meg akarnám szomorítani a nemzeti érzésű gourmand-okat.

Mindez elmúlt, először odalett a poézis, mely az ételeket körülengte, most meg már az ételek is indulóban vannak. Lassankint történik az átmenet úgy, hogy mi itthon észre se vesszük. Hanem mikor aztán hosszabb időre elutazik az ember az országból [...], akkor tör ki csak rajtunk a »furor hungaricus«, a rettenetes »etyepetye« (ahogy ezelőtt az étvágyat nevezték), midőn a paprikás pörkölt illata újra megcsapja orrodát, s a túrós csusza haván pirosuló tepertyűk nevetve megszólítanak. A kemence mályában sült pecsenyék szaga megbódít, az ősi mártások íze bizsergésbe hozza véredet.”

A kérdés tehát: pontosan miféle ételeket, miféle ízvilágot féltett annyira Mikszáth és a XX. századba átforduló nemzedék? Hívjunk egy megbízható tanút, Jókai Mórt, aki a Vasárnapi Újság 1862. évi 27. számában Nemzeti eledeleink címmel (Kakas Márton néven) írt egy szívünknek kedves cikket. Ebből idézek: **„*Napjaink feladata minden téren összegyűjteni azt, a mi sajátunk, a mi nemzeti életünk alakító része: népünk költészete, dallamai, viselete. [...] A legnemzetisínűbb táblájú szakácskönyveinkben, nézzen bárki utána, fog-e csak egy töltött káposzta készítményére találni? Azok nem egyebek, mint magyarra fordított német és francia konyhaművészeti receptek. [...] Miért ne lehetne nekünk egy tisztán magyar szakácskönyvünk, mely azon ételek készítményét adná elő, amik éppen népünk kedvencei, s amiket a magyar gazdasszonyok tudnak ugyan, de a magyar szakácskönyvek nem ismernek. Majd minden vidéknek van ily kedvenc eledele, amit csak ott tudnak jól készíteni, ami után a külföldre jutott magyar ember visszasóhajtozik, és amik valóban nekünk valók, és jó ízűek.*”**

E sorok után Jókai ad egy listát. Íme: **1. kolozsvári töltött káposzta, 2. szegedi paprikás hal, 3. komáromi halászlé, 4. kolozsvári levelén sült, 5. tordai aranygaluska, 6. kecskeméti béles (elnyújtott, de száraz tésztából), 7. szabadkai rác pite, 8. abrudbányai bálmos, 9. háromszéki haricskapuliszka, 10. debreceni magyar kolbász, 11. komáromi csíramálé, 12. szegedi tarhonya, 13. debreceni borsoska, 14. csíki mézes pogácsa, 15. görheny, 16. kőrelebbencs, 17. katakonyóke, 18. boszorkánypogácsa, 19. vetrece, 20. tokány, 21. bocskoros, 22. tárkonyos, 23. cibere, 24. debreceni fonatos, 25. miskolci percc, 26. csallóközi tejfelgombóc, 27. erdélyi lucskos káposzta, 28. rest asszony derelyéje, 29. nyögvenyelő, 30. korhelyleves, 31. ludaskása, 32. hajdúkáposzta, 33. csöröge, 34. kapos lepény, 35. dorongos fánk, 36. rétesek és derelyék mindenféle nemei és ezeknek megannyi variációi, azonkívül a komáromi, miskolci kenyér s a kolozsvári cőkös cipó sütésének módja, az egyszerű kalácssütés s a disznóölés, elkészítés, töltés, aprólékozás magyaros rendje.** Cikke végén megjegyzi, hogy „a felsorolt ételek semmi könyvben nem olvashatók; szakácskönyveink csak ahhoz beszélnek, a ki fácánnal szokott élni”.

Az ételek sorrendjét nyilván a saját tapasztalatai alapján állapította meg, betekintést engedve saját ízlésvilágába. Azt hiszem, Jókai listája egyedülálló a magyar irodalomtörténetben.

És most lássunk egy másik listát. Internetes szavazást rendeztek 2002-ben arról, hogy melyek a magyar konyhára jellemző ételek. Íme a végeredmény, a hetvenes lista első harminchat helyezettje: **1. bográcsgulyás, 2. töltött káposzta, 3. pörkölt (sertés, marha, birka, csirke), 4. halászlé, 5. paprikás (csirke, borjú), 6. Újházy-tyúklevés, 7. Jókai-bableves, 8. lecsó, 9. disznótoros, 10. paprikás krumpli, 11. babgulyás, 12. túrós csusza, 13. székelykáposzta, 14. kocsonya, 15. pacalpörkölt, 16. rétes, 17.**

tepertős pogácsa, 18. somlói galuska, 19. nokedli, 20. palacsinta, 21. töltött paprika, 22. rántott hús (vagy csirke), 23. rakott krumpli, 24. lángos, 25. Szilvás gombóc (vagy lekváros), 26. lebbencs, 27. csülök pékné módra, 28. bejgli, 29. brassói aprópecsenye, 30. krumplis tészta, 31. madártej, 32. mákos tészta, 33. fasírozott, 34. aranygaluska, 35. káposztás tészta, 36. pásztortarhonya.

A két lista több mint egy évszázadot ível át, és mindössze hét találkozási pont fedezhető fel: a töltött káposzta, a tokány (amennyiben ezt pörköltnek vesszük), a székelykáposzta, az aranygaluska, a tarhonya, a lebbencs és a pogácsa. Jókai bizonyára szerény mosollyal venné tudomásul, hogy a XXI. században a hetedik helyen áll a róla elnevezett bableves. (Hadd tegyem hozzá, nem biztos, hogy mindet vállalná, ami manapság ezen a néven fut, ő ugyanis a disznókörmel kocsnyásra főtt, csipetkével dúsított bablevest szerette, s ezt nevezték róla el!)

Vágyunk neki, derítsük fel, milyen is volt valójában a magyar konyha a XIX. század második felében. Kalandozásunkhoz a térképet és az iránytűt egyaránt Jókai listája adja.

2. Disznótetem vagdalyány

Mikes Kelemen 1724 szeptemberében keltezett rodostói levelében írta az alábbi szívhez szóló sorokat: „Csak azért is azt mondom, hogy a szépen írt levél az elmének úgy tetszik, valamint a szemnek a kapos és téjfellet béborított káposzta, amely távulrul úgy tetszik, mint egy kis ezüsből való hegyecske [...] egy nagy könyvet akarok írni a káposztáról [...] nem elég-é, ha azt mondom, hogy erdélyi címer?” Bél Mátyás a XVIII. századi Magyarországról szóló Notitia Hungariae Novae Historico Geographica (Történelmi és földrajzi tudnivalók a jelenlegi Magyarországról) című munkájában arról értekezik, hogy a káposztát októberben, Gál napja körül szedik fel, a szárát és a nagyobb leveleit elteszik takarmánynak, a többit apróra vágják, és hordóban savanyítják, mert semmi nem lehet jobb ízű, ha disznóhússal megfőzik. „Szalonnás káposzta, Magyarország címere” – teszi hozzá. Már tudós Lippay János leszögezte, hogy „ez a magyaroknál oly közönséges palánta, hogy alig élhet az szegény ember anélkül” (Pozsoni kert, 1664–1667). Apor Péter pedig ezt írja (Metamorphosis Transylvaniae, 1736): „tehén- vagy disznóhús kaszáslével, ennél s az káposztánál magyar gyomorhoz illendőbb étket nem tartának az régi időben...”

A középkort követő évszázadokban népünk talán legfontosabb zöldségnövénye volt a (savanyított) káposzta. Vitaminokban gazdag, tápláló eledel, amelyet sokféle formában el lehetett készíteni. A legegyszerűbb étel volt például a zsíron pirított (pergelt), a böjti időszakban pedig olajban sült káposzta, a krumplival vagy kölessel (darával), esetleg babbal összefőzött és rántással dúsított káposzta. Ezt a közönséges, olcsó ételt szinte tájanként más ízléssel készítették. Kínlódik, mint káposzta hús nélkül – tartja a mondás, hiszen az igazi mégiscsak a húsos káposzta volt, az ünnepi étrend elmaradhatatlan paraszti fogása. Főzték kolbásszal, birkahússal, füstölt oldalassal, disznólábbal, kinek mire telt, de szalonna mindig volt benne, mert a magyar ember szerint a káposzta és a szalonna édestestvérek. Mázas cserépedényben kemencében sütvolt a legjobb.

De nem csak a szegény ember élt vele. Legkorábbi kéziratot receptgyűjteményeink bizonyítják, hogy minden társadalmi réteg étkezésében meghatározó szerepet játszott. A Zrínyi-udvar XVII. században keletkezett csáktornyai szakácskönyvében szerepel a velős konccal, szalonnával, tejjel, tejfellet, kölessel főzött édes és savanyú káposzta, a Thököly Sebestyén késmárki udvarában 1601-ben keltezett kézirat pedig a káposztában főtt szalonnás kappan receptjét közli. Ez lehetett a kolozsvári káposzta őse. A XVI–XVII. századi főúri számadásokból kiderül, hogy hordószámra fogyott a savanyított káposzta, s hogy a hazánkban százötven évig állomásozó törököket sem hagyta hidegen a magyarság eme kedvence, bizonyítja, hogy a hódoltság idején a magyar jobbágyásra kiszabott tizedbe a káposzta is beletartozott.

Sajnos Mikes nem írta meg a könyvét, bár megtette volna, mert a káposzta megérdemelné az avatott tollat, annál is inkább, mert ma már sejtelmünk sincs arról, milyen sok vesződséggel járt az önellátó gazdálkodás, s ennek részeként a káposzta savanyítása, amely évszázadokon át az egyik legfontosabb őszi-téli foglalatosság volt a ház körül. Akit érdekel, hogyan éltek eleink, s mára mennyi tudás foszlott a semmibe, feltétlenül vegye kézbe a magyar életmód- és gazdaságtörténet három alapművét: Nagyváthy János Magyar házi gazdasszony (1820), Magyar practicus természető (1821) és Magyar practicus tenyésztő (1822) című munkáját. Reprint kiadásban is megjelentek, ha rajtam múlna, mindet kötelező olvasmánnyá tenném a magyar középiskolákban.

De vissza Jókai Mór listájához (Magyar Nemzet Magazin, 2006. december 30.), ott ugyanis első helyen a kolozsvári töltött káposzta szerepel. De nemcsak ott, hanem a Szakács mesterségnek könyvetskéjében is, amely az első nyomtatott magyar szakácskönyv, s éppen Kolozsváron adták ki először 1695-ben. Pontosabban nem is a töltött, hanem a kolozsvári módon elkészített káposztával kezdődik a receptek sora, ugyanis a kolozsvári töltött káposzta csak későbbi fejleménye a magyar konyhának. Az eredeti kolozsvári káposzta nem tartalmazott töltelék! A háromszáz éves recept szerint egy egész megabált tyúkot vagy fél abált ludat apróra vágott savanyú káposztában kellett megfőzni szalonnával, esetleg bort alá töltve. Abálás után a szárnyast feldarabolták, és rétegenként helyezték a fazékba, de minden réteg húst megborsozott káposztával fedtek be.

Ezt a módszert igazolja másfél évszázaddal később Táncsics Mihály is, aki Úti rajzok című művében (1837) megemlíti, hogy a kolozsvári káposzta országszerte ismert étel, egyaránt készítik nagyuraknál és alsóbb rendűeknél, csak hogy addigra a ludat, tyúkot már leváltották. A szakács vagy a gazdasszony elővesz egy nagy fazekat, „abba alul rak egy réteg szalonnát, fölébe egy réteg káposztát, a fölé egy réteg marhahúst szeletekben, aztán ismét káposztát, majd meg egy réteg friss sertéshúst, erre megint káposztát, azon felül füstölt sertéshúst, káposztát meg ismét szalonnát. Így folytatatik a munka, míg a fazék megtelik, akkor vizet rá nem öntve befedetik, sőt betapasztatik, hogy majd gőze ki ne menjen, s így tűzhez tétetik; s megfővén, néha berántva tejföllel és kaporral...”

Czifray István Magyar nemzeti szakácskönyvének hatodik, bővített kiadása (1840) visszatér az ősforráshoz: „Forralj fel fazékban egy kövér tyúkot, fácánt vagy fél ludat kövér szalonnával, kolbásszal, abárolj meg; rakj egy rend káposztát, borsozd meg, rakj ismét egy sor káposztát, borsozd meg ezt is s így tovább, azután tedd tűzhöz a tyúkkal vagy lúddal vagy disznóoldallal s az említettekkel együtt, s főzd meg jól. Bort is tégy bele, amennyi szükséges, hogy íze jobb legyen, mikor feladod, borsozd meg.” Hagyma és paprika továbbra sincs benne, Czifray szakácskönyve tartja magát a tradíciókhoz, miként Dobos C. József csaknem ezeroldalas munkája, az 1881-ben megjelent Magyar-francia szakácskönyv is (szalonna, sódar, kappan vagy pulyka).

Hogy a XIX. század utolsó harmadában honnan pottyant a töltelék a kolozsvári káposztába, az ma már tisztázhatatlan. Mikszáth Kálmán már így írja le: „Egy sor füle, egy sor orja, egy sor kövérje, egy sor töltelék” (Fili, 1902). Az történt ugyanis, hogy házasságra lépett a klasszikus kolozsvári káposzta és a töltött káposzta. Az utóbbi fejlődéstörténete is nagyon tanulságos, eredeti receptje szerint apróra vagdalt tehénhúst és szalonnát sóval, gyömbérrel, borssal fűszereztek, úgy takarták levélbe, később aztán gasztronómiánk finomodásával aprított hagyma, fokhagyma, majoránna, őrölt paprika, rizs és tojás is került a töltelékbe, amelyet egyébként Erdély egyes vidékein, valamint hazánk déli részén származásával illetnek. (Ez vándorszó, amely az étel balkáni útját kijelölve megtalálható az újjörög, bolgár, macedón, szerb és horvát nyelvben is. Forrása az oszmán sarma, amelynek jelentése: vagdalt hússal, esetleg rizzsel töltött káposzta- vagy szőlőlevél. Ez utóbbi a Tiszántúlon kedvelt tőtike!)

Nos, a két étel házasságából pazar ízeket felvonultató, gazdag étel született, amelyről a szegény ember legfeljebb csak álmodott. Az étel zamatát, miként a toroskáposzta esetében is, a húrok sokfélesége adja meg, s persze döntő jelentőségű mozzanat, hogy együtt főnek a káposztával. Zilahy Ágnes Valódi magyar szakácskönyvében (1891) már szerepel a kolozsvári töltött káposzta receptje. A töltelékhez fele-fele arányban használ (sovány) marha- és (kövér) sertéshúst, rizzsel, sóval és borssal gyúrja össze, fazékba rakja, apró káposztával befedi, akkor pulykaaprólékot, sertésoldalast, marhadagadót tesz rá, s megint apró káposztával takarja be. Egy csepp rántás se kerülhet bele – figyelmeztet. Doleskó Terézia, azaz Rézi néni híres Szegedi szakácskönyvében (1901) pedig már egyszerűen csak kolozsvári káposzta megnevezéssel szerepel a töltelékkel főzött változat, van benne minden a füstölt hústól a kakaspecsenyéig.

Jókainak tehát abban igaza volt, hogy a gasztronómiai szakirodalomban csak később jelent meg a kolozsvári töltött káposzta, holott a tehetős családok konyháján már a XIX. század közepén is készítették a jó öreg húsos káposzta töltelékkel koronázott hibridjét. Ezek külön-külön is a magyar ember régi kedves ételei. Igazi kolozsvári káposztát ma már csak nagyon ritkán lehet enni vagy inkább soha. Az otthoni konyhákról kikopott. Átvándorolt a vendéglői étlapokra, de amit ezen a címen az éttermekben adnak, az bizony az étel megcsúfolása. Közöséges töltött káposztára szalonnából készült „kakastaréjt”, debrecenit vagy külön kisütött natúrszeletet ültetnek. Hát ide jutott ez a nagyszerű magyar étel! Béke poraira. Írjuk a veszteséglistára a többi közé.

A XIX. század közepén kitaláltak a töltött káposztának egy tréfás nevet: „rizzsel elegy disznótetem vagdalvány bennékü káposztalevél gyüremlényi ételvény”. A „bennékü” már kihalt szó, a „bennék” jelentése: beltartalom. (De ha már itt tartunk, a kolbászról is készült hasonló, az pedig így hangzik: „hengerdedes nyúlánk disznóhús apródadványi tolondek”). A káposzta kedvessége egyébként abból is látszik, hogy az álmoskönyv szerint jómódot, jó feleséget és jó szolgálot jelent. Ha álmunkban káposztáshordóban ülünk, és nem tudunk kiszabadulni, akkor vénasszony szerelmére számíthatunk, de hát az is jobb, mint a semmi.

3. Tíz szivar a tét

Múlt nyáron nagyobb társasággal Tizsakécskére voltam hivatalos halászlére. Azzal a jelszóval, hogy ebből csak valódit szabad enni, a háziak felkérték a környék legjobb mondott halászléfőző emberét, hogy készítse el az ételt a vendégeknek. Érkezésünkkor a mogorvának látszó kécskei ember egy farönkön ült a kert végében, félrebillent fejjel figyelte a bográcsban bugyogó halászlévet, időnként bottal igazgatta az égő fadarabokat. Gyors tűzön köll nyargaltatni, akkor lesz jó – magyarázta a köréje gyülekező vendégeknek, akik igyekeztek a szakértő szerepében tetszelegni. „Lepasszírozta, bátyám?” „Le, biza!” „Többféle halból van?” „Egy hal semmi, mindnek más a zsírja.” „Mennyi hagymát aprít bele?” „Csak amennyit fölvesz...” Egy darabig sorakoztak a kérdések, aztán a társaság visszavonult, hogy némi pálinkával vessen ágyat a közelgő halászlének.

Később azt vettem észre, hogy a kécskei ember kivesz valamit a zsebéből, bontogatja, aztán a bográcsba hajítja. Furdalt a kíváncsiság, visszasétáltam a bográcshoz, és néhány másodpercig még láttam a hamu között a halászlékocka lassan elhamvadó kis dobozát. Ezt a történetet azóta sokszor elmeséltem, persze mindenki fogta a fejét. Barbárság, mondták, és szélhámosnak nevezték a tizsakécskei embert, mondván, az igazi halászlé nem szorul effajta hamisításra!

Az, bizony, lehet, de vajon milyen az igazi halászlé?

Most, hogy Jókai listájának második és harmadik étele, vagyis a szegedi paprikás hal és a komáromi halászlé kerül sorra, alkalmunk van ezt a kérdést közelebbről megvizsgálni. Annál is inkább, mert akármelyik víz közeli helyre vetődik az ember, mindenütt megesküsznek rá, hogy a halászlé éppen ott az igazi. Ez persze mindjárt gyanakvóvá tesz. Megfigyeltem, minél több változatban lehet egy ételt elkészíteni, annál több a hely, ahol egyedül hiteles. Jó példa erre a lecsó, a pörkölt vagy éppen a halászlé. Elgondolkodtató, hogy a felsoroltakat elsősorban a férfiak szeretik főzni. Talán azért, mert ezekkel az ételekkel lehet büszkélkedni. A halászlé készítése már-már szertartássá nőtte ki magát, talán éppen azért, mert divat lett a presztízsfőzés, ahogy egyébként a presztízshússütés és -grillezés is. Igazi kapros tökfőzelékről, igazi fásírról vagy igazi krumplis tésztáról nem beszél senki, pedig lehetne. „Alaposabb vizsgálatot érdemelne, hogy az eredendő táji különbségeket tudatosan eltúlzó, illetve az egyéni szakácsművészeti invenció eredményét is a halászlé táji változatává stilizáló lokálpatrióta hagyományteremtés mikor és hogyan kezdte átszínezni a halászlé = nemzeti eledel azonosítást” – írja Szilágyi Miklós néprajztudós, aki e folyamat kezdetét az 1960-as évekre teszi, ugyanis akkoriban rendezték az első halászléfőző versenyeket.

De vissza Jókai listájához! (E sorozat előző darabjai a Magazin 2006. december 30-i és 2007. január 13-i számában olvashatók.) A halászléveket illetően nehéz eligazodni, ugyanis a régi és az újabb kori receptek sokszor homlokegyenest ellentmondanak egymásnak, de előfordul, hogy még egy tájegységen belül is eltérnek. Közismert a balatoni, a dunai és a tiszai halászlé kitüntetett szerepe a magyar gasztronómiában, de ez a felosztás tulajdonképpen idejétmúlt, ugyanis ma már inkább badacsonyi, bajai, bácskai, bodrogközi, csopaki, drávai, fajszi, hortobágyi, kalocsai, keceli, kömlődi, pataki, paksi, pentelei, révfalusi, szolnoki, tiszazugi... halászléről beszélünk.

A balatoni halászlé eredetileg sok hagymával, kevés paprikával, vagyis „ritka” lével, sokféle apró halból készült, ám a dévérkeszeg nem maradhatott ki belőle. Ma már a pontyira és a harcsára esküsznek a balatoniak. Viski Károly említi (Népélet, 1932. évi 2. füzet), hogy a tihanyi halászok krumplival főzik a halászlét, mégpedig háromlábú cseréplábasban, ugyanis bográcsot soha nem használnak. Czuczor Gergely és Fogarasi János A magyar nyelv szótárában (1862–1874) a halászlé szócikk meglepő módon kitér a receptre is, miszerint az étel paprikával, vöröshagymával, szalonnával és összeaprított halakból készített becsinált. És hozzáteszi: híres a fenéki halászlé (Fenekpuszta, Keszthely mellett). Adat van arról, hogy a Balatonnál már 1808-ban paprikával fűszerezték! Egy Eissl nevű karintiai úr Festetics László vendégeként utazgatott Magyarországon, s éppen Fenékpusztától

délre vendégelték meg a halászok; 1813-ban megjelent úti beszámolójából kiderül, hogy az erős paprika akkor még egészben került a fogasból készült halászlébe. Mindenesetre legelső ételeink egyike lehetett, amelyhez paprikát használtak. (Bizonyára köze lehetett ennek ahhoz is, hogy a paprikának gyógyító, „fertőtlenítő” hatást tulajdonítottak, kolerajárványok idején például szórtak belőle a kutak vizébe!)

A Közép-Duna vidékén a tartalmas levet részesítik előnyben, így aztán (gyufa)tésztát is főznek hozzá, s ugyancsak a többféle halra esküsznek, vagyis a ponty mellől nem maradhatnak el az apró halak (keszeg, törpeharcsa), és főznek bele zöldpaprikát, paradicsomot is. Mások éppen ellenkezőleg, a dunai halászlé sajátosságának tartják, hogy egyedül pontyból készül, sok hagymával, passzírozás nélkül. Ha jól megnézzük, a híres bajainak nincs két egyforma receptje, ahány ház, annyiféle „igazi”. Az al-dunai változat leveszöldséggel, babérlevéllel, passzírozva készül, tejfelben elkevert tojássárgájával habarják, ecettel ízesítik, csipetkével tálalják. De hallottam már vörösborral, gombával főzött halászléről is.

Az iskolák több ponton különböznek egymástól, s nem csak a „passzírozni vagy sem?” kérdés mentén. Alapvetően eltérnek a nézetek abban is, hogy a hagymát kell-e fonnyasztani a bogrács fenekén, továbbá mikor szükséges a lébe szórni az őrölt paprikát: a felét az elején, a többit forráskor vagy egyszerre az egészet, de akkor a főzés melyik stádiumában? A halrészek, sőt a hagyma lerakásának módjában (és mennyiségében) is eltérések vannak attól függően, hogy a lé „vastagsága” vagy pedig a hús kifogástalan állaga a szempont.

Vitán felül áll, hogy a szegedi halászlé jutott a legnagyobb hírnévre (már a XIX. század második felében), amit a kitűnő minőségű, utánozhatatlan zamatot adó házi őrlésű paprikának köszönhet. (Mai ismereteink szerint már magát a paprika szót is Szegeden írták le először, mégpedig 1748-ban a piaristák számadáskönyvében.) A szegedi halászlé – a hazájában halpaprikás, miként Bálint Sándor önérzetesen figyelmeztet rá – tradicionális receptje szerint először a hagymát, a halfejeket, -farkakat és a kishalakat főzik meg, mégpedig – boldog idők! – Tisza-vízben, de a hal vérét is beleeresztik, mert az adja a „zsírját”. Amikor elkészül, leszűrik. Ez az alaplé. A megfőtt hagymát – újabban már az apró halat is – ebbe passzírozzák (és már nem csak Szegeden!). Ekkor kerül bele a paprika, a feldarabolt és megszíjalt halhús: kecsge, elég ponty, egy kevés harcsa és ha volt kéznél, rák is! Így főzik készre, bár forráskor még utánapaprikázzák, hogy sűrű, piros legyen a leve. Megkavarása vétek és szentségtörés. Mikszáth Kálmán szegedi éve alatt sokat evett belőle, írásaiban úgy jellemzi, hogy „habeat colorem, odorem et saporem”, azaz van íze, színe és illata. Mikszáth tudta, mi a jó, nem véletlenül írta szegedi emlékei kapcsán 1881-ben az alábbi kirohanást: „Hát, nem dicsőség az, hogy mindenféle étlapon ott van a híres szegedi halászlé kiírva, s a kellnerek még külön is ajánlgatják kedvenc vendégeiknek a téglaszínű kotyvalékot, melytől a szegedi ember (kivált a felsővárosi) – tíz virginiát teszek egy civil szivar ellen – szörnyethalna, s az én kedves emlékezetű doktorom, Herczl Fülöp mérgezési tüneteket konstatálna rajta.” A helyzet azóta persze csak rosszabb lett, és ezt nemcsak a szegedi halpaprikás sínyli meg keservesen, hanem velünk együtt sok más igazi jó magyar étel is.

Esszesorozatunk vezérfonalát, Jókai listáját szemlélve kalapot emelhetünk a nagy mesemondó előtt, amiért lokálpatrióta érzelmeit pórásra kötve, csak a harmadik helyre sorolta a komáromi halászlévet, bár igaz, a szegediről nem is vesz tudomást. A kolozsvári töltött káposztát követően a lista második étele azonban mégiscsak szegedi, mégpedig a paprikás hal – nem tévesztendő össze a halpaprikással! –, amelyről a gasztronómiai irodalom egy része azt mondja, hogy nem más, mint rövidre főzött halászlé. Óriási tévedés! Mintha a pörkölt sűrű gulyásleves volna... A híres szegedi halászlé mára már teljesen elhomályosította a szegedi paprikás hal fényét, pedig a maga idejében ez is párját ritkította. Kellott hozzá a szegedi paprika, és kellett a friss tiszai halak, ehhez is elsősorban kecsge, ponty és harcsa. Elkészítése egyszerű: zsíron hagymát pirítottak, megpaprikázták, kevés vízzel feleresztették, és már dobták is bele a megszózott haldarabokat. Legalább egy óra hosszúra, de inkább másfél óráig hagyták csendes tűzön főni, néha felrázogatták (riszálták). Ha kihűlt, megaludt kocsonyának. Szentes és Csongrád körzetében beletették a hal ikraját is. A Balatonnál fujtott hal volt ennek az ételnek a neve, keszezből, süllőből és gardából főzték a halászok, akik szalonnát is szívesen alápirítottak. (A szalonna két évszázad óta ott bujkál a halászléreceptekben!)

Ami a szétfőzött apró halak húsának passzírozását, vagyis a szinte mártássűrűségű alaplé készítését illeti, az bizony, újkori találmány. A konyhában született, nem a vízparton, ahol nincs is mód, felszerelés az efféle cifra eljárásokra. A halászoknak, akikre szívesen hivatkoznak az „igazi”

halászlérecept birtokosai, eszükbe sem jutott ilyesmi, ők nagy szakértelemmel, de egyszerűen főztek abból, amijük éppen volt.

Ecsedi István, aki sokat tanulmányozta a közép-tiszai halászok életét, így ír erről 1934-ben: „A halász mindig eleven halat főz meg. A döglött halat nem eszi meg éppúgy, mint a holt Tisza kotus ízű halait sem. [...] A megtisztított, de keservesen vergődő halat újra előveszi, és a farkától négyujjnyira keresztülvágja a testét. Kifolyó piros vérét a bográcsvízbe ereszti. Majd görbe haláskésével egy vágással oldalát felmetszi, a belét kiveti. A hal apró, veszélyes szálkáit az evező tollán össze-vissza apróra vágja; a halat apróra darabolja, és bográcsba hányja. A nagyobb hal fejét kettéhasítja, hogy a velő had folyjék ki belőle. Így felaprít egy jó nagy márnát, potykát, kecségét és fiatal harcsát. Az ilyen vegyes halból fő a legjobb halászlé.” A sőt, hagymát és a pléhdobozban tartott őrölt paprikát akkor tették a bográcsba, amikor a víz felforrt. Ecsedi egyébként érdekes megfigyelésről is beszámol: „Nem hallal élnek ők, sőt talán ők esznek meg legkevesebb halat. Hanem az ősi magyar eleséget, kenyeret, szalonát esznek. Lebbencstésztát főznek levesnek és öregnek.” Hallal akkor élnek, amikor jó fogás alkalmával »megáhítják«.

A lista harmadik helyén szereplő komáromi halászléről nem sok tudnivaló maradt az utókorra. Herman Ottó (A magyar halászat könyve, 1897) mindössze annyit említ róla, hogy sok hallal készül, s „leginkább találja el a hagymát és a paprikát”. Szinnyei József bibliográfus – ő is Komárom szülötte, mint Jókai – a Vasárnapi Újságban (1863, 14–15. szám) elevenítette fel emlékeit Révkomárom halászatáról. „Említésre méltó a Komáromban szokásos halebéd és annak fő kelléke, a halászlé; ezen ételt ponty, harcsa és kecségéből, vöröshagyma, só és paprikával fűszerezve s bográcsban megfőzve készítik, melyet a város polgárai víg körben, többnyire a halásztanyán, szabad ég alatt szoktak elkölteni, sőt ritka komáromi lakos, ki azt maga ne tudná elkészíteni; nevezetes pedig ezen halászlé már csak azért is, mert annak készítmódja egyedül Komáromban és Szegeden otthonos” – írja.

4. Suskó és vakaró

Hol van például a „levelensült”, e finom lepény, melyből, az igaz, két szolgáló sütött hajnaltól délig egy emberre való adagot. A levelensült úgy eltűnt a magyar konyhából, mint erdeinkből a bölény – sóhajt fel Mikszáth Kálmán (A magyar konyha, 1889), s ezzel felidézi listánk negyedik ételét, a (kolozsvári) levelensültet. A mai ember már el se tudja képzelni, miféle ennivaló lehetett ez, pedig a levélen sütés a szegényparaszti konyha régen ismert fogása volt, a források szerint egész Európában elterjedt, sőt a természeti népek is alkalmazzák, így akár prehisztorikus jellegű eljárásnak is tekinthető, ugyanúgy, mint a kövön sütés.

A keletlen vagy kelesztett tésztából készült lepényfélék a házi kenyérsütés és a kemence használatának lassú elhalásával tűntek el a magyarok asztaláról. Lepény, béles, laska, lángos persze ma is készül, csak már nem azt hívjuk annak, amit a szó eredetileg jelentett, vagyis búza-, árpa-, kukorica (málé) – vagy hajdinaliszttal összekevert, vízzel hígított, esetleg főtt krumplival dúsított sós tésztát, fokhagymával, zsírral, tepertővel vagy tejjel ízesítve, olykor töltelékkel gazdagabbá téve. (Baróti Szabó Dávid Kisded szótára a laska szó jelentését így adja meg: hosszúra metélt, levesbe való tészta vagy túros béles, vajjas, sajtos pogácsa.)

Kós Károly A Mezőség néprajzában hírt ad a lepény és a kenyér között átmenetről is: „A málékenyérhez a málélisztet sűrű szitán megszitálták, fővő sós vízzel leforrázták és elkeverték, hogy épp összeálljon, de ne legyen híg. Miután ez a massa kihűlt, a búzakenyérkovászt gyenge meleg vízben megáztatták, és egy tálban kevés máléliszttel elkeverték, s majd ezzel jól összedolgozták az egésztest. Az így bekovászolt anyagot 5–10 percig hagyták kelni, s ebből egy-egy káposztalapira vagy (újabbban) kerek tepsibe 3-4 marékkal téve, egyszerre több ilyen málékenyeret sütöttek.”

Az Őrségben ismeretes volt a langali (langalló), azaz a keletlen tésztából sütött kenyérlángos, a laska, azaz a tejjel gyúrt, kézzel vékonyra lapított tészta, a gabonca, azaz a hajdinalisztból készült „béles”, mert amit ott bélesnek neveztek, azt búzalisztból sütöttek, és töltelékkel tettek bele, ezért a tészta sarkait ráhajtották. Töltelék sokféle volt, nemcsak káposzta, mák, dió vagy túró, hanem például tök vagy dinsztert répa. (A répa még a XIX. században is sokkal jelentősebb táplálék volt, mint az elmúlt évtizedekben. Ugyanúgy savanyították télire, mint a káposztát!) Gyakran sütöttek pogácsát, például kukoricapogácsát, amelyet nem szaggattak, hanem kézzel formáltak. Egyébként a pogácsa szó sokfelé a lepény apró formájára utalt, a régmúltban pedig a kerek, kovász nélküli kenyeret hívták így.

A magyar nép kedvelt eledele volt a vakaró (molnárpogácsa). Frissen fogyasztva páratlanul jó ízű, pedig tésztája a lehető legegyszerűbb: liszt, víz és só. Ha krumplivakarót sütöttek, a főtt burgonyát összegyúrták liszttel, tojással és tejfellel, s apró cipócskákat formáltak vagy szaggattak belőle. De vakarónak hívták sokfelé a kenyérsütéskor a fateknőbe ragadt tészta maradványokat is, ezt kikaparták, és sokszor zsírral vagy tepertővel gyúrták össze, ujjnyi vastagra nyújtották, úgy sütötték meg a kemencében, a sparhelten. Volt, ahol ezt is lepénynek, lángosnak vagy éppen laskának nevezték, s ették lekvárral is. A variációk és az elnevezések száma elég nagy, s tájanként változó. Jó példa erre a bodag, ez az egyszerű, kovásztalan tészta. „Még az emlékezetben él a tenkelbodag. Legutoljára akkor sütötték, mikor még nem csépezték ki a rozstermést, és egyáltalán nem volt kenyérnekvaló. A tenkel kétsoros gabonát kézzel kimorzolták, a szemet megdarálták, sütötték belőle az egyszerű bodagot. [...] A meleg bodagot megszírozták, vagy szalonnát porcióztak hozzá” – írja Ujváry Zoltán (Gömör néprajza, I., 1985). De más vidéken ezt is sütötték kovással, belegyúrt főtt krumplival, és ízesítették mákkal, dióval, lekvárral vagy csak borssal, paprikával, fokhagymával. De ismeretes volt a vékonyra nyújtott, zsírral megkent, majd összehajtogatott kenyérlepény, hívták ezt dübbencsnek, dublinak, kőttesnek, varjúnak.

Az effajta lepények sokfelé a kenyeret helyettesítették, elsősorban persze ott, ahol nem állt rendelkezésre elegendő búza- vagy rozsliszt. Knézy Judit a lepénykenyérrel kapcsolatban – amelyet Somogyban sós pogácsának és laskának is neveztek – egy másik szempontra is ráirányítja a figyelmet (Csököly népének gazdálkodása és táplálkozása, 1977): „Sóból, vízből és elsőlisztből, esetleg paprikából készítették a ma élő öregek. Hogy finomabb lisztet használtak hozzá, mint a kenyérhez, az másodlagosan alakult ki, hiszen technikailag megelőzi a kenyér kialakulását. [...] Csökölyben tenyérszerű nagyságúra és ujjnyi vastagságúra nyújtották. Valamikor hamuban sült, de a ma élők ilyet már nem ettek. Csak »kemence földjén sütt« sós pogácsát. Tették káposztalevélre is, tetejét kockásan bevagdalták.”

És hogy miért sütöttek olykor levélen? A népi ízlés azt tartotta, hogy az így sütt tészták kellemesebb ízűek, de azért nyilván volt gyakorlati jelentősége is, mert ha kövön vagy lapáton sütöttek, a levél töltötte be a tepsi szerepét. A levélen sütésről csak szórványosan szólnak a források. Említést tesz róla Ecsedi István (A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása, 1935): „Csinálsz olyan tésztát, mint a palacsinta, csak sűrűbbre. Ha megkavartad, tengericsuhát, a Bodroghközön suskót veszel elő, olyat, amelyik már meg van száradva. Azután megkened kenőtollal, olajjal a csuhalevelet. Befűtöd a kemencét, kipemetézed a fenekét. Most teszel a pépből egy jó fakanállal a suskóra, és ezt egy kis lapáton rakod a kemencébe. Mielőbb megsül. Kiszedik és nagyon jó. Ősi magyar eledel, mely már annyira kiment a divatból, hogy száz asszony közül kilencvenöt nemcsak nem tudja megcsinálni, de nem is emlékszik rá.”

Hajdú-Biharban savanyú aludttejjel keverték a tésztáját, s egy másik változata szerint sós vízben főtt krumplit rozsliszttel gyúrtak össze, s ezt kenték adagonként káposztalevélre, úgy sütötték pirosra a kemencében. Készítették reszelt nyers krumplival összekevert lisztből is, ezt frissen szedett káposztalevélen sütötték. A Hajdúságban siligó volt a neve, azonban a recept alapján rögtön ráismerhetünk a tócsira (tócsni, lapcsánka, kremzli, cicege), amely az utóbbi években megint divatba jött, még Balaton-parti büfében is láttam ilyet sütni. Esténként sorban állnak érte a nyaralók, akik vonakodnak megenni a rossz ízű, olajtól csepegő lángost.

A levelensültet hiába keressük szakácskönyveinkben, a régi jó magyar ételek nem voltak nagy hatással a receptgyűjtemények szerzőire, akik persze a polgári konyhák számára dolgoztak. Tehát ismét igazat kell adnunk Jókainak. Egyetlen kivételt találtam, Zilahy Ágnes Valódi magyar szakácskönyvét (1891), amelyből az is kiderül, hogy a levelensült egy időben az úri asztalok kitüntetett étele volt.

Zilahy Ágnes, fittyet hányva a receptműfaj szabályaira, mérges kis tárcát kerekít a „legrégebbi magyar tésztáról”: „Most, a mikor az idő és a munka mindenkinél pénz, még a gazdag vidéki földbirtokosok házaiban sem igen teszik, hogy a levelensült kedvéért két nőcselédet fél napig e tészta készítésével kizárólag foglalkoztassanak. Pedig a levelensült kiváló, sajátos jó íze miatt minden magyar úri háznál a legelső sütemény volt. A levelensültet nem is lehet másképpen, csak nagy tömegben készíteni. Készítési módja különben a következő: használjunk hozzá kissé sűrű palacsintatésztát, szedjük le frissen a kertből vagy száz nagy zöld káposztalevelet. E leveleket mossuk meg jól a portól és az apró kerti bogaraktól; tegyük ruhára, törölgessük meg szárazra, rakjuk széjjel egy nagy asztalra; minden egyes káposztalevelet kenjük be vajba mártott tiszta libatollal, azután tegyük minden

káposztalevéltre egy nagy fakanál sűrű palacsintatésztát, és kenjük el rajta úgy, hogy körös-körül az egész levelet – egy ujnyi híján – befedje. A tésztára felül is hintsünk egy kis olvasztott vaját. Míg ezekkel készülődünk, azalatt egy nagy sütőkemencébe jó száraz fából tüzet kell rakni. Miután a kemencében egy kosár fa elégett, kotorjuk az egyik oldalra a lángoló üszköket, illetve a paraszat mind, és csak kevés fával tápláljuk a tüzet. A sütőkemence másik felében pedig, hosszú kenyérvető lapátra téve, valaki folytonosan a láng felé tartva süsse meg a levélensülteket mind, egymás után kisütni égő kemencetűznél. Egy nőcseléd a lapátot tartsa a tűz felé, a másik vegye el tőle a kész tésztát, és késsel váltsa le a zöld levélről; az egyszer már használt leveleket többször nem lehet használni. A kész tésztákat a tálban egymás felébe kell rakni; a tálát meleg helyen kell tartani egészen addig, amíg mind kisült a tészta. Tizenkét személyre valót meg lehet készíteni 4 óra alatt, meg lehet enni tíz perc alatt.”

Hogy Jókai levelensültje mitől volt kolozsvári, azt már nem lehet kideríteni. Mindenesetre első nyomtatott szakácskönyvünk (1695) is kolozsvári, abban ez az étel nem szerepel.

5. Győz a vasláb

A levélen sütés mellett a kövön sütés is a legrégebbi – mai szemmel persze már különleges – ételkészítési eljárások egyike, így aztán, a sorrendtől eltérve, itt vehetjük sorra Jókai listájának tizenhatodik ételét, a kőrelebbencset. Úgy látszik, a kövön sütés az 1860-as években még élő hagyomány volt – bár még legrégebbi szakácskönyveinkben sem történik róla említés –, ma persze már kuriózum. Napjainkban lávakövön süttött pizzával csalogatják a vendégeket, de ismerek olyan fanatikus természetjárót, aki erdei tisztásokon rukkol elő a tudományával: felforrósított lapos kövön süti meg a hűtőtáskában cipelt hússzeleteket, s megesküszik rá, hogy igazi, zamatos pecsenyét másképp nem is lehet készíteni.

Ez a szokatlan összetételű szó ma már eltűnt a nyelvünkéből, feleslegessé vált, hiszen a magyarság életmódja alapvetően megváltozott, a hagyományos pásztorkodás, a nomád élet, ahol a kövön sütésnek helye lehetett, végleg a múlté. A lebbencset persze mindenki ismeri annak ellenére, hogy a háztartásokban már nem nagyon főzik. A lebbencsleves ritkán még előfordul egy-egy családi étrendben, de a slambuc már legfeljebb tanyatulajdonos városiak mutatványává vált, amikor vendégeik kedvéért ki akarnak tenni magukért. Öreg lebbencset ma már legfeljebb a Hortobágyon és környékén lehet enni, ha olyan öreg ember főzi, aki még a pásztoroktól, csikósoktól, gulyásoktól tanulta a módját. De ők is egyre kevesebben lesznek, érdemes hát odafigyelni, ne hagyjuk veszni ezt a régi jó magyar ételt.

Bátky Zsigmond etnográfus (1874–1939) szerint – ellentmondva ezzel néhány tudós kollégájának – a lebbencs nem az úri konyhákból érkezett a nép közé, hanem ott született; maga a szó pedig a leppent, libbent igéből származik. Bátky az Ethnographia című folyóiratban (1937) arról írt, hogy a Székelyföldön készítenek olyan lepényt, amely úgy készül, hogy a lapos kőre „rálepcsentik” a lágy tésztát, s ennek neve „kőre lepcsent”, illetve „kőre leppencs”, azaz lebbencs. Maga a szó – nyomtatásban – meglepően későn, 1825-ben bukkan fel, mégpedig Nátly József Némely vélekedések a magyar nyelv ügyében című munkájában, ám nem ételként, hanem a rendetlen magaviseletű ember szinonimájaként. Ez a jelentése sokáig meg is maradt, sőt mondták a bicegő vagy dadogó emberre is, ám Kassai József magyar–diák szókönyvében (1833–1836) már szerepel a „kőre leppents” is. (Érdekes, hogy a lebbencs másik neve, a lacsuha hasonló mellékjelentéssel bír: rendetlen öltözetű, hanyag, lusta embert, csavargót is jelöl, ám ez a szó – eredetileg vlacuha – a szlovákból került a nyelvünkbe.)

Kétségtelen, hogy a lebbencs a hajdúsági pusztákról terjedt el (a debreceni cíviseknek is kedves eledelük volt), elsősorban a határban, a legelőkön dolgozó emberek leggyakrabban fogyasztott étele, amelyet nyilván a szükség szült, hiszen nem kellett hozzá más, mint száraz (tördelt) tészta, szalonna, krumpli, só, paprika és esetleg (de nem feltétlenül!) hagyma. Vagyis semmi romlandó. A Tiszántúlon hagyományosan nagy becsülete volt a levesnek, egy nap se múlhatott el nélküle, sőt az se volt szégyen, ha egyetlen fogásként került az asztalra, akár egy napon kétszer is. A leggyakoribb étel pedig éppen a tésztaleves volt, amit lebbencsnek soha nem hívtak. Ez az elnevezés az 1900-as évek elején ragadt rá, ki tudja, miért.

Így készült a tésztaleves: először tepertőre pirították a szalonnát, ha kész volt, megpaprikázták, és már dobták is bele a vékony karikára vágott krumplit. Feltöltötték vízzel, megsózták. Amikor felforrt,

akkor került bele a tördelt tészta. Ha pergelt levest főztek, azt jelentette, hogy a szalonnazsíron pirosra sütötték a tésztát, és csak azután öntötték fel vízzel. A pásztorok szívesen ettek „öreget” is. Ekkor csak kevés víz került a jól megpirított tésztára, krumplit nem is tettek bele, viszont köleskását igen. A zsíron pirosra sütött tészta egyedülállóan jó ízű. Főzése tudomány volt, a férfiak tudománya, mert ha a levét elfőtte, kavarni nem lehetett, hanem rázással kellett forgatni, a mondás szerint harminckétszer, akkor lett kész! Ma már persze krumplival főzik, ha főzik, s ezt a változatát nevezik slambucnak, öhönnek vagy szuszinkának. Népies éttermek étlapjain még itt-ott fellelhető.

„A leveles tészta készítéséhez a tiszta lisztet használja a gazdaasszony. A molnár már őrléskor négyfelé veszi a búzalisztet. Először kiveszi a lángját, a finomat. Ez a tiszta liszt. Azután kiveszi a dercét, az a durva liszt, kenyérliszt és a korpát. Korpa is kétféle van. Finom korpa, ez az apró szemű, lisztes korpa, és van durva korpa, búzahéjából álló korpa” – olvassuk Ecsedi Istvánnál. A tésztához a legjobb liszt, víz, só és levelenként egy tojás kellett. Meggyúrták, pihentették, aztán vékonyra nyújtották, végül rudakra terítették száradni. A paraszti háztartásokban általában 40–50 levél tésztát gyúrtak egyszerre. Tíz nap alatt jól kiszáradt, akkor összetördelték, vászonzacskókba rakták, és eltették a kamrába. Jó darabig fedezte a családi szükségleteket.

A Jókai-féle kőrelebbencs persze más, bár nehéz rekonstruálni. A levélen sülttől lehetett hasonló, hiszen ebben az esetben is pépesre kavart tésztáról van szó! De milyen tésztáról? Talán pitéről, ugyanis valamikor a pite is a palacsintafélék családjához tartozott, mindössze annyi volt a különbség, hogy több lisztet adtak hozzá. Ezt a sűrű palacsintatésztát kizsírozott tepsibe öntötték, és betették a kemencébe. Sütöttek persze palacsintát is, de ne felejtjük el, hogy valamikor a palacsintasütő is cserépből készült, abba csurgatták a tojásból, tejből, lisztből és csipetnyi sóból (volt, ahol kevés cukrot is szórtak bele) kavart tésztát. Nyilván kövön is nagyon jól meg lehetett sütni.

Ecsedi István etnográfus (1885–1935) a harmincas években találkozott egy 85 éves bodrogi parasztaasszonnyal, aki még emlékezett a kövön sütésre, sőt még arra is, hogy az agyagpalakövet Géres községből vették. Csakhogy nem parázson forrósították, hanem vaslábra tették, és a vasláb alá gyújtottak tüzet. A tésztához árpalisztet vagy vótért (azaz tönkölyt) használtak. Vízet vagy tejet sóztak, tojást ütöttek bele, aztán hozzákeverték a lisztet. Ezt a tésztát csurgatták rá a forró kőre. Ha pirulni kezdett, megfordították. Frissen, melegen ették. Minden sütés előtt megkenték a követ szalonnazsírral.

Később aztán a követ lassan kiszorította a 30–40 centiméter átmérőjű, három lábon álló vaskorong, amelyet sokáig még kövön sütő formának neveztek. Meglehet, hogy Jókai kőrelebbencse is már ilyenén készült.

Ha kézbe vesszük Saint-Hilaire Jozefa szakácskönyvének 1900-ban megjelent hetedik, bővített kiadását (szerkesztette Zemplényi Szabó Antónia), bizony, elképedve látjuk, hogy a receptek előtt több mint egy könyvoldalon ajánlja a háziasszonyok figyelmébe a Liebig-féle húskivonatot, amely feljavítja a nem elég jó hútlevest, de a mártásokkal és a főzelékekkel is csodát művel, arról nem is beszélve, hogy a „gyomoridegek ingerlésénél fogva rendkívül egészséges”.

Nincs új a nap alatt.

Maga a szakácskönyv érdekes képét adja a tradicionális magyar konyha és az újdonságok keveredésének, hiszen szerepel benne a kenyérleves, a cibereleves, az ispékes, a dödölle, sőt a kaszálé meg a bosporos, ezek már a XVII. században a magyarság kedvencei voltak, a kihalófélben lévő étkek közül olvasható például a szenensült, a vetrece, továbbá a fenyőmadár elkészítésének receptje, ugyanakkor tág teret ad az újdonságoknak az osztrigától a spanyol kenyéren át a karlsbadi marhatokányig, már szerepel benne a paradicsomleves, a sült szalonnával tálalt puliszka tetejét pedig parmezán sajtjal hinti meg. E szakácskönyv receptjeinek nagyobb hányadát az édességek teszik ki, ezek közül mai szemmel a tálaláskor meleg tejszínnel leöntött, rákvajjal sült aranygaluska tűnik a legborzasztóbbnak.

Azért Jókainak, bizony, volt valami igaza, mert e szakácskönyv előző, 1896-os, hatodik kiadásának előszava azzal dicsekszik, hogy a kötet számos új magyar étel leírásával bővült, így például az igazi kolozsvári káposzta „Szász Geróné úrasszony, kolozsvári lakos őnagysága szívességéből ezúttal van először szakácskönyvben híven ismertetve”. Ez a közlés azért megdöbbentő, mert a leghosszabb életű magyar receptgyűjteményben, az először 1695-ben megjelent Szakáts mesterségnek könyvetskéjében, amely utoljára 1811-ben jelent meg, mégpedig – száztizenhat esztendő elteltével! – változatlan szöveggel, a legelső recept éppen a kolozsvári káposzta.

6. Változatok puliszkára

Ismét szembe kell néznünk veszteségeinkkel, amikor hiába keressük nyomát a Jókai listáján szereplő ötödik és hatodik ételnek, a tordai aranygaluskának és a kecskeméti bélesnek. Az előbbiről már lehetetlen kideríteni, hogy miben különbözött az általunk ismert aranygaluskától, amellyel manapság nem szívesen vesződnek a „gyorstüzelésűvé” átalakult magyar konyhák, legfeljebb néhány elszánt nagymama lát dagasztáshoz, ha a család rá tudja beszélni. A bélesről pedig már Kecskeméten sem tudnak, pedig mindent megtettem, hogy valami nyomra bukkanjak. Azt, hogy túróval töltötték, onnan lehet tudni, hogy De kár megvénülni című regényében Jókai ezt megemlíti. A foszlós bélesből napjainkra „batyu” lett, pékségek lélektelen, adalékokkal felpumpált tucatterméke (tisztelet a kivételnek), pedig ez a kelt, aztán vékonyra húzott, majd többször hajtogatott, tojás, túró és grízes liszt keverékével töltött tészta igazán királyi eledel volt.

Egyre több a fehér folt. Azt is Jókai halhatatlan munkásságának köszönhetjük, hogy a lista hetedik helyére sorolt rác pite receptje legalább megmaradt. Fent említett regényéből való ez a részlet: „Magyarországon túl még csak fogalma sincs senkinek arról, hogy miféle paradicsomi ételkévé lehet átalakítani a Boldogasszony képét viselő búzaszemet. Az erdélyi levelensült, az aranygaluska, a kecskeméti túros béles, a debreceni fonatos, a túros metélt mind ideálszámba mennek; a szentmártoni mákos rétesről pláne allelujával végződő zsolozsma szól; de mindvalamennyi elől elnyeri a pálmát a rác pite. [...] Készítéséhez különös talentum, beható stúdium és szerencsés kéz kívánatik. Hogyan kell a gyúrt tésztát fátyolvékonyra elnyújtani; akkor nem úgy, mint a rétest, azon nyersen behinteni, összegöngyölni, hanem előbb félig megszikasztani, azután mindenféle heterogén húsneműeket apróra összevagdalni, kemény tojás sárgáját, meg nem tudom én még mi mindent közé keverni; az egyik tésztaalapot ezzel behinteni, tollhegyével zsírt vagy talán tejfelt (tudja kő!) ráfecskendezni; a másik vékony tésztaanyagot ráborítani; az előbbi manővert megismételni, míg véges-végül az összerakott lapokból egy brosűr lesz, mely megehető; még szép kötése is van, azzal együtt megehető; nincs benne semmi sületlenség; együtt a realizmus az idealizmussal. Ez a rác pite.

A feleségem öt esztendeig keresett egy szakácsnét, aki rác pitét tud mívelni, míg végre talált egy igazit, s azt szerződtette a millennium végéig nyugdíjképeséggel...”

A lista nyolcadik helyén az abrudbányai bálmost találjuk. Ez a furcsa hangzású szó török eredetű lehet, talán az oszmán bulamac (liszt-pempő) szóból ered, mindenesetre megvan több kárpáti és balkáni nyelvben is. Hozzánk a románból került át, ott pedig a vlach juhászat szókincsének része. A bálmos legkorábbi nyelvi adata 1652-ből való, később aztán megtalálható Baróti Szabó Dávid Kisded szótárában is (1792), eszerint „friss sajttal készült tészta étel”. Úgy tűnik hát, hogy akkoriban a bálmos még nem volt összefüggésben sem a juhtejjel, sem a kukoricaliszttel. Legelső nyomtatott szakácskönyvünk – Úri és közönséges konyhákon megfordult szakácskönyv, 1695 – is ezt támasztja alá, ebben ugyanis – lévén kolozsvári – már szerepel. Íme a receptje: „Szép lány édes sajtot tégy egy mázas lábasba, két kalán édes tejet mellé, azt a tűznél sokáig főzted, mivel igen sok főzést vár ez, és magától elég zsírja ereszkedik, azonban mikor megfőtt, egy vagy két kalán liszttel törd fel igen jól, és megint tedd a tűzhöz; ropogtasd meg és add fel az asztalra.”

Látni fogjuk, a bálmost illetően a hagyomány és a szakirodalom sokszor ellentmond egymásnak, sőt még a népi emlékezet sem egyértelmű. Egy biztos: jellegzetes erdélyi pásztorételről van szó, amely egyes feltételezések szerint a Kalotaszeg vidékéről érkezett vándor aratók révén vált valamennyire ismertté a Tiszántúlon. Érdekes, hogy Debrecenből és környékéről nincs adat a bálmos fogyasztására, pedig a XIX. század közepéig a város és a hozzá tartozó Hortobágy még nem a sertésstartásáról, hanem jelentős juhtenyésztéséről, így gomolyjáról és juhtúrójáról volt ismert.

A bálmosnak ugyanúgy az oltással-altatással kezelt juhtej az alapja, mint a juhtúrónak, a gomolyának (juhsajt), a zsendicének (sajtból kiváló savó) és az ordának (a felforralt savóban kicsapódott túró). Varga Gyula etnográfus (1924–2005) több kalotaszegi faluban végzett gyűjtést, s mint írja, „egyértelműen arra a megállapításra jutottam, hogy a bálmos nem más, mint a juhsajtból forró savóval vagy forró vízzel kioldott tejsír. Ez a forrázás után a folyadék tetején gyűlik össze. Hűvös helyen megfagy, s így kanállal könnyen leszedhető. Ezzel a sárga színű zsírral aztán puliszkát főznek, s ezt is bálmosnak nevezik.” Jankó János (1833–1896) klasszikus művében (Kalotaszeg magyar népe, 1892) így határozza meg a bálmost: „juhtej tejfelébe máléliszttel főznek, míg az zsírt ereszt”. Kós Károly (1883–1977) ezzel szemben A Mezőség néprajzában arról ír, hogy az aludttejet sűrűre főzik,

aztán beleteszik a málélisztet, együtt főzik tovább, majd a tűzről levéve tovább kavargatják, de ekkor a bálmos még nincs készen, újra tűzre teszik, felforrósítják, ismét leveszik, kavargatják. Ezt a műveletet még egyszer megismétlik, aztán kanállal tálba szaggatják, úgy eszik meg. És ezzel még nincs vége a variációknak, ugyanis adatunk van arról, hogy a XIX. században bálmosnak nevezték a megolvasztott és hagymával ízesített juhtúrót, az 1950-es években pedig – Csíkban – a tejfelben vagy vajban pirított hagymaszárat, amelybe túrót vagy sajtot melegítenek. De létezik bivalytejből készült változata is, sőt van, ahol a juhtúróval megrakott puliszkát hívják bálmosnak.

Kövi Pál (1923–1998) Erdélyi lakoma című könyvében írja, hogy 1945 előtt a bálmost kínáló árus megszokott látvány volt Kolozsvár környékén. A receptet pedig így adja meg: „Az író két napig tartjuk, hogy megsavanyodjék, s megsózva nagyobb edénybe töltjük, és tűzre tesszük. Miután buzogni kezd, belekeverjük a tejfölt, majd mérsékelt tűzön tovább főzzük, közben folyamatosan hintjük bele a kukoricalisztet, és megállás nélkül kavargatjuk. Mikor megfőtt a bálmos, a felvert tojásokat hozzáadjuk, egy-két percig kevergetjük, majd le vesszük a tűzről, és még forrón adjuk az asztalra.”

Végez eredményben tehát a bálmos nem más, mint kukoricalisztből juhíróval, tejfellet vagy vajjal készült puliszkaféle, de készülhet tejszorból forralt édes juhsajtból kukoricaliszt hozzáadásával is.

A bálmost követően a háromszéki haricskapuliszka Jókai listájának kilencedik étele. A haricska (*Fagopyrum esculentum*), más néven pohánka, hajdina, tatárka, tatárbúza (a XIX. század elején Zala megyében kruppa néven is ismerték) lisztes magvaiért termesztett lágy szárú növény, a keserűfűfélék családjának tagja. Kelet-Ázsiából terjedt el, de csak a középkorban ért Európába, mégpedig a mérsékelt öv északi felén haladva, ugyanis jól alkalmazkodik az időjárás viszonyaihoz, így a hűvös, rövid nyarú vidékeken is termelhető, sőt mivel gyorsan érik – tenésztideje 12–14 hét –, másodvetésre is alkalmas. Érthető hát, hogy rossz talajokon és elmaradott vidéken volt jelentősége a táplálkozásban. A XIX. század közepén a burgonya és a rizs térhódítása peccélt meg a sorsát, noha az 1930-as években helyenként még termesztették Magyarországon.

Elnevezése is roppant érdekes, ugyanis a pohánka szlovák eredetű szó – a lengyelben poganka –, jelentése: pogány gabona, utalva arra, hogy a nomádoktól származik, míg a dunántúli nyelvhasználatban használatos hajdina kifejezés szerb–horvát eredetű. A haricska viszont Magyarország keleti vidékein élt, s a nyelvészet megítélése szerint ukrán jövevényszó: gricska (azaz görög gabona), amely a magyar nyelv történeti-etimológiai szótára szerint azonos „görög” szavunk eredetijével. A növény tatárka (tatár gabona) elnevezése egyébként megvan az összes északi szláv nyelvben, sőt több nyugat-európai nyelvben is, vagyis tipikus vándorszó.

Veszelszki Antal orvos-botanikus (1730?–1798) írja a hajdináról: „Vas vármegyébe a hientzek között kétszer is vetik, és gabona helyett élnek vele, stertzet, gántzát (ez ott tartományos szó és annyit tesz, mint a pulitza) készítenek belőle.” (Hiencek: a Vas és Sopron vármegyei bajor eredetű némettség neve.) Adatunk van arról, hogy az 1500-as évek második felében Vas vármegyében már termesztették a hajdinát. Borovszky Samu (1860–1912) is említi Magyarország vármegyei és városai című munkájában, hogy Vasban a német, horvát és vend nép igen szereti. Az utóbbinak a hajdinapogácsa kedvelt eledele, de persze kenyert is sütöttek belőle. A Pinka-völgyi mezőket augusztus hónapban mindenfelé a rozst követő másodvetés tatárka virágai díszítik.

A székelyek hajdinafogyasztásáról elsőnek a kibédi születésű Mátyus István (1725–1802) adott hírt Ó és új diaeteticájában: „Gyakrabban mindenütt pépnek, vagy amint nálunk nevezik, puliszkának vagy darabosabban örölve kásának főzik. Amelyek is, ha vízzel főzik, s azután jól megszírozzák, jóval egészségesebbek, mint ha tejszorból főznék. [...] A mi székelyeink szokásai szerint ezt a puliszkát vékony levélszeletekre metszve s rétegenként mézes vízzel jól megnedvesítve s tört mákkal meghintve eszik.” A dunántúli hajdináról – gánica, illetve kása értelemben – Csokonai Vitéz Mihály somogyi tájszógyűjtésében olvashatjuk az első hiteles adatot. Érdekes összevetésre ad alkalmat, hogy Knézy Judit éppen abban a faluban, Csökölyön vizsgálta a lakosság táplálkozási szokásait – Csököly népének gazdálkodása és táplálkozása, 1977 –, ahol Csokonai 1798 tavaszán hetekig betegeskedett Kis Bálint lelkész otthonában.

A néprajztudós igazolta, hogy a kásaételekhez elsősorban a kukorica és a hajdina daráját használták, s a XX. század elejéig a hajdinakása gyakori éledele volt a csökölyieknek. Úgy készült, hogy sós vízbe öntötték a hajdinát, s állandó kavargatás közben megfőzték. Gazdagabb változata: forró paprikás zsírba öntötték a darát, s aztán eresztették fel vízzel. Kedvelt volt a hajdinas csurka (azaz hurka; ez a szó is szerepel Csokonai szójegyzékében!), amely úgy készült, hogy a hajdinát vérrel, borssal,

paprikával és vöröshagymás zsírral megfőzték, aztán bélbe töltötték. Ecsedi Istvántól (1885–1936) tudjuk, hogy a lappoknak is volt hasonló ételük: rénszarvas véreből, lisztből és zsírból sűrű pépet kavartak, gyomorba töltötték, aztán megfőzték. Rokon ezzel a hortobágyi pásztorok gyöngyös hurkája: kenyérbelet tömtek a kifordított birkabélbe, s ha gulyásos húst főztek, ezt is beletették a bográcsba, s a saftban kapta meg az ízt.

Jókai abrudbányai haricskapuliszkája egyébként hajdinadarából készült bivalytejjel. Ették juhtúróval, zsírral, szalonnával, s akinek volt szerencséje valaha is megkóstolni, mind azt állítja, hogy önmagában is fejedelmi étel.

7. Nagyszabadság

Az „olaszkóbasztól” a gyulai paprikásig

Ipartörténetünk egyik feldolgozásra váró területe az olasz szalámikészítő mesterek magyarországi megjelenése és áldásos tevékenysége. Az adatok jelenleg csak szórványosan állnak rendelkezésre, levéltári kutatásokkal lehetne feltárni húsiparunk XIX. századi létrejöttét és felvirágzását. Debrecenben az első szalámikészítő mester Boschketi András volt, őt követték a Vidoni testvérek, gyáruk 1888-ban kezdett termelni. Rákospalotán a Dozzi-féle, Nagyváradon pedig a harminc munkást foglalkoztató Pontelli-szalámigyár készítményei vívtak ki elismerést. Győrben Cederó Forgiarini már 1867-ben, Pesten pedig Giovanni Piazzoni 1875-ben készítette a szalámit.

Bálint Sándor (1904–1980) feltárta a világhírré jutott szegedi szalámigyártás előzményeit: az „olaszkóbaszsal” a XIX. század derekán Lombardiában katonáskodó szegedi legények ismerkedtek meg közelebbről. Rókusi disznóvágók gyermekei is voltak közöttük, akik hazaérkezve megpróbálkoztak a fokhagymás és a majoránnás szalámi készítésével, bár olasz szakmunkásokat is szerződtettek. Az első szegedi kisüzem Rolando Péter nevéhez fűződik (már 1841-ben termelt!), majd a kezdeti próbálkozások után Torossy József pesti kereskedő alapította az első komoly üzemet, ez már Bécsbe is exportált. A XIX. század második felében aztán egymás után alakultak a szalámigyártó cégek: Pick Márk terménykereskedő például 1869-ben. Szegeden ez volt a disznótartók és „nagyvágók” fénykora. Pick egyébként paprikamalmot is üzemeltetett. A cég csak az első világháború után vált tiszta profilú szalámigyártó üzemmé.

Végül ejtsünk szót a másik, mai napig létező márkáról is. Herz Ármin hajózási vállalkozó Itáliában ismerkedett meg a szalámigyártás titkaival. Első kis gyárát 1873-ban hozta létre a Temes vármegyei Károlyfalván, pesti üzemét pedig 1882-ben alapította.

A debreceni húsipar kibontakozásának és felvirágzásának története is feldolgozásra vár. A hentesek Kolozsvárott szereztek először céhes jogokat, a következő céh 1820-ban Debrecenben alakulhatott. Az első ütőképes hentesárugyáros a város szülötte, Szabó Mihály volt, aki 1867-ben kezdett termelni, s az ország egész területére, sőt külföldre is szállította a szalámit, kolbászt, császárszalonnát. Húsiparosok egész generációját nevelte fel, többek között Debreczeni Lajost és Némethy Jánost, későbbi hentesáru-nagykereskedőket, valamint Balogh Józsefet (1856–1945), aki az 1880-as években Gyulán nyitott üzletet, ahol saját hizlalású és felvásárolt sertésekből készített húsféleségeket, többek között kolbászt is árult. Fiával, ifj. Balogh Józseffel „találták ki” a gyulai kolbászt, amelyet aztán az 1920-as években egyik alkalmazottjuk, Stéberl András (1903–1948) – immár gépesített üzemével – vitt a csúcsra. A Stéberl-kolbász fogalom volt, 1935-ben a brüsszeli világkiállítás aranydiplomáját is elnyerte. A terméket csak a Stéberl-gyár 1948-ban történt államosítása óta hívják gyulai kolbásznak.

Aztán a gyulai mellé felzárkózott a csabai csípős paprikás vastagkolbász, amelynek receptjét a hagyományok szerint a helyi szlovákságtól tanulta Békéscsaba és környékének népe. Ma már a csabai is fogalom. A régi jó debreceni borsos kolbászra pedig már ki emlékszik?

A jó öreg kolbászról elmondhatjuk, hogy az európai konyha egyik legrégebbi terméke. Ami minket illet, szerepel már az 1400-as évek elején keletkezett Schlagli szójegyzékben, s attól kezdve egymást érik a középkori magyar nyelvi adatok: tudunk abból az időből borsos, friss, füstös, majoránnás és ókolbászról. Maga a szó a déli szláv nyelvek valamelyikéből (a szerb-horvátban például kobása, kobasica), esetleg a szlovákból (klobása) származott hozzánk, ám a nyelvészek szerint ott is jövevény, eredete tehát a homályba vész. Talán ezúttal is a török nyelvekben kell a forrást keresni; az oszmán külbasti például roston sült hússzeletet jelent.

Persze senki ne gondolja, hogy arról a kolbászról van szó, amelyet ma ismerünk, s amely a magyarság táplálkozásának egyik újabb keletű jelképévé vált, s ma már a hungaricumok egyike. De akkor is

meglepő, hogy Apor Péter báró (1676–1752), aki *Metamorphosis Transylvaniae* című munkájában felsorolja a legkedveltebb magyar étkeket a tormás disznólábtól a kaszáslével leöntött tehénhúsig, a kolbászt meg sem említi. Viszont százhuszonhat évvel később, Jókai Mór listáján már a tizedik helyen szerepel a debreceni magyar kolbász. A fordulat persze nem meglepő, hiszen a XIX. század hajnalán gyökeresen átalakult a magyar konyha. Hogy Apor Péter idejében miféle kolbászt tölthettek, arról első nyomtatott szakácskönyvünk (Szakáts mesterségnek könyvetskéje, 1695) receptje árulkodik: „A berbéts bélt mosd ki igen szépen, azonban a tüdőjét fonnyaszd meg jól, és igen aprón vagdald meg, szalonnával, vereshagymával és petreselyemmel, és töltsd meg a berbécs gyomrát és valami vastag bélt is, és főzd meg mint szereted, akár spékkel, akár tormával, akár egyéb lével, és jó melegen add fel.” Az étel neve egyébként nem is kolbász, hanem kulkusa. A románból kölcsönzött tájnyelvi szó – cutcusa – jelentése: bárány beléből készített étel.

Czifray István Magyar nemzeti szakácskönyve (amely 1816 és 1845 között hét kiadást ért meg) külön fejezetet szentel a marhahúsoknak, szárnyasoknak, borjúnak, juhnek és halaknak, de a sertéshúsnak nem. A kolbászok közül is csak néhány készült tisztán „süddőből”. Az ódon szakácskönyvet lapozgatva látjuk, hogy eleink tölthettek kolbászt marha- és baromfi-húsból, ürüből, májból, velőből, mindenféle halból, sőt még rákból is. A készítmények többségét nem tartósították, vagyis nem füstölték, hanem megsütötték, frissen fogyasztották. E kolbászok leggyakrabban használt fűszere a bors mellett a citromhéj, a szegfűszeg, a szerecsendió, a kakukkfű, a bazsalikom és a majoránna volt.

Czifray mester teret enged a külföldi hatásoknak is, elkészítésre ajánlja például az angol kolbászt (borjú- és sertéshús, vese kövérje, hagyma, szalonna, szarvasgomba, rengeteg fűszer), a francia kolbászt (sódar bőrével, mócsingjával, hozzá szalonna, tojás, tejszín), augsburgi kolbászt (lesózott marhahúsból) és a „braunsvajgit”. Az utóbbi receptje hasonlít a legjobb ma ismert kolbászéhoz. Íme: „Legjobb ezt Karácson előtt készíteni, mert akkor legkövérebbek a sertések. Végy sódort, hátgerintz kövérét, inak nélkül való húst, mellyen két harmad része sovány, egy harmad része pedig kövér legyen. Vagdald a húst finomra, adj hozzá két marok közönséges fekete borsot, s vagdald újra mind addig, míg a bors egészen össze nem aprítódik. [...] Midőn már az egész vegyíték meg nagyon finomul vagdalva, tedd meleg kemence alá, hogy gyengén maradjon, azután töltsd be a kolbász bélbe [...] töltés közben szurkálj meg tüvel, hogy a zárt levegő kimenvén belőle, a bél mindenütt tele legyen, azután kösd meg, és peczkeld be a végét, s ennél fogva akaszd fel a füstre, de ne nagy melegre, hogy meg ne feketüljön. Így függvén a füstön négy hétig, midőn már megbarnult, vedd le, s tartsd jó helyen, hogy meg ne penészedjék.”

A Magyar nemzeti szakácskönyv egyik érdekes ajánlata az útra való kolbász, amely azt a célt szolgálta, hogy a magyar utazó mindenütt otthon érezze magát. E kolbász összetétele így fest: velő, disznósír, reszelt parmai sajt, szegfűszeg, szerecsendió, fahéj, bors és só. Mindezt az összegyúrás után belekbe kell tölteni úgy, hogy minden kolbászka éppen fél fontot (28 dekát) nyomjon. Bárhol jár az utazó, az úti kolbászát megfőzi, aztán a főzővízzel együtt pirított kenyérré önti, s így a legjobb levele léssen – ígéri Czifray receptje, amely nyilván nem a pórnép ízlését célozta meg.

Feltűnő viszont, hogy egyik kolbászhoz sem használtak fokhagymát, s akár meg is lepődhetnénk azon, hogy ez a kitűnő fűszernövény milyen későn nyert polgárjogot a magyar konyhában. Ha azonban félretesszük a szakácskönyveket, az úri udvarokban íródott recepteket, s tanulmányozni kezdjük régi mezőgazdasági szakirodalmunkat, kiderül, hogy hasonlóan a burgonyához, a kukoricához és a paprikához, a fokhagyma is már régen része volt a paraszti táplálkozásnak, mire nagy nehezen beszivárgott a polgári otthonokba. Elég fellapozni Lippay János (1606–1666) alapművét, a Pisoni kertet (megjelent 1664 és 1667 között, három kötetben), és megértjük, hogy az előkelőbb konyhákon miért vetették meg a fokhagymát: „igen nehéz büdös szaga van”. Lippay ugyanakkor megjegyzi, hogy a parasztek kertben nevelik, táplálkoznak vele, sőt még a mezőkön található vad fokhagymától sem idegenkednek: „... nyersen, főzve is eszik, mind hússal, hallal, némely paréjban is”. Ennek persze elsősorban az lehetett az oka, hogy – akár a paprikának – a fokhagymának is kimagasló gyógyerőt tulajdonítottak. Használták fogfájásra, köszvény és pestis ellen, hogy csak néhány vélt vagy valós gyógyhatását említsem.

Biztosra vehetjük, hogy a fokhagymával fűszerezett kolbász a paraszti portákon született, s ahhoz sem férhet kétség, hogy az őrlött paprikát is ott keverték bele először. Hittek abban, hogy a paprika a váltóláz egyik ellenszere. E betegség főleg az alföldi, Tisza-vidéki népet gyötörte. (Természetesen a csípős fűszerpaprikáról van szó, hiszen a növény édes változata – a bolgárkertészek jóvoltából – csak a XIX. század utolsó negyedében jelent meg az országban.)

A füstölt kolbász egyszerű és célszerű enivaló volt, a magyar ember számára megunhatatlan. Ha ügyesen gazdálkodtak vele, tavaszig kitartott. Amíg azonban nem állt rendelkezésre megfelelő minőségű, kolbásztöltésre alkalmas hús, a mai napig jól bevált receptúra sem alakulhatott ki. A mangalica megjelenése előtt tehát bajos volt jó kolbászt előállítani, ugyanis a hazánkban korábban honos sertésfajták – szalontai, bakonyi, hegyi disznó, tüskés szőrű erdélyi sertés, amelyekből mára hírmondó sem maradt – kemény, szívós, „ösztvéres” húst adtak. Igazán szerencsés körülmény, hogy a paprika széles körű alföldi elterjedése alig két-három évtizeddel előzte meg a szőke mangalica megjelenését. Mindenesetre az eddig ismert legrégebbi magyar nyelvű étlapot Márkus Mihály nyíregyházi fogadós bocsátotta ki 1834-ben. A kézzel írt „tariffán” a levest, a húst, a vastagételt, a becsináltat, a téstás ételt, a salátát, a roszprodlit (sült rostélyos) és a vesepecsenyét a kolbász és a hurka követi. Az étlapon egyébként már szerepel a szalámi, sőt a paprikás hús is!

A mangalica a Balkánról érkezett, s már az 1700-as évek végén rác, bodor török és sumadia néven emlegetik a hazai források e zsírsertést, amelyekből a Grassalkovich-uradalom például már 1795-ben vásárolt. Húsz évvel később a sárospataki uradalomban a szalontai fajtát együtt nevelték a mangalicával. Ez csak azért érdekes, mert a szakirodalom 1833-at tartja a mangalica születési évének, ugyanis abban az esztendőben küldött ajándékba Obrenovics Milán szerb fejedelem József nádor kisjenői (Arad megye) uradalmába két kant és tíz kocát a saját topcsideri gazdaságában tenyésztett sumadia fajtából. A kondorszőrű (szőke) magyar mangalicát tehát Kisjenőn tenyésztették ki, nagy valószínűséggel a szalontai sertés közreműködésével. Hívták ezt mangónak, mankának, mangalinak, mangicának és persze mangalicának. A köznyelvben az utóbbi vert gyökeret, s persze nem az eredeti mangalicát, hanem az új tenyésztésű magyar fajtát értették rajta.

A vérkeveredés, majd az átalakító keresztezés eredményezte a kitűnő tulajdonságokkal, elsőrangú szalonnával és minden igényt kielégítő sonkával rendelkező, a ridegtartást jól bíró magyar szőke mangalicát, amely villámgyorsan terjedt el, s a XIX. század közepére teljesen átalakította Magyarország sertéspopulációját. A kisjenői törzstenyésztés alig győzte ellátni kanokkal és anyákkal a magyar sertéshizlalókat, a továbbtenyésztéssel foglalkozó uradalmakat. Ennek eredménye lett például a fekete és a fecskehasú mangalica. A közvélkedéssel ellentétben tehát szó sincs róla, hogy a mangalica ősi magyar fajta volna. A vörös színű, szálkás szőrű, vastag szalonnájú – lehetséges, hogy a vaddisznóból háziasított – szalontai viszont talán az volt. A két világháború között a Kelet-Tiszántúlon még láttak belőle néhány példányt.

Nagyváthy János (1755–1819) Magyar practicus tenyésztető című munkájában (1822) a sertéstartásról ugyanannyit ír, mint a méhészkedésről, vagyis nem sokat. Elsősorban a lótarással, a szarvasmarha- és a juhtenyésztéssel foglalkozik. Nagyváthy leszögezi: „A felbontott sertéseknek szalonnája és sódorai a legdrágább részek, és ezeknek illendő betsinálások, és gondviselések nevezetes foglalatossága a gazdaszónynak.” A kolbásról itt sem esik szó. A tartósítás egyébként nem volt éppen egyszerű akkoriban. Többszöri sófürdővel vonták ki a vizet a szalonnából és a sonkából, aztán hetekig szellőztették, majd megfüstölték, végül ismét szellőztették egészen József- napig, akkor rakták el húsos- és szalonnáshordókba. A sonkával annyival volt több tennivaló, hogy a hosszadalmas sókezelés után még salétrommal is bedörzsölték, füstölés után pedig kivették belőle a csontokat, és addig préselték, míg az összes nedvességet ki nem szorították belőle. Egyébként még a sóval is volt dolog, ugyanis felhasználás előtt vízteleníteni kellett. Serpenyőben megpörkölték, vagy kivájt fahasábba töltötték, és tűzre rakták.

A nagy kiterjedésű mocsaras legelőknél köszönhetően Szatmárban és a Hajdúságban alakult ki a legnagyobb arányú disznóhizlalás. Az Ecsedi-láp környékén például hatalmas csürhék csapásoltak, a debreceni sertéshizlalók pedig a város környéki erdőkben makkoltattak, s buzgón természetették a kukoricát. A XIX. század közepére Debrecen a sertéstenyésztés hazai központjává vált; a város disznóállománya először 1835 és 1845 között duplázódott meg, majd 1851-ig még egyszer. Ez még Petőfinek is feltűnt, 1847 májusában e sorokat jegyezte fel egyik úti levelében: „Voltál-e már Debrecenben, barátom? láttad-e e pusztai várost, vagyis e városi pusztaságot? ha porba vagy sárba akarsz fúladni, csak ide jőj, itt legkönnyebben célt érhetsz; de az orrodát jól befogd, mert különben, mielőtt megfulnál, a guta üt meg a szalonna szagnak miatta. Mennyi szalonna, mennyi hízott disznó van itt!” Tudós Fényes Elek (1807–1876) írja (Magyarország geographiai szótára, 1851): „A hentesek százanként veszik ősszel s hizlalják a sertéseket, s Szepes, Gömör stb. megyéket Debrecen látja el szalonnával.” És hogy miért volt olyan pompás a tenyésztési körülményeknek köszönhetően már eleve kiváló minőségű debreceni szalonna? Mert kifagyasztották, ezért csakis télen sózták le,

mégpedig darált kósóval. Az egészben lefejtett szalonna mindkét oldalát vastagon bedörzsölték, majd egymásra fektették, egymáshoz szabták őket (a leeső darabokból lett a tepertő), aztán a rakás oldalát is felkenték sóval, nehogy levegő jusson a rétegek közé. Tavaszig, sőt nyár elejéig (!) ért így a szalonna, aztán május–június táján felakasztották száradni. Utána akár évekig is elállt, nem avasodott. Olyan volt, mint a jól megérett sajt. Ezért a házi szalonnáért jártak Debrecenbe az egész országból és a határokon túlról!

A sertésenyésztés fénykorában a debreceni vásárok „messze túlnőttek a helyi, a környékbeli, sőt az országos kereteken is, és bizonyos nemzetközi jelleggel is bírtak” – állapítja meg Dankó Imre etnográfus. A négy országos vásár kezdőnapja: január 21. (Antal napja), április 24. (György napja), augusztus 15. (Nagyboldogasszony napja) és október 9. (Dienes napja). E vásárok eleinte hetekig elhúzódtak, aztán a XX. század elejére megpróbálták kordában tartani őket, s akkor már csak kilenc napig tarthattak. A termény- és állatkereskedőkön, a kézműveseken kívül a vásárban jelen voltak a kolbászkészítők is, így aztán a debreceni nagyszabadság (ahogy sokáig az országos vásárt nevezték azon a tájon) nagyban hozzájárult a magyar tenyésztésű mangalica gyors elterjedéséhez és persze ahhoz, hogy a városban érlelt szalonna és kolbász híre szárnyra kapjon.

A kolbászkészítés az arányok művészete. Számít, hogy milyen finomságúra aprítják a kiválogatott húst, amelyben zsíros koncnak, mócsingnak, porcogónak nincs helye, azonban a színhús, a csontokról megszedett nyesedék mellett szükség van megfelelő mennyiségű kövérjére is. Erre elsősorban éppen a szalonna alkalmas. A XX. század első harmadáig először késsel durvára aprították, aztán bárdal „összetörték” a kolbásznak való húst, bár ez utóbbi műveletet sok helyen elhagyták, mert azon a nézeten voltak, hogy a bárdolás „összeczyaválja” a húst, s a túl finomra, porhanyósra kidolgozott töltelék hamar keményre szikkad. Ecsedi István (1885–1936) megfigyelte, hogyan készül a debreceni kolbász (Poros országutakon, 1925): „A debreceni ember azt tartja, hogy csak a kézen vágott húsból lehet jó ízű kolbászt tölteni. Amit a gép megrág, összetör, az nem jó ízű, hamar avasodik. [...] A két ember mellé áll egy-egy nagy teknő húsnak. Lábát megveti, és teljes erejéből vágja a húst, úgy, hogy a kés a teknőhúsba dugdossa, de egyszerre lefelé is nyomja. A kés himbáló mozgást végez a húsban. Fárasztó munka. Feszülnek a karizmok. Az ember szeme, minden figyelme a kés járásán van. Izzadnak bele. Mikor egy fekvésben levágták a teknőhúst, megfordítják. Újra vágják. Nem beszélnek, csak figyelnek, hogy a kés minden részében járjon a húsnak, de a teknő falának ne szaladjon.”

Amikor a XX. század elején, derekán kezdett elterjedni a háztartásokban a húsdaráló, még sokáig tartotta magát a hagyományos, késsel történő aprítás, s a modernizációt felülírta az a tapasztalat, hogy az így készült kolbász jobb ízű, és nem szárad ki. Aztán persze győzött a gép.

A hús előkészítését követte a fűszerezés. Megérezésre, marékból adagolták az őrölt piros paprikát, a fokhagymát, borsot és sót, utána nekiláttak egyneművé gyúrni, s a nyers töltelékét kóstolgatva alakították ki a végleges ízesítést. Debrecenben s a Hajdúságban általában félteknőnyi töltelékbe húsz gerezd megtört fokhagymát gyúrtak. Ez a leírás és recept tehát már a XX. század elejéről való. Hogy a Jókai által emlegetett debreceni kolbász a XIX. század derekán hogyan készült, arra kevés a megbízható adat, azokból viszont arra lehet következtetni, hogy paprika nem volt benne. Zoltai Lajos (1861–1939) kiváló debreceni muzeológus és helytörténész „messze földön híres, közkedvelt száraz borsos kolbászról” beszél, receptúráját azonban nem részletezi. A debreceni Déri Múzeum könyvtárának szívésségéből betekintheztem egy olyan könyvritkaságba, amely talán közelebb visz a megoldáshoz. Máté János szakács (akiről semmi közelebbit nem tudunk) 1865-ben adta ki a városban a Debreczeni szakácskönyv című munkáját. Egyetlen kolbászkészítési recept szerepel benne, mégpedig a fokhagymás kolbászé: „A jó kövér sertéshúst apróra összevágjuk, sóval, borssal megfűszerezzük, aztán fokhagymát jó bőven megtisztítván, megfőzzük olyan zsíros lében, melyben kövért fonnyasztottunk, és szitán átverjük a hús közé, jól összegyúrjuk s vékony bélbe töltjük. Fokhagyma helyett készíthetünk citromhéjjal vagy majoránnával.”

A Jókai által emlegetett debreceni kolbászba tehát nem tettek őrölt paprikát, az nyilván csak azután kerülhetett bele, hogy a szegedi paprikaárusok is megjelentek a debreceni vásárokon. De akkor sem azonnal, hanem jóval később. Az igazi magyar konyha jelszavával 1900-ban megjelent Rézi néni (Dolecskó Terézia) Szegedi szakácskönyve, sőt a Képes budapesti szakácskönyv 1909-es kiadása is, amely külön fejezetet szentel a debreceni hurkáknak és a kolbásznak, messzemenően tiszteletben tartja a cívisváros hagyományait, vagyis paprika nélkül ajánlja a debreceni kolbász készítését. Pedig akkor már a szegedi szalámi és a gyulai paprikás közismert márka volt.

8. Édes kelesztés

Kása, Isten áldása – tartja a rég elfelejtett mondás. De kása szavunk is halálra van ítélve. Egyes vidékeken talán még használják, de a magyarság nagyobb része már a jelentésével sincs tisztában. Első nyomtatott szakácskönyvünket (1695) lapozgatva rögtön kiderül, hogy a kása szó már a XVII. században egyaránt jelentett pépesre főzött ételt, illetve azt az alapanyagot, főleg őrölt gabonát – elsősorban tehát kölest, rozst, hajdinát, zabot, kukoricát –, amelyből az ételt készítették. Az említett szakácskönyv kásás tehénhúsa rizzsel készül, ugyanakkor szerepel benne a „kenyérkása” is, amelynek lényege, hogy az abált tyúk levébe egy egész cipó belét aprították, majd borssal, gyömbérrel és sáfránnyal fűszerezték. Ez csak azért érdekes, mert kiderül belőle, hogy végeredményben minden lehetett kása, amiből pépes ételt készítettek. Létezett bab-, bodza-, búza-, alma-, répa- és tökkása, hogy csak néhányat említsünk. Utóbb aztán elsősorban már csak a rizst értették rajta (például ludaskása).

A kása évszázadokig önálló főételnek számított, húst nem is fogyasztottak hozzá. Az volt ám az igazi egészséges táplálkozás, amilyenről manapság legfeljebb álmodzni szoktunk! Számtalan variációja ellenére alapvetően három változata létezett: a vízben főtt, a tejes és a liszttel sűrített (dödölle, gánca, szuszogó). Ha a kását megsütötték, akkor már málának hívták. E szavunk a román „malái” átvétele, eredeti jelentése: köles, illetve kölesliszt, s csak az utóbbi százötven évben kapcsolódik a kölest háttérbe szorító kukoricához. De ez sem mindenütt igaz, mert nem is olyan régen létezett még hajdina-, árpa-, tökmag- és krumplimálé is. Kardos László (1918–1980) írja: „A másodlagos gabonaneműek kapcsán az Őrség legjellegadóbb süteményei közé tartoznak a málék. A legtávolibb idők óta uralkodó tésztaételei lehetnek a környék magyarságának, nemkülönben a szomszédos szlovénságnak is. A kásáknak meg a pépeknek sült változatai. [...] A legfinomabb málé persze búzalisztból készül, ebbe már tojást is ütnek, és tejjel, tejföllel dolgozzák fel. A felöntött málét zsírral is szokás meghinteni” (Az Őrség népi táplálkozása, 1943).

Amikor Jókai listájának tizenegyedik ételét, a komáromi csíramálét vesszük sorra, azzal kell szembenézni, hogy a kásák és málék elnevezése jóformán tájanként változott, ráadásul nagy részük már feledésbe merült. Jó példa erre parasztságunk megbecsült és kiváló archaikus étele, a kukoricamálé, azaz a görhe, görhöny, görhő, illetve prósza. Ez utóbbi kifejezés egyébként szintén a köles jelentésű szláv „prosóra” vezethető vissza. (Csokonai Vitéz Mihály dunántúli tájszógyűjteményében „porosza” alakban fordul elő, s puliszkát jelent!) „Estére majdnem mindenkinek jutott egy bögre leves, sőt hozzá legtöbbször egy karéj kenyér, pogácsa vagy prósza is; a rácegresi cselédek jó dolga messze földön híres volt” – írta Illyés Gyula a Puszták népében. A prósza, azaz a kukoricamálé készítésének lényege: a lisztet forró vízzel összekeverték, utána néhány óráig vagy akár másnapig melegen tartották, hogy megédesedjen. Ez az ősi eljárás a természetes, vagyis az édes kelesztés.

Ez a kémiai folyamat az alapja a csíramálé készítésének is. Ennek az ételnek sincs köze a kukoricához, hiszen elsősorban csírázott búzából és rozsból szerették készíteni. A gabonaszemeket több napig áztatták, s amikor megpuhultak, kiterítették, meleg helyre vitték, ruhával betakarták, s rendszeresen locsolgatták őket, míg valóságos csíraszőnyeg nem burjánzott. Akkor az egészet összetörték, morzsolták (utóbb már darálták), és az így nyert savós pépre langyos vizet öntöttek, végül lisztet vagy darát adtak hozzá. Néhány óráig hagyták kelni, aztán zsírral megkent tepsibe öntötték és megsütötték. Ennek az egyébként nagyra becsült és vitaminokban gazdag ételnek is sokféle elnevezése volt, íme néhány példa: biracs, kóttés, csiripiszli, szalados. A „szalad” szó egyébként valamikor a csírázott gabona – Takáts Sándor történész (1860–1932) szerint az árpa –, illetve a maláta neve volt, miként a szláv nyelvekben (slad, slád) ma is az. Ez pedig talán azt jelenti, hogy a szalados gyökereit a sörfőzdek környékén kell keresni. Dömötör Sándor néprajzkutató (1908–1986) szerint feltehető, „hogy a sörfőzésnél elhasznált malátát a szegényebb rendű nép részére készített kenyér (panis confusanaeus) készítésénél rendszeresen felhasználták annak szaporítására...” A kicsírázott gabona felhasználásának másik módja volt, hogy lisztet őröltek belőle. Ezt később bármikor összekeverhették langyos vízzel, mindig megédesedett.

A csíramálé készítésének több variációja is gyökeret vert a magyar paraszti háztartásokban, ezek elsősorban a különböző gabonák és lisztfélék (darák) keverése és elkészítési módja alapján alakultak ki, arról nem is beszélve, hogy a kisült tésztát nem mindig ették magában, hanem megkenték tejföllel, vagy éppen tölteléket készítettek hozzá – akár még répából is –, de akkor formailag már béles volt. Jókai Mór listájának huszonegyedik helyén találjuk a bocskoros nevű ételt, amely szintén a

máléfélék nagy családjába tartozik. Annyival bonyolultabb, mint a csíramálé készítése, hogy búzalisztból tésztát kellett hozzá gyúrni, ezt úgy nyomkodták a tepsibe, hogy a szélét körben felgyúrták, s ebbe a „teknőbe” öntötték a szaladost. Hívták ezt bocskorosnak, héjas szaladosnak is, de több változata élt, éppen ezért nem lehet megállapítani, hogy Jókai mire gondolt, amikor a bocskorost felírta a listájára. Kiss Lajos néprajztudós (1881–1965) említi egy Hódmezővásárhelyen divatos lepényt: a tenyérnyi tésztadarabokat háromsarkosra összehajtják, és vastagon megkenik sűrű tejföllel. Sütőlapáton a kemence szájába tolják, ahol néhány perc alatt megsül. Ezt az ételt bocskornak hívták. Viga Gyula ismerteti egy mostani palóc ételt (Tájak, ízek, ételek Borsod-Abaúj-Zemplén megyében, 2004), amelyet szintén nem hagyhatunk figyelmen kívül, hiszen egy archaikus magyar paraszti étel emléke dereng föl benne. „Bocskoros málé: A kiszitált kukoricalisztet tejjel, sóval, élesztővel összekeverték, tepsibe öntötték, tetejét olajjal vagy zsírral meglocsolva megsütötték. Azért nevezték bocskorosnak, mert a széleit vastagabbra hagyták, és ujjal még varrásszerű formát is nyomkodtak bele.”

9. Paraszti frikasszé

Két fametszet a Magyarország és Erdély képekben című, Pesten 1853-ban megjelent könyvből, amelyben Vahot Imre tollából hosszú tanulmány jelent meg Kecskemétről és a várost körülvevő pusztákról. „A padlás boltozatának oszlopait középen a mestergerenda tartja fenn. Szögletben szép idomú boglyakemence áll, körös-körül padkával, mely ülőhelyül is szolgálhat. [...] Az ajtó fölötti takaros és célszerű polcon a cin- és cseréptányérok szép rendben ragyognak. [...] Az ily szoba ajtaja a konyhába vezet, mely tele van rakva szép fényes edényekkel, konyhaeszközökkel, melynek padkája, tűzhelye sok háznál oly ildomosan van fölállítva, mint valami áldozó oltár.”

Szerkesztőségünk a rendszerváltozás hajnalán a Kinizsi utcában talált otthonra, a bajor étterem és söröző feletti emeleteken, sőt a lap munkatársai a vendéglő üzemi étkezdéjében költhették el kedvezményes ebédjüket. Itt bukkant fel egy alkalommal a napi választékban a vetrece. Azóta sem találkoztam vele. Persze a kollégák többsége vetrecét akart enni, főleg azért, mert senki nem tudta, mi fán terem. Miközben az ételkiadó felé araszoltunk a tálcánkkal, élénk vita alakult ki a vetrecét illetően. Voltak, akik erdélyi húsételnek, mások tésztafélének tudták.

Lám, most újra itt a vetrece, hiszen ez a különös nevű étel Jókai listáján a tizenkilencedik helyen szerepel. „A nagy ivóterem végében volt az óriási kandalló, aminek a kürtőjéből vastag vaslánccon csüggött alá a roppant nagy kondér, amiben egyszerre egy egész tulkot vagy vadkant szoktak vetrecének főzni” – írja Jókai A három márványfej című regényében. A Bálványosvárban borsos vetrecét említi, az Egetvívó asszonyszívben viszont ecetet. Már ebből is látszik, hogy a vetrecét illetően sem könnyű eligazodni, annak ellenére, hogy receptje a XIX. század végéig a legtöbb szakácskönyvünkben olvasható. Maga a szó is rejtélyes, hiszen szlávos hangzása ellenére bizonytalan eredetű. A nyelvészek ugyan hivatkoznak a szerb–horvát „jetrenica, jetrenice” (májas hurka) szavakra, továbbá a vlach pásztorok „vátra” (tűzhely) kifejezésére mint lehetséges forrásra, azonban egyik megoldást sem tartják kielégítőnek. Nyelvjárásainkban egyébként megvan vagy inkább megvolt a szó vetrecen, vetrence, vetrice és vedrice alakban is.

A szó már a XVI. század közepén felbukkant. „Tehenhust wetreczennek 2 fontot” – idézi egy 1544-ben keltezett szövegből Szamota István (Magyar oklevélszótár, 1906), így aztán nem meglepő, ha az étel leírását a Szakats mesterségnek könyvetskéje 1698-as kolozsvári kiadásában is olvashatjuk. „A húst vond nyársra, és amikor félig megsült, jó levesen vond le, metéld fel szeletenként, tedd serpenyőbe vagy egy lábasba, metélj szalonnát is közibe laposan és vereshagymát bőven, és rántsd meg jól, úgy, hogy a szalonna is jól megrántódjék, és amikor így a maga zsírjában megfőtt, bors, gyömbér belé, add fel. Némelyek egy kis ecetet is eresztenek belé, lássad te, úgy csináld, amint szereted.” Egyszerűen elkészíthető nehéz, laktató, savanykás típusú étel, amelyből nem egyet találunk Apor Péter kitűnő Metamorphosis Transylvaniae (1736) című művének harmadik fejezetében. Biztosak lehetünk benne, hogy ezek közül bármelyiket nevezhették (és nyilván nevezték is) vetrecének. „Régi magyar étkek ezek valának: ... tyúk sülvé, fokhagymával, ecettel, szalonnával [...] berbécszús spékkel vagy tárkonnyal vagy ecettel, vereshagymával [...] tehén- vagy disznóhús kaszáslével...”

A vetrece körüli homályt fokozza, hogy a szó valamikor sült szalonnaszeletet (pörcöt) jelentett. Így ismeri Baróti Szabó Dávid (Kisdéd szótár, 1790), valamint Czuczor Gergely és Fogarasi János (A

magyar nyelv szótára, 1862). Az utóbbiban olvashatjuk: „Innen a vetreceleves, melyet sült szalonnaszalagokkal s néha kolbásszal, továbbá veres hajmával és kenyérral készítenek.” E szótár szerint ekkor már kiegészül a szó tartalma: egyéb hússzeletet is jelent. Hogy miféle, nehéz eldönteni, ám segítségünkre siet Ballagi Mór (A magyar nyelv teljes szótára, 1867), aki szerint a vetrece első jelentése: apróra vagdalt, zsírban kirántott hús, és már csak másodsorban jelent sült szalonnaszalagot.

Láthattuk a tokánynál vagy a töltött káposztánál, hogy szinte tájanként másképpen, sőt más-más húsfélékből (olykor más-más alapanyagokból is) készítették a hasonló nevű ételleket. Ugyanez a helyzet a vetrecével is, amely például Erdélyben hús nélkül, tárkonnyal főzött savanyú lé, de lehet ecetes, hagymás mártás is vagy éppen sült szalonnából készült leves. Ezt támasztják alá a régi szakácskönyvek is, amelyek – ezt nem lehet elégszer hangsúlyozni – soha nem a paraszti háztartások számára készültek, jóllehet a magyar konyha közismert étellei az elmúlt századok alatt „alulról” szivárogtak a polgári asztalokra. Amennyire kihámozható, a vetrece a maradék (marha)hús hasznosítását szolgálta, ezt készítették el hagymásan (néhol őrölt paprikával), ecettel besavanyítva. A XIX. században egyébként is rendkívül kedveltek voltak a savanyú típusú étellek.

Lássuk, hogy néz ki a vetrece receptje Czifray István Magyar nemzeti szakácskönyvében (hatodik kiadás, 1840), amely már bátran alkalmazza a konyhaművészet nyugatról érkezett szakkifejezéseit: „Borjú pecsenye maradékból készült frikasszé. Tisztítsd meg barna bőrétől a borjú pecsenye maradékot, aprítsd össze, fojtsd be vajba, s önts reá marhahúslevest; sózd és borsozd meg, adj hozzá egy kevés apróra vagdalt vereshagymát, s főzd mind együtt rövid ideig; azután habarj el egy pár tojássárgáját egy kevés ecettel és petrezselyemmel, öntsd a borjúhúsra, s tartsd a tűzre, míg csak meg nem sűrűsödik.” A későbbi szakácskönyvek is ezt a készítési eljárást követik, legfeljebb a fűszerezésben és a tojás használatában lehetnek eltérések, de ami feltűnő: a sült szalonna, ahonnan az étel valamikor elindult, már sehol nem szerepel. A Képes budapesti szakácskönyv nyolcadik, bővített kiadása (1909), miközben közli a vetrece receptjét (amely mellelleg szó szerint megegyezik a Zilahy Ágnes 1891-ben megjelent Valódi magyar szakácskönyvében található ételleírással), Némely ételanyagok előleges elkészítése cím alatt ismerteti a frikasszírozás menetét, amely eljárást azonosnak mondja a vetrece készítésével. Ez persze nem igaz. Ide jutott ez a régi jó magyar étel.

A vetrecének a régi magyar paraszti konyhában akadtak közeli rokonai. Ilyen például az évszázadokig közkedvelt kaszálé, amelyet itt-ott még a XX. század közepén is készítettek: a füstölt húst babérlevéllel feltették főni, ha készen volt, a levét tejfellel behabarták, ecettel savanyították, esetleg kölessel, később krumplival sűrítették. Hűtve is kitűnő volt, nem véletlen, hogy szívesen fogyasztották nyáron, aratáskor, nyilván a nevét is innen kapta. Egy másik változata: a borjúlábat vagy disznócsülköt parázon megsütötték, utána feldarabolva, sós vízben megfőzték. Amikor a leve kihűlt, tejfelben elkevert tojásokat csurgattak bele, végül ecettel savanyították. Ennek a Tiszántúlon espékes volt a neve.

Talán legközelebb áll hozzá a Hajdúságban népszerű kanecetes, amelyről Ecsedi István közvetlen tapasztalatai alapján ír (A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása, 1935): „Egy jó csomó avas disznóhúst felvágtak. [...] Feltették óriási nagy cserépfazékban a szabad tűzhelyre főni. Mikor a hús megfőtt, kiszedték a fazékból egy nagy tálba, a levét a csontmaradékoktól meg a húsférgektől egy szitán megszűrték, ezután viszatöltötték a levét a fazékba, megkészítették. Óriási tál vereshagymát tisztított meg a gazdasszony és karikázott fel. Ebből jó bőven tett bele. [...] Sűrű rántást bőven oldott fel forró húslében és beletette a fazékba. Nem sajnálta a szép, piros tört paprikát sem, sőt jó adag kerti sáfrányt is tört bele a színéért. Mikor az egész megfőtt, ecetet töltött bele, és kész volt a savanyú lé. [...] Felmelegítve, kenyérral kanalazzák a levet, eszik rá a füstölt disznóhúst... Jó, ízletes, tápláló, sőt nehéz étel. A tanyai ételmezésben ma is elsősorú szerepet visz Debrecenben. A savanyú levet főzik borjúcsülökkel és -orrával. Sőt nem ritkán a tehén lapockás, tarjás részével is.”

Az eddig leírtak ismeretében mindjárt jobban értjük Jókai szavait (Az Osztrák–Magyar Monarchia írásban és képen, 1. kötet, 1886): „A karám a pásztornép hajléka: fecskerakású fal, nádfödél, kívül kirúgó eres, az alatt áll a polcra elrakva az egész hétre való kenyér, s nagy fabödönben az étel, amelyet a csikósnak, gulyásnak a városban lakó felesége hoz ki vasárnaponként. Csupa savanyú lére készített étellek: fehér ecetes kaszálé, töltött káposzta, espékes, savanyú paszuly. Ez a puszták szakácskönyve.” (A fehér ecetes lehetett savanyú tojásleves és lehetett füstölt szalonnás [!], hagymás, tejfellel habart, ecettel savanyított leves is.)

*

Itt tartottam az írással, amikor felfedeztem egy internetes fórumot, amelyen a levelezők recepteket küldenek egymásnak. Az egyik levél így szól: „A bosporus régi erdélyi étel, nagyon sok egyént ismertem, aki szenvedélyesen szerette e különös ízű becsináltat. Ha egy vendégségről megmarad egy tányér hideg sült hús, pulyka-, kacsá-, liba-, más egyéb szárnyaspecsenye, a bosporust csakis ilyen maradék sültből szokás készíteni.” És ezután következik a vetrece klaszszikus receptje. Érdekes fejlemény ez, már csak azért is, mert a „bosporus”, azaz a borsporos (több régi forrásban bosporos) már szerepel a csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyvében: kappan borsporral. A recept egyszerű, a főtt kappanra ecetet és borsot javasol melegen önteni. Bizonyára mártásról van szó, bár ez nem derül ki világosan. Aztán első nyomtatott szakácskönyvünk (1698) már jobban kiokosít, annál is inkább, mert meglepő módon két recept is szerepel benne Bors porral címmel. Az első: sült szalonnára tört fokhagymából és ecetből álló, borssal, valamint gyömbérrel fűszerezett mártást önt. Egyszerű étel, azonban az ismeretlen receptíró hozzáteszi: „add fel, metélj sültet a tálba”. Egyértelmű tehát, hogy csakugyan mártásról van szó, annál is inkább, mert e szakácskönyv másik leírása már világosabban eligazít: „Fokhagymát törj meg, azonban kenyeret kocka módjára rántsd meg olajban, és ecettel, fokhagymával összekevervén, méz, bors, gyömbér, forrald fel...”

A Századok című folyóiratban jelent meg 1893-ban Bárczay Oszkár akadémiai irattárnok cikke a régi magyar konyháról. Ebben írja az alábbiakat: „Én az ősmagyaroknak vélt porsporos levet gyermekkorom óta nem ettem volt, de azért élénken emlékezem az ízére. Itthon nem tudtam rájönni, hogy miként készítették anyám házában, míg aztán egy francia családnál nem ettem auce poivrade-ot, s benne nem ismertem föl az elveszettnek hitt jó magyar porsporos levet.”

Mindenesetre meglepő fejlemény, hogy a borsporos – ha csak nevében is – váratlanul felbukkant a XXI. században.