



Dragomán György

**főzős-
könyv**

Dragomán György főzőskönyv

– írások főzésről és evésről –

m MAGVETŐ BUDAPEST, 2020

© *Dragomán György, 2020*

Bevezető

Főzésről írni majdnem annyira jó, mint főzni. Főzésről olvasni majdnem annyira jó, mint enni. Kiskorom óta főzök, azóta olvasok szakácskönyveket, sőt novellákat is majdnem ilyen régóta írok, sokáig mégsem jutott eszembe, hogy a főzésről is írjak – már csak

azért sem, mert a főzést az írásból való kilépésre használtam. Jó volt felállni a munka mellől, ahol csak a saját magam számára létező emberek mozgólatainak aprólékos végiggondolásával és pontos mondatokká alakításával töltöttem órákat, napokat és heteket. Felszabadító volt valami nagyon is kézzelfogható létrehozni, mert azonnali eredménye volt, ráadásul örömet okozó, finom, laktató eredménye. Amikor nem írok, főzök, mondtam egyszer vidáman, és akkor még valóban így volt, élveztem, hogy kiléphetek a munka sötétjéből, beléphetek a konyha ragyogó fényébe.

Aztán lassan-lassan kezdtek elmosódni a határok. Egy időben kikerült az étkezőkonyhánkba a munkafotelem, és mivel ott zajlott aztán igazán a családi élet, mellettem és körülöttem, hát kaptam Annától, a feleségemtől egy úgynevezett munkasapkát. Ez arra szolgált, hogy a viselésével jelezzem: mondatban vagyok, inkább nem kellene hozzám szólni. Aztán egyszer-egyszer megtörtént, hogy amikor felálltam, és főzni kezdtem, elfelejtettem levenni, és a munkasapka egy füst alatt szakácssapka lett. Akkoriban történt, hogy valaki elkérte a kenyérreceptem. Leírtam neki, és ezzel megtört a jég. Elkezdtem főzésről írni, és ezzel párhuzamosan a főzés is megjelent az írásaimban.

Jó tíz éve tart már ez a folyamat, és lassanként elég főzésről és evésről szóló írásom lett ahhoz, hogy megszülessen belőlük egy főzőskönyv.

Nem a szó klasszikus értelmében vett szakácskönyv ez, inkább egyfajta irodalmi receptgyűjtemény, olyan kötet, amely a konyhaasztalon éppúgy elfér, mint a nappaliban az olvasófotel karfáján, mert az alapanyagokról szóló elmélkedések és a sok megfőzhető recept mellé néhány novellát és regényrészletet is beválogattam.

Őszinte könyv, talán a legszemélyesebb mind közül. Egyszerre próbálom benne felkutatni és újrateremteni a gyerekkorom ízlelékeit, és megmutatni azt is, amit már én magam tanultam, utazásokból, könyvekből vagy különböző internetes fórumokon. Sokáig azt reméltem, olyan főzőskönyvet fogok írni, hogy benne lesz majd minden, amit csak a főzésről tudok, de miután összeraktam ezeket az írásokat, be kellett látnom, hogy ez

lehetetlen, hiszen akkor kétszer, háromszor, négyszer ilyen vastag, túlsúlyos könyv lett volna belőle. Ráadásul hiába döbbsentem rá, hogy például alig vannak benne saláták, és kimaradt minden, amit a csülökről, a szuvidálásról vagy éppen a hidrokolloidokról tudok, sőt az olasz pastákról is szinte alig esik benne szó, éppúgy, ahogy a grillezésről vagy a ramenlevesről sem – be kellett látnom, hogy ezekre majd egy második, vagy ki tudja, talán csak egy harmadik körben leszek majd képes sort keríteni.

Ami mégis biztosan belekerült, az a főzés, az evés, az olvasás és az írás egybefonódó öröme.

A receptek megírásával újra átélhettem a mindennapi ünnepeket, azokat a perceket, amikor egy sok munkával és türelmes szeretettel készült étel kerül az asztalra. Ilyenkor mindenki izgatottan hajol a tányérja fölé (mi négyen vagyunk, a receptek általában négy személyre szólnak), én pedig végre széles mosollyal kimondhatom, amit annyira szeretek mondani is, hallani is: Jó étvágyat! Egyetek! Örüljete!

Fontos konyhai eszközök

pucoló, kések, lapító, mozsár, kukta, jaccard, acéllap a sütőbe és persze a mindenre jó vaslábos

Az első tárgy, amit Annával közösen vásároltunk, egy kés volt, egy egyszerű, sima fekete műanyag nyelű kis konyhakés, még nem voltunk jegyesek, nem hallottunk arról a babonáról, hogy kést még ajándékba se szabad adni, nekünk akkor az a közös háztartás ígéretét jelentette. Ez valamikor késő ősszel történt Prágában, első egyetemista voltam, aztán karácsonyra kaptam egy vékonyka kis teflonserpenyőt, ezzel a két eszközzel álltunk neki a főzésnek az Eötvös Collegium fiúszárnyának közös konyhájában.

Aztán összeházasodtunk és kiköltöztünk, és lett egy picike közös előszoba-konyhánk, egy kétliteres fehér lábos, egy serpenyő,

egy lapító és egy szakácskés volt mindenünk, meg persze pár tányér és evőeszköz. De saját konyhánk volt, és ez mindent megért, összespóroltuk a pénzt egy levesesfazékra, aztán egy teafőzőre, és szép lassan elindultunk a tekerős fánkszagatók, tojáslyukasztók, passzírozók, gyümölcsprések, multifunkcionális robotgépek, motoros almahámozók Kánaánja felé. Harminc év alatt aztán egy igen jól felszerelt konyhát sikerült összeállítani, mert a kíváncsiság és a fantázia nagy úr, és mindegyik eszköznek története van, de ha mindegyiket megpróbálnám elmesélni, akkor abból mindjárt kijönne egy fél könyv. Úgyhogy most csak a legkedvesebbekről és a legfontosabbakról mesélek egy kicsit. Semmi sem nélkülözhetetlen, a jó szakács egy szakácskéssel és egy wokkal is meg tud főzni vagy sütni bármit, vagy ha nem, hát legalább megpróbálja, de ezek az eszközök mind nagyon jól bevált, hasznos jószágok, könnyítenek és javítanak a folyamatokon.

(*A pucoló*) Az első három igazi svájci zöldséghámozót New Yorkban vásároltuk, nem is akárhol, és nem is akárkitől: Joe Ades jó ötven éven át árulta a Union Square-en ezeket a pucolókat, halálakor már lakása volt belőlük a Park Avenue-n, elegáns öltönyben kuporgott egypár műanyag dobozra állított vágódeszka előtt, és harsányan kommentálva hámozott, vágott, kockázott, szeletelt, villámgyorsan és varázslatosan. A hangja odavonzott, azelőtt sose láttunk ilyen nagyhangú utcai árust, sose hallottunk ilyen szenvedélyesen áradó ausztrál akcentust, felért egy nyelvleckével, úgyhogy lenyűgözve néztük, hiába nem volt pénzünk, mégse tudtunk ellenállni a rögtönzött kettőt fizet, hármat kap akciónak, tíz dollárért vettünk három pucolót. Egyet-egyét a szüleink kaptak karácsonyi ajándékba, egy pedig a mienk lett. Azóta se pucoltam mással semmi pucolnivalót, egyszer-kétszer megesett, hogy kidobtam véletlenül a krumplihéjjal együtt, de mindig vettem újat. Minden jobb késboltban kapható, arra kell vigyázni, hogy mindenképpen ezt a klasszikus, fémnyelű Victorinox változatot szerezzük be, az újdonság, műanyag nyelvű huncutságok feleannyira se jók, mert valahogy más fogás esik rajtuk. Hiába, van, amin nem lehet javítani.

(Kések) Három jó kés kell minden konyhába: egy rendes, mindenre jó szakácskés, egy filéző és egy kicsi, mindenre jó pucolókés. A lényeg, hogy meg lehessen fenni őket minden használat előtt, mert a késnek a lehető legélesebbnek kell lennie. Hajlamos vagyok a késfetisizmusra, úgyhogy visszafogtam magam, közepesen drága japán késeim vannak, hozzájuk egy egyszerű, vizes-görgős késfenő, a célnak tökéletesen megfelelnek, elég drágák ahhoz, hogy vigyázzak rájuk, de nem annyira, hogy borzalmasan féltem őket. Azért persze féltem, pláne amióta pont a szakácskéssel akart egy itt most meg nem nevezett családtagom becsavarni egy csavart, vagy kifeszetegetni egy szeget, úgyhogy letörte a hegyét. Azóta tudom, a makacs vasakarat még a titánnal és vanádiummal ötvözött acéllal is le tud számolni, ha akar.

(Egy atombiztos lapító) Vagyis deszka. Fából legyen, és hatalmas legyen, úgymint vastag és nagy. Lehessen vadul hintáztatni rajta a kést, ne csúszkáljon, ne hajladozzon ide-oda. Legyen rendes, világot jelentő deszka, ahol jól érzik magukat és rendesen elférnek az előadás résztvevői. A feleségem, Anna valamiért mániákusan szereti a műanyag lapítókat, mindenféle fajtákat vásárol belőlük, túlzásba vitt tisztaságmániából különböző színűeket szerez be a különböző alapanyagoknak, azzal áltatja magát, hogy az úgy higiénikusabb, meg könnyebb elmosogatni. Én ezzel nem értek egyet, szerintem a műanyag lapító semmire se jó, csúszkál, túl könnyű, a mosogatógépben meghajlik, akkor még jobban csúszkál, elkopik és így tovább. Egyetlen előnye, hogy mivel színes, jól mutat a fotókon. Néha persze ráfanyalodom, és használok egyiket-másikat, de az igazi mégiscsak a rendes, fél négyzetméteres, nyolc centi vastag tölgyfa lap, amivel még Apám is meg lenne elégedve. Vannak persze szép olajfa lapítóim is, azokon kenyeret szeretek vágni, főleg azért, mert szépek.

(Mozsár) Borzasztóan szeretek mozsárban törni dolgokat. Nem akarom megmagyarázni, így van, és kész. Komoly önfegyelemről tesz tanúságot, hogy nincsen csak két mozsárom. Egy régi, klasszikus rézmozsár, a maga csodás hangjával, és egy súlyos, fekete kőmozsár, amivel nemcsak törni lehet, hanem dörzsölve

pépesíteni is. Van egy kis munkadalom: „törjél, mag! zúzódj szét!”, kántálom dűnnyögve, magam számára megnyugtatóan, mindenki más számára idegesítően. Időtlen rituálénak képzelem ilyenkor a főzést, az is eszembe szokott mindig jutni, milyen szeretettel mesélt patikus anyósom a maga mozsarairól. Kaptam egyszer egy pompás elektromos fűszerdarálót, kipróbáltam, darált, mint a parancsolat, de én mégiscsak visszatértem másnap a mozsárhoz. Ha tovább is tart, mégis sokkal jobb érzés a törőt emelgetni, mint a gombot nyomogatni. Mozsár nélkül nem élet az élet.

(Kukta) A mai kukták háromszor biztonságosabbak, mint azok a régi fűtőlős fajták, amikről mindenkinek volt egy-két felrobbanós sztorija. Ezek a mostaniak már egyáltalán nem tudnak felrobbanni. Nagyon szeretem a drága nyolcliteres kuktámat, lenyűgöz, hogy negyedóra alatt lehet vele rizottót csinálni, hogy negyvenöt perc alatt kész a vörösboros marhapofa, hogy egy óra alatt pompás kacsaszárny-marhacsont levest tudok összehozni benne, ami remek udonlevesalap.

(Acéllap a sütőbe) Sokáig nem volt ilyenem, úgyhogy a felforrósított vaslábossal pótoltam, de aztán egy online csoportban többen összeszövetkezünk, és kiderült, hogy vastelepeken meglepően olcsón lehet nyolcmilliméteres vagy egycentis acéllemezt méretre vágatni. Súlyos és veszélyesen tekintélyes tárgy, ha beteszem a sütő legalsó polcára, és harminc percig melegítem, valóságos kemencévé varázsolja a sütőt, lenyűgözően jó pizzát, bagettet és kenyeret lehet sütni rajta. De sajnos vérszemet kaptam tőle, és egyre komolyabban gondolkodom egy valódi pizzasütő kemencén.

(A jaccard) Sokféle húspuhító alkalmatossággal kísérleteztem életemben, vannak kisebb-nagyobb potyolóim (klopfolóim), nyelekbe szerelt fogas-tüskés pengehengereim, húsvasalóim, rugós hússzurkálóim, egyik-másik puhít is valamit a húson, viszont cserébe borzasztóan megzúzzák, összemarcangolják.

A jaccard ezzel szemben egy valóban csodálatos húspuhító alkalmatosság, olyan, mint egy nagyra nőtt bélyegző, csak éppen negyvennyolc borotvaéles acélpenge van benne, ha megszurkáljuk

vele a húst, akkor egészen másként változik meg a szerkezete, mint ha potyolnánk, a pengék átvágják a rostokat, ennek köszönhetően a hús sütésakor nem ugrik össze, és kevesebb folyadékot veszít. Ez a steaksütésnél is remek, meg a grillezett tarjának is nagyon jót tesz, de a pörkölt vagy a gulyáshús is zamatosabb lesz tőle, ráadásul szinte alig hagy külsérelmi nyomokat a húsdarabokon vagy -szeleteken.

Ma már Magyarországon is kaphatók hasonló elven működő húspuhítók, de az eredeti még csak külföldről beszerezhető. Én az eBayről rendeltem az enyémet, és mindenki mást is arra biztatok, hogy szerezzen be magának egyet, több mint tíz éve használom boldogan. Fehér és kék változata is van, mindkettőt próbáltam, én a kéket szeretem jobban. Sajnos ezt is elérte az újítás szelleme, létezik már műanyag pengés változat, ennek nem szabad bedölni, sem tartósságban, sem használhatóságban nem ér fel az eredetivel.

(A mindenre jó vaslábos) A legfontosabbat hagytam a végére, mégpedig a vaslábos. Az idők során öt komolyabb vaslábosunk és egy vasserpenyőnk lett, és most már megfogadtuk, hogy többet nem veszünk, mert félő, hogy leszakad a súlytól a konyhaszekrény. Az öt egy kicsit talán túlzás egy négy személyes háztartásba, de egy vaslábos az mindenképpen kell.

Ha valaki azt kérdezné tőlem, mi kell a konyhai boldogsághoz, ha már van egy jó konyhakésünk, szemrebbenés nélkül válaszolnám, hogy természetesen egy szép nagy, fedeles vaslábos kell hozzá, esetleg egy vasserpenyő, a lényeg, hogy öntöttvasból legyen, és minél nagyobb és súlyosabb.

Lehet zománcos vagy zománctalan (tudatában vagyok persze annak, hogy ezzel a megengedő hozzáállással súlyos kérdést próbálok a szőnyeg alá söpörni, szolgáljon mentségemre, hogy a zománcos és a kezeletlen öntöttvas közötti komoly polémia kifejtése – amelynek természetesen a kezeletlen vaslábos szakértő avatása és karbantartása éppúgy része, mint a zománccal való kíméletes és szakszerű bánásmód taglalása – sajnos terjedelmi okokból messze túlmutatna jelen dolgozat keretein), de fontos, hogy fedele is legyen, pontosan rá illő, szép nagy fedele, a fedél

füle ne műanyagból legyen, hanem vasból vagy más fémből, az mindegy, de bírja a forróságot.

A jó vaslábos örök befektetés: annak a biztos tudatában vehetjük elő és tehetjük el minden alkalommal, hogy ez bizony túl fog élni minket, sőt az unokáinkat is, meg még az unokáink unokáját is, persze odáig már ki lát el, senki, nem is ez a lényeg, hanem az, hogy a vaslábos a mi kis aranytartalékunk és örökségünk, ha örököltük, akkor annak örülhetünk, ha pedig vettük, akkor már előre irigyelhetjük azokat, akik majd tőlünk fogják örökölni.

A vaslábos mindenre jó, sőt mindenre is, lehet benne levest főzni, steaket sütni, jó egytálnak, rizottónak, főzeléknek, libasültnek, de kenyér is sülni benne, vasárnapi pecsenye, töltött káposzta, pörkölt, konfit, vagyis minden a világon. Amit a vaslábosban nem lehet megfőzni, az nem is étel, az csak szemfényvesztés. Ráadásul a vaslábosban minden jobb is lesz, mint ha másban főztük volna, ízesebb, omlósabb, ropogósabb, sűrűbb, egyszóval olyanabb.

Hogy ez mitől van, arra születtek mindenféle elméletek és magyarázatok, olyan egyszerű fizikai érvektől kezdve, hogy a vaslábos jobban tartja a hőt, egészen az olyanokig, hogy a vas részecskéi valahogy belerezgik az ételekbe a finomságot, de szerintem a magyarázat ennél sokkal prózaibban transzcendens: a vaslábos már a súlyától fogva arra kényszerít minket, hogy megadjuk a főzés módját. Szakszerű kezelésébe bele kell tenni a derék és a kar minden erejét, egész testünk kell ahhoz, hogy kivegyük a szekrényből és feltegyük a kályhára, ettől még, ha csak egyszerű tükörtojást sütünk benne egy személyre, olvasztott vajon (és egy igazi vaslábos-fanatikus természetesen elképzelhetetlennek tartja, hogy a tükörtojást ne vaslábosban süssse, ha csak a nyolcliteres kacsasütő van kéznél, akkor abban), akkor is odaadón és odafigyelve tesszük ezt. Ez a sok odaadás és odafigyelés a napok és évek és évtizedek alatt aztán valahogy szépen összegyűlik, és beleivódik a vaslábos anyagába, ez lesz az a bizonyos olyanság, amittől minden olyan lesz, sőt még olyanabb.

Különben is, egy vaslábossal nem lehet szórakozottan bánni. Ha csak úgy meggondolatlanul rámarkolunk a fülére, akkor könnyen a sürgősségin köthetünk ki, súlyos égési sérülésekkel, sőt

az is megtörténhet, hogy fájdalmunkban magunkra rántjuk az egész lábos forró gulyáslevest, a lábunkra zuhanó edény nemcsak a nagylábujjunk körmét viszi le, hanem ugyanazzal a lendülettel még játszi könnyedséggel szétzúz egy jó fél négyzetméternyi hidegburkolatot is. Igen, a vaslábos veszélyes, akarata van, úgy kell kezelni, mint egy maroklőfegyvert, arról ugye azt kell feltételezni, hogy töltve van, és aszerint kell bánni vele, a vaslábosról pedig azt kell feltételezni, hogy tűzforró, sőt billogforró, és eszerint is kell bánni vele. Tapasztalt vaslábos-tulajdonosok ezt az óvatosságot olyan szinten gyakorolják, hogy már a konyhaszekrényből is csak fogókesztyűvel veszik ki a lábost, sose lehet tudni, hátha valami csoda folytán tűzforró, és tele van egy nagy adag velős csonttal főtt csilis babbal. (Itt jegyezném meg, hogy a vaslábos kitűnő ajándéktárgy, a lehető legjobb esküvői ajándék, de semmiképpen se csak önmagában ajándékozzuk, feltétlenül csomagoljunk hozzá egy pár nagyon jó minőségű fogókesztyűt és egy-két égésellenes fagyasztósprayt is.)

Egy jó vaslábos nagyon sok mindenre használható, például nagyszerűen lehet a segítségével mélyhűtött dolgokat gyorsan és kíméletesen kiolvasztani. Egyszerűen csak rá kell helyezni a kiolvasztandó anyagot a felfele fordított vaslábos aljára, és várni, hogy az öntöttvas remek hővezető képessége felgyorsítsa az olvadást.

Ha nincs külön erre a célra beszerezett, legalább nyolcmilliméteres acéllapunk otthon, akkor egy felfele fordított vaslábos vagy vasserpenyő és a villanysütő grillező funkciója segítségével meglepően jó nápolyi stílusú pizzát lehet készíteni. Nem nagy trükk, mindössze annyit kell tennünk, hogy a legnagyobb felfordított vaslábost jó fél órán át melegítjük a sütőnk maximum fokozatán, úgy, hogy tizenöt centire legyen a grillezőszáltól. Ezalatt nyújtjuk ki, és pakoljuk meg feltéttel a pizzákat, majd kapcsoljuk a sütőt grillezés üzemmódba, várjunk még tíz percet, és aztán kezdjük úgy kezelni a kályhánkat, mint egy kis fatüzelésű pizzakemencét. A pizzánk ugyan nem egy perc alatt fog elkészülni, hanem a sütő erejétől függően három-négy perc is kell majd neki, viszont egészen meglepően hasonlít majd az igazi fafűtésű kemencében sült pizzára.

Hagymavágás gyorsan, egyszerűen

Az egész úgy kezdődött, hogy szokásom szerint eldicsekedtem egy barátomnak a hagymavágási tudásommal. Szerényen elmondtam neki, hogy mióta apám meghalt, azóta én vágom a legjobban a hagymát Közép-Európában, nagyon egyszerű az egész.

Kérte, osszam meg vele a titkot. Kicsit vonakodtam, de aztán kötélnek álltam. Végül is nincs benne semmi különleges.

Annyira bevált neki, hogy könnyörgött, tegyem közkinccsé. Végül is, miért ne?

A lényeg, hogy csak finn késsel lehet rendesen hagymát vágni. Sokan már itt elrontják, német vagy japán pengével próbálkozni teljesen esélytelen, nem beszélve a svéd acélról, na, most itt nem az acél nemzetiségéről van szó, hanem az élezés szögéről, azt ugye mindenki tudja, hogy a finn kések tizenhét fokos szögben vannak megélezve, most nem az a lényeg, hogy ez egy prímszám, hanem az, hogy pont ez a szög az ideális a hagymaepidermisz folyadékmentes átvágásához.

De persze nem minden esetben, csak egyedül akkor, hogyha a penge és a hagyma hőmérséklete között legalább negyven, de nem több, mint ötven Celsius fok a különbség. Szóval, sokan már ott elrontják, hogy veszik a drága pénzen megvásárolt finn késüket, és csak úgy vagdalni kezdik vele a drága pénzen megvett makói vagy görgényi vagy ne adj' isten kibédi hagymát. Nem, nem, nem. Nagyon fontos, hogy a pengét minimum mínusz húsz Celsius fokra kell hűteni. Ez nagyon egyszerű. Mindössze annyit kell tenni, hogy a kést a tervezett hagymavágás előtt nem kevesebb, mint harminchárom, és nem több, mint ötvennapnyi időre be kell tenni a mélyhűtőbe. Azért pont ennyi időre, mert ennyi idő alatt állnak be a kellő irányba az acélban levő szénatomok, hogy vágás közben ne rezonáljanak az epidermiszsejtek

mitokondriális frekvenciájával, jó, most ebbe meg a hullámhossz holdciklushoz köthető változásába nem fogok belemenni, maradjunk a lényegnél, a penge hideg kell hogy legyen.

Na mármost, el kell mondjam, hogy sokan már itt elrontják.

Türelmesen kivárják a harminchárom napot, de aztán nem tudják kihúzni a pengét a tokból. Nagyon fontos, hogy mielőtt betennénk a kést a mélyhűtőbe, szépen átkenjük a pengét törkölypálinkás mangalicaszírral, vagy ha éppen vegánok vagyunk, és tofupörköltet akarunk majd csinálni, vagy valamilyen más huncutságra kell a hagyma, akkor törkölypálinkás szőlőmagolajjal. Itt csak egyetlen apróságra kell figyelni, az arány tíz a héthez, a pengefokról nagyon könnyű megjegyezni, ugye emlékszünk, az tizenhét fokos, szóval itt is tizenhét, vagyis tíz és hét, tíz egység zsiradékhoz kell hét egység pálinka. Ezt a krémet kell felkenni a pengére. Itt csak annyira kell odafigyelni, hogy semmiképp se az ujjunkkal kenjük, hanem egy kis darab szarvasbikabőrrel (sokan már itt elrontják, hogy, mondjuk, őzbőrt vagy szarvasünőbőrt használnak – hogy ez pontosan mért baj, ebbe most, időhiány miatt, nem mennék bele), a lényeg, hogy egyenletes, a penge fokával párhuzamos mozdulatokkal kell bekenni, aztán szép óvatosan a tokba csúsztatni, bezacskózni, feldátumozni, és úgy betenni a mélyhűtőbe.

Akkor most itt az idő áttérni a deszkára.

Az akármilyen lehet.

Tényleg. Akácfa, bükkfa, tölgyfa, bambusz, műanyag, muzeális mamutfenyő, édesmindegy.

Tudom, ezt nehéz elhinni, hogy egy ilyen fontos dolog, mint a deszka, nem befolyásolja az eredményt, de vaktesztek igazolták, hogy tényleg mindegy.

Pusztán csak arra kell vigyázni, hogy ezen a deszkán hagymán kívül soha az életbe mást ne vágjunk, két hagymavágás között ne teljen el kevesebb, mint százhatvannyolc óra, vágás előtt és után legalább huszonkét percig dörzsöljük körkörös mozdulatokkal parajdi sómorzsalékkal (nagyon fontos, hogy NEM tengeri sóval, és

NEM jódozott asztali sóval), utána kétszer-háromszor mossuk át desztillált vízzel, aztán jól szellőző, félárnyékos helyen hagyjuk legalább harminchat órát száradni.

Szokták kérdezni, hogy mi van, ha véletlenül hagymán kívül, mondjuk, erőspaprikát, kolbászt, kaprot, szalonnát, pörkölt húst, paradicsomot vagy ne adj' isten fokhagymát is vágunk a deszkán.

Semmi. Ki kell dobni.

Vagy el kell tüzelni.

A hagymának külön deszka kell. Mindegy, hogy milyen, de külön.

Különben nem olyan lesz.

Jó, akkor foglaljuk össze a lényegét. Finn késpenge, tizenhét fokos szög, mínusz húsz fokos acél, legalább harminchárom nap mélyhűtő, előtte hét rész pálinka, tíz rész mangalicaszírból kenőcs a pengére, deszkát parajdi sóval huszonkét percig átdörzsölni, utána desztillált víz háromszor, utána hetvenkét óra szárítás.

Ennyi az egész, már ami az előkészületeket illeti. Ha ezeket megjegyeztük és betartottuk, akkor tulajdonképpen kezdhethetjük is magát a hagymavágást.

Itt már csak egy apróságra kell figyelni:

tudni kell, hogy merre van észak.

Mert nagyon fontos, hogy amikor a hagymát meghámoztuk, és két félre készülünk vágni, a hagyma bajsos fele északra nézzen, a másik meg délre. De ne csak körülbelül, hanem pontosan.

Persze csak az északi féltekén, a délin, ott pont fordítva kell.

Ha egyszerűen akarnám mondani, akkor azt mondhatnám: a hagyma száras része mindig nézzen az egyenlítő felé.

Én ezt úgy oldottam meg, hogy marattam a deszkába egy bemélyedést, és abba belepoxiztam egy kicsi iránytűt.

Nagyon praktikus.

Szóval tudjuk már, hogy merre van észak, ráhelyeztük a hagymát a deszkára, irányba álltunk, minden jó, mehetünk a mélyhűtőhöz a késért.

Itt van egy kis buktató, ami tapasztalatlanabbak számára a meglepetés erejével hathat: nemcsak a késpenge lesz hideg, hanem a nyele is. Ha nem vagyunk kellően óvatosak, bizony könnyen odafigyhat a kés nyeléhez a tenyerünk.

A megoldás nagyon egyszerű: neoprén kesztyű.

Ezt a legjobb bűvárboltokban lehet beszerezni, és ha már ott vagyunk, vegyünk mindjárt egy arcmaszkot is. Ha felvesszük, akkor nem fogja csípni a hagyma a szemünket, és nem kockáztatjuk, hogy egy óvatlanul elejtett könnycsepp drasztikusan megváltoztassa majd a felvágott hagymánk sótartalmát.

Nem árulok zsákbamacskát, elmondom őszintén, hogy a bűvármaszknak van egy apró hátránya is: ha nagyon sokáig vágjuk a hagymát, akkor bepárasodhat a verítékezéstől. Ezt nagyon egyszerű kivédeni: mielőtt felvennénk, ki kell mosni desztillált vízzel, amibe belekevertünk három csepp babasampont, aztán hagyni kell megszáradni.

Vegyük fel tehát a bűvármaszkot, húzzuk fel a neoprén kesztyűket, bányásszuk elő a lehűtött kést a mélyhűtőből, ellenőrizzük még egyszer, hogy merre van az egyenlítő, igazítsuk újra irányba a hagymát, vegyünk nagy levegőt – és kész, kezdhetjük is. Innen már menni fog magától.

Mondtam: hagymavágás, gyorsan, egyszerűen.

Kenyér

A vajas kenyér

Hiába minden: jöhetnek és sorban állhatnak a tökéletesre sült steakek, ropogós bőrű, belül mégis omlós csülkők, sűrű paszulylevesek, tárkonyos báránylevesek – a legkedvesebb ételem akkor is a vajas kenyér marad.

Egy nagy karéj kenyér, nem túl vastagon megkenve vajjal, megszórva sóval, ennyi kell a boldogsághoz.

Ahogy kézbe veszem, mindig ugyanaz a mohóság és kalandvágy fog el, amit nyolcéves koromban éreztem, amikor egy karéj kenyérrel a kezemben, nagyokat harapva és nyelve, a gyönyörűségtől szinte fulladozva rohantam lefele a negyedikről, a lépcsőfordulóknál szinte kozmikus sebességre gyorsulva, az alsó lépcsőfokokat át- meg átugrálva, hogy minél előbb ott lehessenek a többiek között, és folytatódhassanak végre az indián háborúk.

Rohanok, fél kézzel a korlát bakelitjébe kapaszkodom, fél kézzel a kenyér ropogós héjába, minden tökéletes, mire leérek az utcára, a kenyér már el is fogyott, kezdődhetnek a kalandok.

Éhes gyerek persze csak módjával válogat, amikor kicsi voltam, jó volt nekem az egyszerű (és később élelmiszerjegyre kapott) bolti kenyérből szelt karéj és az egyszerű (és később szintén jegyre kapott) bolti vaj, megszórva sima parajdi sóval.

Ez az az íz, amit azóta is keresek, és persze tudom, hogy nem fogom megtalálni, ahhoz, hogy pont olyan legyen, mint akkor volt, kéne az édes vad rohanás, a féktelen szabadság és mohóság öröme, kéne a nyolcéves kori, növésben lévő test vadsága, kéne a gyermeki éhség.

Azt a vajas kenyeret keresem, ami visszavisz az időben, a saját gyerekkori vajas kenyeremet.

Mindnyájunknak vannak ilyen folyton keresett és soha meg nem talált, vagy nem is keresett, de sokszor felidézett, pótolhatatlan és felejtethetetlen ízemlékeink, ezeket úgy kell őrizni, mint a legnagyobb kincseket, és néha nyomukba kell eredni, nem a cél miatt, azt úgysem lehet elérni, hanem az út miatt, amely önmagában is szép kaland lehet.

Először is kell valamilyen jó vaj. Ne legyen vizezett, ne legyen avas, ne legyen elősózott se, tiszta, jó ízű, sűrű vaj legyen, magyar, ír vagy francia, ez igazából nem számít, de fontos, hogy nem lehet sem túl hideg, sem olvadt, arckrémszerű massa. Jó megoldás a hideg vaj lereszelése, a reszelt vaj a langyos kenyéren pont úgy fog olvadni, ahogy kell. Én évekkor ezelőtt bukkantam rá a számomra ideális vajmegoldásra: a hűtőszekrényből kivett vaját negyedóraig pihenni hagyom, aztán egy Ausztráliából rendelt, spéci lyukakkal ellátott vajkással pöndörödő vajcsíkokat borotválók belőle, így tökéletesen egyenletesen tud majd eloszlani a vaj a kenyéren. (Ez

persze csak fölösleges flancolás, egy rendes, szépen recézett élű vajkenő késsel is lehet ideális eredményt elérni, ekkor viszont tényleg nem mindegy, hogy mennyire olvadt vagy mennyire kemény az a vaj.)

A kenyér bonyolultabb ügy. A bagett kicsit túl foszlós, viszont ideális lenne a héja, a legnagyobb baj, hogy nem lehet belőle olyan szép nagy karéjakat szelni, mint amilyenekre gyerekkoromból emlékszem. A rendes fehér kenyér szép nagy karéjt ad, de egyáltalán nem hasonlít a gyerekkorom kenyérének állagához – a magyarországi klasszikus fehér kenyér nekem mindig is inkább a kalácshoz állt közelebb jellegében, mint a gyerekkorom kenyérélményéhez: pörköltsaftot tunkolni, paprikás krumplibá mártani ideális, de vajas kenyérnek nem való.

Nem: a legjobb a klasszikus, nem túl savanykás, nem túl foszlós bélű, kovászos félbarna kenyér, annak se a serclije, hanem a serclitől számított második szelet, hüvelykujjnyi vastagon vágva.

A legjobb, ha magunk sütjük magunknak, mert így mindig friss, és akkor vágjuk meg, amikor akarjuk. (A *Modernist Bread* című enciklopédikus kenyérkönyv szerint a házi pékek és a profik között az a különbség, hogy a házi pékek nem bírják ki: melegen is megeszik a frissen sült kenyeret.)

Szerintem langyosan a legfinomabb, akkor, amikor megvágva már semmiképpen sem gőzölög, a vaj sem olvad meg rajta, hanem csak lágyan szétkenődik, tökéletesen és egyenletesen.

Ekkor már csak valami finom só kell rá, a legjobb a darabos tengeri só vagy a sóvirág (én néha elcsábulok, és olyankor tölgyfán füstölt sóvirágot szórok a kenyérre) – és készen is vagyunk: ott állhatunk újra a soha el nem érhető nyolcéves kori élmény kapujában.

Én és a kovászos

Szeretnél megismerkedni a kovászossal? – kérdezem a kelletténél gyakrabban gyanútlan vendégeimet. Szegényeknek nem

nagyon van választásuk, mit lehet erre a kérdésre válaszolni, pláne azután, hogy már jóízűen és mit sem sejtve megették a nagy karéj frissen sült vajás kenyeret, amire még külön sóvirágot is szórtam nekik. Aggódva vagy kíváncsian, de mindig udvariasan bólogatnak, csak természetes, hogyne ismerkednének, ha már ilyen kedvesen unszolom őket.

Ilyenkor én, mint egy büszke apa, előhozom a hűtőszekrényből a kék csatos üveget, aztán kinyitom, és eléjük tartom. Szürkésfehér csirizszerűség tapad az üveg oldalára, néha összeroggyant szürke massa, máskor habosabb, buborékosabb szürkesség. Udvariasan nézik, hümmögve mondanak valamit, nahátokat préselnek ki magukból, én persze nem hagyom annyiban, megadom a kegyelemdöfést, szagoljatok bele, mondom, az arcukba nyomom az üveget. Beleszagolnak, ha szerencsájuk van, épp nemrég ettem, finoman erjedt gyümölcsös illata van, de az is lehet, hogy savanyú, már-már ecetesen fanyarkás szag csapja orrba őket. Hát ez a kovász, mondom, szerényen, tizenkét éves, teszem hozzá, ettől persze kicsit még jobban elborzadnak.

Akárhogy is vesszük, a kovász látványilag többnyire csalódás. Nehéz összerakni fejben, hogy miként is lesz ebből a gyanús kulimászból olyan finom és ízes és szép kenyér. Én persze gondosan fel is hívom vendégeim figyelmét erre az anomáliára, hosszan ecsetelem nekik a csodát, képzeljék csak el, hogy sóból, vízből, lisztből és ebből a kovászból minden más anyag hozzáadása nélkül kenyér lesz, szinte magától, hát nem csodálatos?, kérdezem.

De, de, abszolút az, egyszerűen felfoghatatlan, hogy ez újra és újra megtörténik, mondom nekik, tudom, hogy nem kéne ilyen mélységbe belemenni, hagyni kéne már az egészséget, de engem fűt a neofita hittérítők lelkesedése, tényleg nem kell bele semmi más, mondom, és innen kezdve elvesztek, innen kezdve nem tudom magam leállítani, mesélni kezdek nekik a kovász mibenlétéről, hogy már a régi egyiptomiak is, hogy én egyszer kiskoromban egy *National Geographic* magazinban olvastam először az agyagcserépben sült kenyerekről, amiket a piramisokat építő rabszolgák is ehettek, ez még Erdélyben volt, akkoriban tanultam meg angolul, és akkoriban kezdték jegyre adni a kenyeret, sőt egy

olyan törvényről is suttogtak a jobban értesültek, mely szerint csak egy naposnál régebbi kenyér kerülhetett hivatalosan forgalomba, hogy a friss kenyér illata ne csábítsa túlzott mohóságra az állampolgárokat, igen, ez tényleg úgy volt, és én már ott, akkor, zsenge gyermekkoromban elhatároztam, hogy kovászos kenyeret fogok sütni, hogy lesz nekem saját kovászom.

Itt többnyire kovásztörténeti eszmefuttatásba kezdek, saját küzdelmes kovásznevelésem nehéz pillanatait felelevenítve, az elmúlt tizenkét év örömteli és néha ijesztő eseményeit fel-felsorolva mesélem el nekik, hogy mennyiféle különböző kováskultúra van a világon, hogy interneten is lehet rendelni ezekből, sőt például a százötven éves amerikai pionírkovász fanatikus őrzői kérésre ingyen is küldenek egy adagot a kovászukból, aztán a francia, szentpétervári, San Franciscó-i és jeruzsálemi kováskultúráról kezdek áradozni, és arról, hogy milyen fantasztikus, hogy ezeket mind-mind be lehet szerezni az internetről, de érzem, hogy sok lesz az elméletből, hallgatóim figyelme kezd elkalandozni, úgyhogy bevetem a csodafegyvert, megkérdezem, hogy megnéznének-e esetleg egy etetést.

Ezt vészjóslóan szoktam kérdezni, látogatóim szemrebbenéséből tudom, hogy néhányuknak a *Jurassic Park* kikötözött kecskés és Tyrannosaurus rexes jelenetei jutnak eszébe, hát igen, kicsit túllőttem ezzel is a célon, valljuk be, az, hogy a masszába beleteszünk egy kanál fehér lisztet, egy kanál teljes kiőrlésű rozslisztet meg egy kis vizet, és az egészet alaposan összekeverjük, azért nem tartogat vérfagyasztó izgalmakat, mindegy, kicsire nem adunk, az etetés az etetés, és amúgy is, ezzel remek alkalmat teremtek saját magamnak arra, hogy belemenjek kicsit a részletekbe, és mondjak pár keresetlen szót a kovász mikrobiológiájáról is a vendégeimnek.

Mert persze legtöbbször nem is tudják, hogy a kovász micsoda is igazából. Ezzel kellett volna kezdenem, de így a vége felé talán még izgalmasabb megtudni, hogy a kovász valójában vadélesztőtörzsek és laktobacillus-kolóniák komplex szimbiózisa. Ezt olyan büszkén és meggyőzően tudom elmondani, hogy egy kicsit mikrobiológusnak tudom érezni magam, hiába, nekem a kisujjamban van az élelmiszerkémia. Itt nehezen bírom ki, hogy ne

próbáljak még jobban felválni, és elkezdem elmesélni, micsoda vita dűl arról a szakirodalomban, hogy a helyi élesztőtörzsek legyőzik-e a klasszikus, híres törzseket a saját környezetükben, könnyen lehet, mondom sejtelmes arccal, hogy az én konyhában a legdrágább francia kovászból is budaörsi kovász válna, mert a helyi élesztőtörzsek legyőznék a betelepülőket. Most már csak azt kell elmesélnem, hogy internetes kovászvizsgálatra is beneveztem a kovászom, és küldtem ebből a célból egy adagot postán Amerikába, és tényleg sikerült magamról a kissé megbuggyant kovászörült képét festenem.

Ezek után persze adok is a vendégeimnek a kovászból, szaporítsák és sokasítsák ők is, a legtöbben udvariasan elfogadják, esetleg sütnek vele egy-két kenyeret, aztán megijednek, hogy elecetesegett, megromlott, megsavanyodott, és kidobják.

Pedig az igazi kovász elpusztíthatatlan, mindent túlél. És még kenyeret is lehet sütni vele. Hogy hogyan is? Az már egy másik történet.

Saját kovász

1 közepes befőttesüveg, 1 evőkanál fehér liszt, 1 evőkanál rozsliszt, 2 evőkanál víz

Eldöntöttétek, igenis, rendes, tisztességes saját kovászt fogtok csinálni. Nem, nem kértek senkitől, saját nevelés kell, ami aztán szépen ellakik a hűtőszekrényben, és büszkén lehet mutogatni minden emberfiának.

Jó is az, ha van a háznál egy barátságos, kedves, segítőkész ökoszisztéma (igen, mint az előző oldalon olvashattátok, a kovász vadélesztőtörzsek és laktobacilusok bonyolult szimbiózisa), amely aztán fűtyszóra kenyeret süt meg palacsintát ízesít, meg még annyi mindent. „Szeretnél megismerkedni a kovászzal?”, kérdezhetitek majd bátran ti is mit sem sejtő vendégeitektől, úgy,

ahogy én, aztán lehet dicsekedni az életkorával: nem is igazi pék már manapság, akinek nincs saját kovásza.

Hát jó, kezdjétek el. Vegyetek egy kiló fehér lisztet és egy kiló teljes kiőrlésű rozslisztet vagy sima rozslisztet. Ezenkívül kell még egy közepes befőttesüveg és egy-két hétre való kitartás. Két hét? Most komolyan? Nem: lehet, hogy egy hét is elég, de ki tudja. A két hét: az biztos. Utána viszont egy életre elég, szépen eléldegél a hűtőben, sőt hibernálni is lehet, akár évekre is. Megéri a fáradságot.

Egy derűs reggelen vegyétek elő a befőttesüveget, mérjétek bele egy evőkanál fehér lisztet, egy evőkanál rozslisztet és két evőkanál vizet. Persze lehet precízen kimérni mérleggel is, a lényeg, hogy a liszt fele-fele arányban kell, és ugyanannyi víz szükséges hozzá, mint amennyi liszt. (Lehet másfajta lisztekkel is próbálkozni, de tapasztalataim szerint a fehérliszt-rozsliszt keverék a legbiztosabb.)

Tegyétek rá a fedőt, de ne zárjon légmentesen (én egy szép, kék fedelű csatos befőttesüveget használok, amiről gondosan leszedtem a szilikontömítést), aztán hagyjátok a konyhapulton, vagy keressetek neki egy félreeső helyet, ahol nincs se túl meleg, se túl hideg (20–24 fok között az ideális), és másnap reggelig egyáltalán ne is foglalkoztatok vele.

Persze nem bírjátok majd ki: csak meglesitek.

Csalódás lesz.

Szürke kulimász, nincs mit nézni rajta.

Másnap reggel menjetek és nézzétek repesve, hogy milyen csoda történt: az élet élni akar, jaj de szép – ja, hogy nem történt semmi? Még mindig csak szürke csiriz?

Hát ez van, az eleje nem túl mozgalmas.

Most jön a legnehezebb lépés, szépen ki kell dobni az üveg tartalmának a felét.

Kanalazzátok rá egy papírtörőre a csirizt, aztán hajtsátok össze, és dobjátok ki. Nem, ezt még semmire nem lehet felhasználni, sőt, amíg nincs rendesen kész a kovász, addig ki kell dobni minden etetéskor a felét. Pazarlás, igen, a végére vagy huszonnégy kanálnyi liszt is pocsékba megy, utána viszont az idők végezetéig lesz kovászatok. Valamit valamiért.

Miután fájó szívvel kidobtátok az üveg tartalmának a felét, a maradékhoz keverjétek megint lisztet és vizet, pont úgy, mint a legelején.

Innen kezdve ezt az etetést (és a kidobást) reggel és este mindennap meg kell ismételni.

A második-harmadik napon történhetnek érdekes dolgok (az üveg tartalma felhabozhat, vagy kloákaszagot is áraszthat, merthogy különböző, nagyon nem kovászbaktériumok kezdhetnek vad, tomboló garázdálkodásba), de ez természetes, nem kell megijedni, és nem is kell törődni vele – majd szépen kipusztulnak, és előkészítik a kovásznak a terepet. Bátran etetni kell, rendületlenül.

(Zárójel: Az első három nap a kritikus szakasz, ekkor a vadélesztőspórák még nem aktiválódnak, és más baktériumok versengenek a liszt-víz keverékben, ilyenkor, ahogy írtam, elég rossz szaga lehet, egészen addig, amíg létre nem jön egy savasabb közeg, amelyben aztán aktiválódnak a lisztben meglévő vadélesztőspórák, és megkezdődik az ökoszisztéma kialakulása.)

Egy Debra Wink nevű mikrobiológus tizenöt évvel ezelőtt kikutatta, hogy az első három nap nehézségei nagyrészt kiküszöbölhetők úgy, hogy víz helyett narancslét vagy ananászlét használunk ezeken a napokon (ettől savas lesz a közeg, ez nem kedvez a számunkra előnytelen baktériumoknak), vagy úgy, hogy a legelső alkalommal egy csipetnyi porélesztőt keverünk a keverékhez (ezzel a módszerrel a civilizált pékélesztő fogja előkészíteni a vad kollégáknak a terepet, gyenge tészta készül, ami aztán fermentálódik, és ebben a táptalajban fognak majd elszaporodni mindahányan). Az eredmény minden esetben ugyanaz lesz, csak türelemmel ki kell várni. (Zárójel bezárva.)

Ha minden jól megy, legkésőbb a hetedik-nyolcadik nap környékére létrejön a kovászkezdemény, azaz a korábban emlegetett szimbiózis. (Olyan szép tudományosan hangzik, nem tudom elégszer elmondani.) Arról lehet felismerni, hogy kicsit savanykás vagy éppen gyümölcsös szaga van, és etetés után pár órával szépen megnő, úgy, hogy közben buborékok keletkeznek benne.

Ha már így néz ki, szaglásszátok meg szeretettel, barátkozzatok meg a kovászatok illatával. Van, aki ilyenkor nevet is ad neki, én ilyen még sose tettem, és nem is fogok. (Nem tudom, miért nem, valahogy félek megszemélyesíteni.)

Ez a kovász minden etetéssel erősödni fog, a második hét végére pedig teljes értékű kovász lesz már belőle, onnan kezdve nem kell már a pulton tartani, eléldégél szépen a hűtőszekrényben, etetni se kell mindennap, csak sütés előtti napokon (vagy amikor éppen eszetekbe jut, de hetente legalább egyszer).

Ebből az alapkovászból lehet fehér kovászt nevelni (szép fokozatosan fehér lisztre váltunk etetéskor), lehet hígabban vagy sűrűbben tartani (minél hígabb, annál savanykásabb a kenyér – több a laktobacilus –, minél sűrűbb, annál ritkábban kell etetni, utazások előtt általában egész szárazra etetem, úgy két-három hétig is kibírja anélkül, hogy elemésztené magát), és szükség szerint fel lehet szaporítani – ha nagy mennyiségű kenyeret terveztek sütni, egyszerűen adjatok neki többet enni.

A kész kovász etetésekor is ki kell venni belőle valamennyit (nem muszáj a felét, elég a harmadát), de ezt már nem kell kidobni, ezt már fel lehet használni, nagyon jó kekszbe, palacsintába vagy éppen naanba.

A kovász kész van, süssetek vele kenyeret, örüljetek neki.

És ha már fáradtságosan felneveltétek, legyetek jó gazdái. Nekem sajnos keserű tapasztalataim vannak nyúlszívű és gondatlan kovászgazdákkal, akik kértek és kaptak tőlem kovászt, aztán az első kiszáradáskor, az első ecetesebb illat megszimatolásakor, az első csirizzé sűrűsödéskor, amikor a kovász tetején megjelent a védekezés miatt termelt áttetsző, gyenge alkoholréteg, rögtön aggódva kidobták a kovászukat. (Ezek a dolgok akkor szoktak megadni, ha nem etetitek elég következetesen, ne adj' isten hetekre, hónapokra megfeledkeztek róla.) Nem szabad minden kis anomáliától azonnal megijedni, kitartó szeretettel kell istápolni szegény kis betegünket, mert amíg a kovászt nem fedi sűrű penészréteg, addig meg lehet menteni, annyi az egész, hogy a legaljáról ki kell menteni egy kiskanálnyi

kulimászt, és etetni kell úgy, mint a legelején. Három-négy nap alatt mindig erőre kap.

(Havonta-kéthavonta érdemes kivenni a befőttesüvegből, egy napig egy másik tálkában etetni, aztán visszatenni a közben kimosott üvegbe, ezt én nagytakarításnak nevezem, ilyenkor szépen kimosom és kiforrázom az üveget.)

Ha évekig nem akarjátok használni, akkor érdemes hibernálni, egy szilikonlapra kell kenni vékonyan, hagyni megszáradni, aztán, ha kiszáradt, porrá törve el lehet tenni, száraz környezetben évekig eláll, és etetéssel pár nap alatt újjáéled.

(A kovász története minimum nyolcezer éves, de az is lehet, hogy már kilencvenötezer évvel ezelőtt süttött az ősemler ciroklepényt, szóval ez egy igen régi történet, következésképpen sokféle módszer van, és rengeteg misztikus tudás is övezi a kovázkészítést, a fenti eljárás csak egy a sok közül, de nekem elég jól bevált. Nyilván csomó ravasz trükk és hókuszpókusz van körülötte, akad, aki szőlővel vagy mazsolával indít, van, aki káposztalevéllel, mások csakis ásványvízzel etetnek, vagy szigorúan csak teliholdkor indítják a kovászt, de én most visszafogom magam, és nem megyek át misztikus péklegénybe, pedig tudom, hogy van ott egypár novellára való alapanyag.)

Otthoni pizza

Pizzát sütök. A sütő már kellően forró, a fagyisdobozokba pakolt tésztát már jó fél órája kivettem a hűtőszekrényből. Előveszem a kerek pizzatepsiket, a pulton már ott a paradicsomszósz, az olívaolaj, a szeletekre vágott mozzarella, a kolbász és a hagyma. Az első tepsit megkenem olajjal, aztán nyújtani kezdem a tésztát, szépen körbevékonyítom, a kézfejemre fektetem, úgy húzógólam finom csuklómozdulatokkal, mintha a semmit simogatnám. Nem dobom fel és nem lóbáloim, nem csinálók semmi látványosat, csak szép kerekre nyújtoim, belehelyezem a

kerek tepsibe, ott még körbenyújtom egy kicsit. Érjen szépen a széléig, legyen majd jó ropogós karimája. A sütő nem kemence, ez nem lesz igazi nápolyi pizza, ez itthoni pizza lesz, a legjobb, amit a körülmények lehetővé tesznek, jó tízévnyi gyakorlatozás és kísérletezgetés után.

A paradicsomszószból kétkanálnyit kanalazok a tészta közepére, nem kell eláztatni, gondolom, aztán a kanál aljával lassan körözve egyenletesen széthúszom a tésztán. Piros sávok a fehér tésztán, szeretem ezt a játékos mázolgatást, néha mintákat rajzolok, spirálokat, tulipánokat, violinkulcsokat, aztán szétkenem őket.

Ahogy ilyenkor mindig, most is Apám nevetése jut eszembe, a nagy történet, amit olyan sokszor elmesélt arról, hogy milyen is volt, amikor valamikor a nyolcvanas évek közepén megnyílt Marosvásárhelyen az első és egyetlen pizzéria. És az micsoda fantasztikus felfedezés volt, hogy létezik ez az étel, drága volt nagyon, de már az élmény megérte. A történet úgy folytatódott, hogy egyszer elvitte pizzát enni a főnökét is, és minden rendben is ment, egészen amíg ki nem hozták a pizzát. Akkor a főnöke elvörösödött és üvölteni kezdett, hogy ővele még így soha nem bántak, őt még soha így meg nem alázták vendéglőben. Apám ezt a cirkuszosást hosszasan és ízesen adta elő, nyilván erősen ki is színezte a történetet, de hát pont ez volt benne a legjobb, ahogy Apám hosszan elmeséli, hogy dül és fül a főnöke, közben eljártssa ezt a nagy dülást és fülást. Mi mindig pukkadoztunk a nevetéstől, mert persze tudtuk, hogy mi lesz a nagy poén, amikor már az egész vendéglő teljes személyzete ott áll szemlesütve a házsártos és a haragtól pulykavörös képű főnök előtt, akkor az elhallgat, és diadalmasan elmondja a problémáját, azt, hogy nem hoztak neki a pizzához kenyeret.

Itt jött el e történetben Apám nagy pillanata, főpincérré változott, szemlesütött, ravasz diadallal adta meg a kegyelemdőfést a főnökének, tisztelt uram, mondta, a kenyér, az már benne van.

Ezen a ponton mindig kitört belőlünk a nevetés, mennyire zseniális már ez, hogy a kenyér benne van, és a főnök nem tudja, pukkadozott a röhögéstől az egész família.

Egyetlen apró kis bökkenő volt az én szempontomból a történetben, nem tudtam elképzelni, hogy hogyan lehet benne a pizzában a kenyér. Apám ugyanis minket nem vitt el abba a bizonyos pizzériába, úgyhogy pont olyan kevéssé tudtam elképzelni, hogy mi lehet az a pizza, mint Apám egyszeri főnöke. Viszont már akkor elhatároztam, hogy én a pizzát szeretni fogom.

A paradicsom után vékony lilahagyma- és kolbászszeletek következnek, ezeket egyenletesen szórom a szószba, elfog a kísértés, hogy mintákat rakjak belőlük, de mindig ellenállok, azt érzem, az nem volna helyénvaló, vagy éppen túl egyszerű lenne. Véletlenszerűen, de egyenletesen feltenni a tésztára a hozzávalókat sokkal nehezebb. A hagymás-kolbászos, nem klasszikus kombináció, a gyerekek valahogy ezt szerették meg, miattuk ilyen nálunk szinte mindig a pizza. Az én kedvencem nem ez, hanem a kapribogyós-articsókás, a capricciosa.

Az sem klasszikus persze, és nem is nagyon érdemes rendelni, még ha fent is van egynémely pizzériák étlapján, mert a konzerv kapri és a konzerv articsóka, amit használnak hozzá, magában hordja, sőt szinte garantálja a csalódást. Nyilván azért ez a kedvencem, mert életemben először ilyen pizzát rendeltem, amikor először láttam a Földközi-tengert, egy viharos napon történt Piranban, amikor először lett annyi pénzünk a Magyarországra költözés után, hogy eljussunk végre a tengerig. A tenger szürke volt és haragos, a hullámok átcaptak a hullámtörő gáton, a permetük néha egészen az asztalunkig ért, néztük, és örültünk, hogy ott lehetünk, vártuk a pizzát, amit biztosan szeretni fogunk, én, az öcsém és a szüleim. Apám annyi idős volt akkor, mint én most, hosszú idő után először érezhette igazán szabadnak magát, sört rendelt, a hullámokat nézte. Az volt életem első pizzája, az lesz életem legjobb pizzája, áll az időben a pillanat, ahogy ott ülünk viharos szélben az asztal körül, kifújuk az orrunkból a tengerszagot, beszívjuk a hatalmas pizzák illatát, és készülünk belevágni.

A sajtot vékony szeletekre vágom, ez most igazi bivalymozzarella, Anna vette valahol, eszembe jut, hogy egyszer én magam is csináltam mozzarellát, ott a tenyeremben az érzés, hogy gyúrogtam a meleg, rugalmas sajtblabdát. Beteszem a pizzát a

forró sütőbe, légkeverés, legalsó polc, 250 fok, hét perc alatt lesz kész, az új kályhám ez az ideális paraméterek. Felkiáltok az emeletre a gyerekeknek, jöjjenek teríteni, közben kinyújtom és megrakom feltéttel a másik két pizzát. Amíg az elsőt esszük, sül majd a második és így tovább. Ahogy a fiúk nőnek, úgy kell egyre több pizzát csinálnom, most háromnál tartunk, de látom, hogy érdemes lesz legközelebb már négyet csinálni.

Kiviszem a legnagyobb deszkát az asztalra, azon lesz majd a pizza, a séfkéssel fogom tizenkét egyenlő cikkre vágni, szabály, hogy csak akkor lehet elvenni az első szeletet, amikor már letettem a kést. Ma ennek már nincs jelentősége, csak amíg a gyerekek kicsik voltak, addig féltem, hogy a penge alá nyúlnak, de az évek során hagyomány lett belőle. A pizza olyan, amilyennek lennie kell, a legjobb, ami itthoni körülmények között elérhető.

A pizza tészta

1 kg kenyérliszt, 6 dl víz, 1 evőkanál só, ¼ kiskanál porélesztő vagy 1 kisujjkörömyi friss élesztő vagy 2 evőkanál kovász

Tudjuk, tudjuk, a pizza egyszerű étel, sőt pofonegyszerű, mindösszesen három dolog kell hozzá: jó tészta, jó feltétek és egy jó kemence. Ha ez a három megvan, akkor minden jó, világbajnok pizzát süthetünk, háromsaroknyira áll majd a pizzériánktól a sor. Ha meg nincs pizzériánk, akkor is jobb lesz a pizzánk annál, mint amit a pizzériák többségében kaphatunk.

Igen, a pizza pofonegyszerű étel, de a hangsúly ebben a szóösszetételben mégiscsak inkább a pofonon van, nem az egyszerűn, mert ha a szükséges három dologból bármelyik is tökéletlen, akkor egyszerűen adtunk egy pofont magunknak, és azt mondtuk rá: pizzasütés.

Itt persze hosszú zárójelet nyithatnánk, elkezdhetnénk beszélni a vastag és a vékony tésztás, a kockára vágható, tepsiben sült,

illetve a klasszikus, vékony tésztás, puffadt szélű és sötétbarna hólyagocskáktól pöttyös, kövön sült verziókról, ezek változatairól és evolúciójáról. Feltehetnénk a kérdést, hogy mi a pizza egyáltalán, purista haraggal verhetnénk az asztalt, kiabálhatnánk, hogy nem, a vastag tésztás, sok feltétes, gyereklaktató, kenyérlepenyszerű az nem pizza, hanem a megcsúfolása és így tovább.

De ne akarjuk megváltani a világot, induljunk az elejétől: a sótól, lisztől, élesztőtől, víztől. Ez a négy dolog kell a tésztájához. Eleinte nem tudtam ezt, és mindenféle más anyagokkal is kísérleteztem – ahogy a kezdő pékek, én is rendszeresen tettem bele sikért, próbálkoztam azzal, hogy mézet, olívaolajat, vajat keverjek bele, egyszer még sört is öntöttem hozzá, hátha úgy jobb lesz. Kezdetben ráadásul siettem is, egy-két óra alatt akartam tésztához jutni, ezért aztán langyos vizet használtam a dagasztáshoz, és sokszor langyos sütőben kelesztettem a bőségesen megélesztőzött tésztát.

A pizzáim széle szép ropogós lett, a közepükön bátor hólyagok nőttek, és nem voltak sem rosszak, sem ízetlenek, a tészta is megjárta, nem volt rossz, csak éppen nem volt az igazi. Ezért kellettek az adalékanyagok, a tökéletes íz után kutattam a segítségükkel. A tészta hol jobb lett, hol rosszabb, de éreztem, hogy valami nem kerek: rossz nyomon járok. Túlságosan boltikenyéríze volt, én meg nem erre a foszlós, könnyű, már-már kalácsszerű fehérkenyérizre vágytam, hanem valami rusztikusabbra.

Biztosan a liszttel van a baj, gondoltam, és elkezdtem mindenféle egzotikus és kevésbé egzotikus liszteket keverni a fehér liszthez. Graham, tönköly, teljes kiőrlésű búza, rozs, kukorica – próbálkoztam mindennel, alakígtattam az arányokon, a tésztám meg egyre kevésbé hasonlított arra, amit szerettem volna.

A pizzasütéssel párhuzamosan aztán elkezdtem komolyabban kenyeret sütni. Rátaláltam a kovászos parasztkenyerem receptjére, és elkezdtem megérteni, hogy a házi pék barátja az idő. És ahogy a bolti élesztőtől eljutottam a kovász használatáig, megértettem, hogy az a bolti fehérkenyéríz tulajdonképpen annak köszönhető, hogy a bolti élesztőnek gyorsan és hatékonyan kell dolgoznia.

Rájöttem, hogy bizony lehet kovással is kenyeret sütni, és magas víztartalmú, vadkovászos tésztából is lehet pizzát csinálni. Ez egy teljesen más irány volt, az enyhén savanykás tészták szépen puffadtak, de én még mindig nem voltam elégedett.

Előbb-utóbb minden otthoni péket elér a bagettsütés vágya, azt pedig hagyományosan csak lisztből, sóból, élesztőből és vízből sütik. A bagetten keresztül értettem meg, hogy az otthoni pékek előnye az igaziakkal szemben éppen az, hogy kis mennyiségekkel dolgozhatnak, és az idő sem sürgeti őket annyira, mint a profikat. A lassú kelesztésű kovászos kenyereim tapasztalatait a bagetre alkalmazva értettem meg: ha növelem a kelesztés idejét, csökkenthetem az élesztő mennyiségét. Az egy-két napig, nagyon kevés élesztővel kelesztett tésztáim egyre finomabbak és ízesebbek lettek.

Egyszer aztán egy adag bagettnek szánt tészta három napig is a hűtőszekrényben maradt, és eszembe jutott, mi lenne, ha pizzát sütnék belőle. Az eredmény annyira meggyőző volt, hogy megértettem: a jó pizzatészta kulcsa is a kevés élesztő és a lassú kelesztés.

Hétfőnként szoktam pizzatésztát gyúrni. Egy kiló kenyérliszthez hat deci jó hideg vizet keverek. Fél óráig állni hagyom, ez az autólízis, ettől jobb lesz a glutén, szebben nyúlik majd a tészta. Aztán hozzákeverek még egy evőkanál sót és egy negyed kiskanál porélesztőt vagy egy kisujjkörömnyi friss élesztőt. A tésztát addig gyúrom, amíg szép selymes nem lesz, aztán öt részre szedem, mindegyiket hajtogatom-gyúrogatom egy kicsit, gömböket formázok belőlük, bekenem egy-két cseppnyi finom olívaolajjal, aztán tágas műanyag dobozban a hűtőszekrénybe teszem őket. A hidegben szépen, lassan megkelnek. Én legalább három napig szoktam hagyni őket, de egy hetet is kibírnak, ha kell. Szép csendesen kétszeresükre, két és félszeresükre dagadnak, és csak sütés előtt egy-két órával kell elővenni őket a hűtőszekrényből. Nálunk egy ideje kétszer két pizza egy ebéd, úgyhogy mindig marad egy ötödik adag tészta, és pár éve rászoktam, hogy ezt hozzágyúrom az új adaghoz. Azóta még aromásabb és finomabb a tésztám.

Nápolyi margherita

ehelyett: pizzatészta, mozzarella, paradicsom, bazsalikom, olaj

Nápolyi pizzát nyilván Nápolyban lehet csak enni. Otthon ezzel próbálkozni majdhogynem szentségtörés, pláne, ha tudjuk, hogy minden apró trükkjét heteken, hónapokon, éveken át tanulják és gyakorolják Nápolyban a pizzaiolók. Mondom, szentségtörés, annak viszont igen tanulságos, úgyhogy egy próbát mindenképpen megér.

Ahogy a vaslábosos fejezetben írtam, a vaslábos alján meg lehet próbálni nápolyi pizzát sütni. De ha igazán komoly eredményeket akarunk elérni, akkor nincs mese, elő kell szedni a súlyos acéllemezt (lásd [12. oldal](#)), be kell tenni a sütőbe, negyvenöt percen át a lehető legnagyobb hőfokon kell forrósítani, aztán áttenni a sütő legfelső polcára, a grill alá, és maximum hőfokra kell kapcsolni a grillt. A grill hat-nyolc perc alatt felforrósodik, rögtönzött pizasütő kemencéhez jutunk így, olyanhoz, amelynek elég ereje van ahhoz, hogy ha nem is nápolyi módra, két perc alatt, de három és fél vagy négy perc alatt felpuffassza és ropogósra süsse a pizza peremét, és közben csodálatosan összeolvassza és megfőzze-süsse a paradicsomot, a sajtot, az olajat és a bazsalikomot.

Az acéllap melegítésének megkezdésével egy időben ki kell venni a hűtőből a tésztát, öklömnyi gömböket kell formálni belőle, hagyni, hogy átmelegedjen.

Aztán elő kell készíteni az alapanyagokat, a lehető legjobb paradicsomkonzerv kell, a lehető legjobb mozzarella, a lehető legfrissebb bazsalikom, és valami finom, nem túl tolaodó olívaolaj. Ha bármelyik alapanyag gyenge, az az összes többi le fogja rontani, ez egy veszélyesen maximalista étel, itt nincs tér kompromisszumra.

A paradicsomot nem szabad leturmixolni, kézzel kell kinyomkodni, villával összetörni, aztán odakészíteni a nyújtódeszka mellé, a csíkokra vágott mozzarella és kistányérban kikészített bazsalikom mellé.

Bevető lapátra is szükség lesz, meg határozott, elszánt bátorságra.

Gyorsan kell dolgoznunk, egymás után fogjuk sütni a pizzákat, nálunk úgy zajlik a rituálé, hogy körbeüljük az asztalt, én egymás után készítem és sütöm a pizzákat, amikor behozok egyet, négybe vágjuk, mindenki kap mindegyikből egy friss szeletet, én futtában eszem, miközben lelkesen ingázom az asztal és a sütő között.

Az igazi profik pofozva-forgatva nyújtják a pizzákat, lassan én is megtanulom, de addig a lisztes deszkára fektetve, a közepétől kifele ujjbeggyel, aztán teljes tenyérrel nyomkodva húzom kerekre, megkenem paradicsommal, nem esem túlzásba, mert akkor elázik a tészta, aztán rádobom a bazsalikomot és a sajtot, megöntözöm pár csepp olajjal, rászórok egy csipetnyi sót, aztán áthúzom a bevető lapátra, és viszem is a sütőhöz.

Bevetni egy határozott mozdulattal kell, aztán lehet figyelni, hogy kezd olvadni a sajt, hogy puffad fel a pizza széle.

Lenyűgöző látvány, nehéz elszakadni tőle, de legjobb mégiscsak kihasználni az időt, ha elég profik vagyunk, amíg az egyik pizza megsül, megcsináljuk a következőt, és akkor egy sütőnyitással abszolválhatjuk a kész pizza kivételét (ehhez nagyon hasznos egy kerek fémlapát).

Izgalmas, szép szeánsz tud ez lenni, egymás után sülnek a margheriták, mi ámulva faljuk őket, és Nápolyba képzeljük magunkat.

Az egyetlen komoly veszély, hogy egy idő után elkezdünk áhítozni egy igazi pizzasütő kemencére. Onnan aztán már nemigen lesz visszaút, előbb-utóbb egy igazi pizzaiolo mester mellett találjuk magunkat, hogy aztán a keze alatt tényleg-igazán megtanuljuk a hibátlan farciturát.

Kenyérrudak

1 kg kenyérliszt (maximum 20 dkg lehet belőle rozs, tönköly vagy teljes kiőrlésű liszt), 1 csapott evőkanál só, 1 csapott evőkanál cukor, 5,6 dl víz (vagy 5 dl víz + ½ dl olívaolaj), ¼ kiskanál porélesztő

kenéshez, szóráshoz: vizezett olívaolaj, fokhagyma, só, szezámmag, mák, köménymag, paprika, currypor

Süssetek kenyérrudakat! Pláne, ha sose sütöttetek még kenyeret. Vagy ha a gyerekeitek nem sütöttek még soha kenyeret. A kenyérrúd a legjobb bevezető a kenyérsütésbe, igazi dzsoliday, negyedóra alatt bármikor asztalra tehető, éhes gyereket, váratlan vendéget egyformán el lehet kápráztatni vele. Ráadásul a kenyérrúd a kenyérsütés trójai falova, becsempészi ugyanis a hűtőszekrényünkbe a hidegen kelt tésztát, amiből aztán bármikor támadhat kenyérrúd, fokhagymás masni, focaccia, pizza, de még ciabatta is. A kenyérrúd egy minipékség ígérete, sokféle friss kenyér öröme.

Vegyetek egy edényt, mérjétek bele egy kiló kenyérlisztet (20%-a lehet rozs vagy tönköly vagy teljes kiőrlésű, de klasszikusan sima kenyérlisztből készül csak), hozzá egy lapos evőkanál sót, ugyanannyi cukrot (ez elhagyható és ízlés kérdése, a tészta nem lesz tőle édes, csak az élesztő dolgozik másképp, és a tészta lesz picit pirulósabb – érdemes megpróbálni cukorral is és anélkül is), egy negyed kiskanálnyi porélesztőt (lehet több élesztőt is használni, akkor gyorsabban kel és érik majd a tészta, ha pár órán belül akartok tésztát, akkor egy kiskanál porélesztő és kézmeleg víz sokat gyorsít a folyamaton, ez persze kompromisszum, viszont ha három órán belül kell elkápráztatni a vendégeket, akkor vállalható), kicsit több mint fél liter vizet. Én igazából öt egész hat decit szoktam, már ha előveszem a mérleget, de néha lusta vagyok, és a jól bevált söröskorsó-mérőedényemmel öntök bele egy fél litert, meg érzésre még egy kicsit. Ha van otthon finom olívaolajam, akkor megcsik, hogy abból kerül bele ez a plusz féldeciliter.

Mossatok kezet. Ha van jegygyűrűtök, és dagasztáshoz levestek, akkor jegyezzétek meg jól, hova tettétek, mert én volt, hogy fél napig kerestem, mert kivételesen kint hagytam a fürdőszobában – már azt hittem, hogy véletlenül beledagasztottam a tésztába, amikor letettem az új, stabil helyére, a sőtartó mellé. Kézmosás közben énekeljétek el kétszer, hogy boldog születésnapot, drága [itt saját neveteket énekeljétek], én ezt egy Woody Allen-

filmből tanultam, egy Boris nevű hipochondertől, aki szerint ez garantálja csak a tényleg tiszta kezét. (Midőn ezt írtam, tiszta volt az ég, ó, boldog békeidők, amikor ezt még nem tudta mindenki.)

Dagasszátok meg a tésztát. Vagyis gyömöszöljétek, húzzátok, gyomrozzátok, öklözzétek két kézzel addig, amíg sima nem lesz. Akkor sima, amikor kétfelé fogva szét lehet húzni, és enged, mint a harmonika. Húzzátok, tekergessétek, csavargassátok. Ha túl vizes, tegyetek hozzá még egy kicsi lisztet.

Ha szépen összeállt, szedjétek négyfelé: én széthúzom, aztán egy éles késsel kettényisszantom, aztán a két kettényisszantott darabot megint. Gyúratok négy golyót a tésztából, tegyék mindegyiket egy zárható tárolóba – nálunk ezek a pont e célból őrzött fagylaltosdobozok. Tegyetek rájuk egy csepp olajat, és forgassátok körbe őket a dobozban, hogy jól bekenődjenek.

Tegyék a dobozokat a hűtőbe. Attól lesz finom és ízes és sokáig eltartható a tészta, hogy lassan kel, az élesztőnek van ideje dolgozni, és gazdag íz-enzim-világot létrehozni. Legjobb, ha egy éjszakán és egy napon át kel, de ha nem bolygatjuk, utána is eláll egy hétig, tíz napig.

Jó tudni, hogy ott áll a tészta hűtőben, az érzéshez nagyon hozzá lehet szokni. Nálam mindig van egy-két adag, ha elfogy, rögtön gyúrok újat, és hozzágyúrom az esetleges maradékot az új adaghoz, mert ettől valahogy még ízesebb a tészta.

Ha úgy érzitek, hogy itt a kenyérrúdsütés ideje, vagy éppenséggel ezt éreztetik veletek a gyerekeitek, akkor vegyetek elő egy-két adag tésztát, tegyék a pultra, hadd melegedjen (gondos lelkek ezt akár egy-két órával korábban is megtehetik), és közben vegyék elő a tepsit, keressétek elő a szezámmagot, a mákot, a fokhagymát, a paprikát, netán a curryport. A tésztát gyúratok úgy kéttényérnyi hosszú hengerré, aztán egy éles késsel vágjatok belőle félujjnyi szeleteket. Ezeket sodorjátok meg úgy, mint utoljára az óvodában a gyurmát – örüljétek egy pillanatra az emlékeknek –, aztán tegyék a kigyókat a kiolajozott vagy sütőpapírozott tepsibe, kenjétek meg kicsit felvizezett olívaolajjal, végül szórjátok rá, amit éppen akartok. Nálam ez többnyire durva szemű só vagy sóvirág, néha mák, néha kömény, néha meg csak egyszerűen curryport

vagy paprikát, vagy épp egy kiskanálnyi szójaszószt keverek az olajba, és azzal kenem meg.

Süssétek 200 fokon tíz percig. (Ezalatt elő lehet készíteni a második adagot, ha szükséges.) Borítsátok a kosárba, tegyetek alá egy szép konyhai kendőt. Kóstoljátok meg, és mosolyogjatok.

Nálunk nagyon gyorsan elfogy, sokszor van hozzá mártogatónak humusz vagy zakuszka vagy lencsekrém. (Ha pedig a rudakat masnira kötitek, és megkenitek fokhagymás olajjal, akkor az már nem is kenyérrúd, hanem fokhagymás masni. Azt már nem is mondom, hogy parmezánforgácsokat is lehet ráreszelni...)

Vasban sült parasztkenyér

5 dl víz, 70 dkg liszt vagy lisztkeverék (kenyérliszt, finomliszt, rétesliszt, teljes kiőrlésű búzaliszt, rozsliszt, Graham-liszt, tönköly), 1 csapott evőkanál só, 1/3 kiskanál porélesztő vagy 1/8 kocka friss élesztő vagy 3 evőkanál kovász

Amikor megtudtam, hogy az anyai dédnagyapám pék volt, egy csapásra megértettem, hogy miért vágytam egész életemben olyan nagyon a kenyérsütésre. Egyik legkorábbi emlékem az a gyönyörűség, hogy Nagymamám vagy Édesanyám süt valamit, és én is kapok lisztet, és fogdoshatom, simogathatom, szórhatom egyik tenyeremből a másikba, kiskanállal lisztfélgömböket formázhatok belőle. Elég csak koncentrálnom, már ott is az ujjaim között a selymes simaság semmihez sem hasonlítóan hűvös puhasága, még rágondolni is megnyugvás.

Lassan tizenöt éve sütök napi rendszerességgel kenyeret, kenyérsütő géppel kezdtem, aztán persze átálltam a kézi dagasztásra, megtanultam szendvicskenyeret, focacciát, bagettet, perecet sütni, de a legnagyobb örömet mindig a vasban sült, szinte dagasztás nélkül készülő francia parasztkenyér-változat okozta, ezt sütöttem legtöbbször, ezt tanítottam meg a legtöbb barátomnak és

ismerősömnnek. Újra és újra ámulattal tölt el az egészen ünnepi pillanat, amikor a sütés kétharmadánál végre le lehet venni a vaslábos fedelét, és ott csücsül az edényben egy gyönyörűen megnyílt és felemelkedett kenyér, olyan, ami szinte bármelyik pékségben megállná a helyét.

Nem tudok ezzel az érzéssel betelni, minden alkalommal úgy örülök neki, mintha először történne meg, csoda, mondom, csoda, lelkesen hívom oda a családtagokat, hogy nézzék meg, milyen szép kenyér sült itt nálunk már megint, ők meg kedves emberek, igyekeznek újra és újra érdeklődést tanúsítva megdicsérni. Mikor aztán mahagónibarnára sülve kiteszem az olajfa deszkára, és kihűl annyira, hogy végre meg lehet vágni (előtte Apám mozdulatával rituálisan keresztet rajzolok az aljára a kés hegyével), levágom a durcáját (így hívjuk mi a serclit), és megkenem valami finom vajjal, és megsózom valamilyen jóféle sóval, és akkor általában már mély és őszinte lelkesedéssel várja mindenki, hogy megkóstolhassa: lássuk, van-e ez is olyan finom, mint amilyen a múltkori volt.

Nagyon egyszerű ilyen kenyeret sütni, pláne ha van rá az embernek ideje. Munka nem sok van vele, de idő bizony kell hozzá, mivel ezt a kenyeret nem kell dagasztani, az idő dolgozik helyettünk, nekünk csak türelmesen ki kell várni, hogy az élesztő (vagy a kovász, ami, mint tudjuk, vadélesztőtörzsek és laktobacilusok komplex szimbiózisa, lásd [30. oldal](#)) elvégzi helyettünk a munkát, kenyértésztává alakítja a víz, a liszt és a só keverékét. Az eredeti receptet Jim Lahey, a Sullivan Street Bakery pékje és Mark Bittman, a *New York Times* újságírója indította világhódító útjára, én ezt alakítottam át a magam szája íze szerint. Nagyjából tizenhat óra alatt készül el a kenyér – talán ijesztően hangzik, de ezalatt jó, ha negyedórát kell foglalkozni vele. A legfontosabb, hogy kell hozzá egy megbízható, vastag falú fedeles edény, az ideális egy vaslábos, de használhatunk jénait vagy pataki tálat is. (Nekem egy háromliteres vaslábosom van, a fedele már rég nincs meg, egy sima zománcozott fedővel pótolom már évek óta.) Ezenkívül még egy keverőtálra, egy spatulára és egy mérőedényre vagy mérlegre lesz szükség, hogy ki tudjuk mérni az arányokat.

Nálunk többnyire délután három körül van ebéd (akkorra ér haza mindenki), úgyhogy ehhez alakítottam az időbeosztást, de ha

van hely a hűtőben, a folyamat akár napokra is kitolható, jóformán akkor süthetünk kenyeret, amikor akarunk, éppen csak nem azonnal.

Este tíz körül szoktam nekiállni, vagy amikor éppen eszembe jut: előveszem a keverőtálat, egy söröskorsóba kimérek fél liter vizet, előveszem a liszteket. Beleöntöm a víz felét a keverőtálba, arra rámérek hetven deka lisztet, ami lehet kenyérliszt, vagy finomliszt és rétesliszt fele-fele arányú keveréke, a hetven dekából tizenötöt gyakran sima rozslisztre vagy teljes kiőrlésű búza- vagy rozslisztre, tönkölyre vagy éppen Graham-lisztre cserélem, mindegyikkel kicsit másképpen lesz finom, a kedvencem a teljes kiőrlésű rozs, azt használom legesleggyakrabban. A liszt után jön a só, egy csapott evőkanálnyi kell, szépen összekeverem a liszttel, aztán beleszórok egyharmad kiskanálnyi porélesztőt, vagy belemorzsolok egynolcad kockányi friss élesztőt. (Ha van kovászung, akkor olyan három evőkanálnyi érett, erős kovászt is használhatunk az élesztő helyett.) Egy kicsit keverek rajta, aztán hozzáöntöm a maradék vizet. Ilyenkor mindig eszembe jut, milyen is volt a liszttel játszani, elképzelem, hogy árvíz önti el a lisztvárost, a lisztbirodalmat, szégyen, nem szégyen, de még a vízparti homokozások is eszembe jutnak, hiába vagyok már túl a negyvenes éveim közepén. Szépen összekeverem a tésztát a keverőtálban, épp csak annyira, hogy már ne látsszon sehol lisztnek a liszt, álljon össze egy masszává az egész. A spatuláról a tál falával ügyesen lehúszom a maradék tésztát, aztán lefedem a tálat, és mint aki jól végezte dolgát, felteszem a konyhaszekrény vagy éppen a hűtőszekrény tetejére. Másnap reggelig nem lesz már dolgom vele.

Reggel előveszem a tálat és keverek egyet a tésztán, rózsahajtásnak hívom ezt a keverést, a spatulával a tészta alá nyúlok, felhúszom, amennyire tudom, aztán visszahajtom a tészta közepére ezt a tésztaszirmot, közben mindig egy fehér bazsarózsát szoktam magam elé képzelni, egy olyan bimbót, ami még nem nyílt ki egészen. Körbeforgatom a tálat, és öt-hat szálát húzok így ki és hajtok vissza a tésztára. Ez összesen egy perc, megerősödik és irányba áll tőle a glutén, magasabb és levegősebb lesz így a kenyér. Ha éppen otthon vagyok, akkor ezt még kétszer-háromszor,

óránként, másfél óránként megismétlem (ez egy igen megbocsájtó kenyér, mert az idő oldja meg a problémákat, nem nagyon szigorúak a szabályok), ha nem, akkor nem, akkor már csak sütés előtt fogok hajtogatni egyet a tésztán.

Hogy a tészta mennyi idő alatt kel meg pontosan, arra nincs szabály, hidegben tovább tart, melegben kicsit gyorsabb, de délután kettőre azért már többnyire kész van (ezzel a módszerrel nem szokott túlkelni, ha nincs nagy meleg, pár órát halaszthatjuk is a sütést – ha hűtőbe tesszük ezen a ponton a tésztát, akár huszonnégy–negyvennyolc órát is várhatunk), ha megjelenik a felszínén egy-két ujjbegynyi vagy nagyobb buborék, akkor biztosak lehetünk benne, eljött a sütés ideje.

Ekkor előveszem a vaslábost, kis lisztet szórok bele, és körbekenem az alján és falain (akik jénait használnak, azt mondják, érdemes kivajazni, zsírozni vagy olajozni, mert az üvegbe valahogy könnyebben beleragadhat), aztán lisztet szórok a gyúródeszkára (ha nincs, egy szilikonlap is megteszi), szépen elsimogatom, néha rajzolok is bele csak az öröm kedvéért, aztán ráborítom a tésztát, óvatosan, hogy ne nyomódjon ki belőle a levegő. Lassan remegve folyik, mint egy gleccser, én legalábbis a gleccserekre szoktam gondolni.

Amikor szépen szétterült a lisztes deszkán, belisztezem a kezem, megfogom a tészta alsó szélét, kicsit meghúzom és a közepére hajtom, aztán ugyanezt megteszem az átelles oldalán, aztán a két oldalán is, úgy, mintha egy batyut akarnék hajtani belőle, amikor kész, akkor átfordítom a tésztát, hogy a batyu szája alulra kerüljön, és a szép lisztes sima felszín legyen a teteje, kicsit körbepofozgatom, aztán átteszem a lábosba. Egy éles, vízbe mártott késsel bevágom a tetejét, nem szoktam nagyon cifrázni, egyszerűen csak egy keresztet vagy egy négyzetet vágok bele, mikor milyen a kedvem, aztán lefedem, és beteszem a hideg sütőbe, nem legalulra, hanem középre. 230 fokon szoktam sütni negyvenöt percet, aztán jön a fedő levételének ünnepi pillanata, a megemelkedett, kinyílt kenyér megcsodálása, és további tizenöt–húsz percnyi, fedő nélküli sütés. (Ezt sütője válogatja, ha a kenyér bélezete nedves, akkor érdemes az első tizenöt perc után lejjebb húzni a hőfokot, és tíz perccel növelni a fedő alatti sütés idejét.)

A kenyér kisült, pompás érzés elgyönyörködni a mahagónibarna árnyalataiban, a pici süléshólyagocskák szépségében, de nagyon fontos, hogy közben egy pillanatra se felejtjük el, a vaslábos tűzforró, óvatosan vegyük ki belőle a kenyeret.

Hiába vagyunk készen, igazából most jön a neheze, merthogy ki kell valahogy várni azt a húsz percet, fél órát, amíg kihűl egy kicsit, és megvághatjuk. Én sokszor azzal enyhítem a várakozás hosszú perceit, hogy a kenyérhez tartom a fülem, áhítatosan hallgatom, hogy pattogzik, ropog, szinte csilingelve, halkan, finoman. (Aki akarja, átkenheti gyorsan hideg vízzel egy konyhai ecsettel, attól picit lágyabb lesz a héja, és jobban kicserepesedik.)

Amikor aztán megvágom, mindig ismeretlen dédnagyapámra gondolok, a Sámuel nevű nagyváradi pékre, és eltűnődöm, vajon mit szólna ehhez a fajta kenyérhez? Vajon örülne-e annak, hogy a dédunokája már csak otthoni pék?

A liszt istene

Ahogy megmondtam, hogy ki vagyok, rögtön tudták, hogy lisztügyben jöttem, a kiscsaj mindjárt bevitt az irodába, aztán mint egy gép, rögtön nyomni kezdte nekem a statisztikákat, és tényleg, ők itt a legnagyobb hálózat, sokat tudnak arról, hogy mit hogy kell eladni, de akkor én megmondtam neki, hogy az nem úgy van, hogy értem én, hogy polcon tartási illeték, meg akciózási százalék, meg szezonális engedmény, meg kampányszázalék, meg telítettségi plafon, de itt akkor is a lisztről van szó, és hogy ez a miénk, garantált bioliszt, és a liszthez én értek, az eladáshoz ők, de a liszthez én.

A kiscsaj erre azt mondta, hogy jól van, elhiszi, vesznek kétszáz tonnát, köszöni, viszontlátásra, a szerződést majd elküldi faxon.

A legtöbben ennek már örültek is volna, végül is a százalék megvan, meg a jutalék is, de én nem az a fajta

vagyok, úgyhogy nem azt mondtam, hogy rendben, köszönöm, hanem azt, hogy nem úgy van az, drága hölgyem, figyeljen ide, aztán odatettem elé az aktatáskát az asztalra, át volt kötve vörös bársonyszalaggal, rajta a nagy masni, ahogy kell, ahogy meglátta, már rázta is a fejét, és szigorú hangon mondta, hogy sajnálja, nem fogadhatja el.

Akkor én mondtam, hogy nem hát, csókolom a kezét, igaz, hogy én régi vágású kereskedő vagyok, de azért annyira nem vagyok régi vágású, hogy ilyen régimódi dolgokkal próbálkozzak, hogy kis ajándék vagy apró figyelmesség, nem, én egy érzést hoztam neki, ne féljen, bontsa ki, és akkor, ahogy ezt mondtam, a szemébe néztem, és megfogtam a kezét, és odahúztam a masnihoz, és azt suttoztam neki, hogy ne féljen, bontsa ki nyugodtan, és tudtam, hogy most vagy a szekuritit hívja, vagy kibontja, és tétovázott is egy pillanatig, és azt mondtam akkor, hogy a táskában egy érzés van, egy elfelejtett érzés, hát nem kíváncsi rá, ne legyen gyáva, egy olyan gyönyörű nő, mint ő, nem lehet gyáva.

Akkor láttam, hogy villan egyet a szeme, és meghúzta a masnit, és a masni egyből kibomlott, és az aktatáska fedele rögtön felpattant, és amikor a csaj meglátta, hogy tele van liszttel, csak úgy ömlesztve, kiszereelés nélkül, akkor tényleg meglepődött, és mondta, hogy ne haragudjak, nem kell termékminta, és akkor én mondtam, hogy nem hát, ez nem termékminta, hanem egy érzés, és két kézzel megfogtam mind a két kezét, és a szemébe néztem, és úgy mondtam neki, hogy én őt rettenetesen tisztylem, és biztos nem is gondolt bele, hogy micsoda felelősség, hogy rajta múlik, hogy sok tízmillió háziasszony milyen liszttel süt, és biztos nagyon szereti a munkáját, mert azt én látom, hogy nagyon jó is benne, és egyáltalán csodás dolog, hogy ilyen gyönyörű fiatal nő létezik már középvezető, de én régi vágású kereskedő vagyok, és azt vallom, hogy a lényeg mégiscsak a termék, és hiába a logisztika, és hiába a marketing, mégse lehet magától a terméktől ennyire elszakadni.

Közben szépen lassan húztam a kezét a liszt felé, és hagyta, és akkor lassan belenyomtam a két tenyerét a lisztbe,

és a liszt ráfolyt a kezünkre, lágyan, langyosan, és akkor én rákulcsoltam a kezem az ő kezére, úgyhogy belemarkoltunk együtt a lisztbe, és a finom, puha liszt kifolyt az ujjaink között, egyszer, aztán még egyszer és még egyszer, és akkor elengedtem a kezét, mert tudtam, hogy most már bekapcsolt a homokozóreflex, és most már nem fogja abbahagyni, és tényleg, úgy játszott a liszttel, mint egy gyermek, simogatta és markolászta, és akkor én azt mondtam, hogy köszönöm, hogy bízott bennem, én erről beszélek, erről az érzésről, amit sokan csak gyerekkorunkban éreztünk utoljára, a liszt meg a sütés ezt az örömet adja vissza, és gondoljon bele, hogy milyen nagy dolog, hogy az ő jóvoltából háziasszonyok milliói... de láttam, hogy igazából már nem is figyel oda, úgyhogy elhallgattam, és csak néztem, ahogy a több ezer eurós kosztümjében ott áll az irodája közepén, és markolássza a lisztet, és ahogy a liszt kifolyt az ujjai közül, és visszacsorgott a táskába, a légkondi szele belekapott, és finoman beterítette az íróasztalán az üveglapot, és akkor én tudtam, hogy kész, nyert ügyem van, megveszi a teljes készletem, és azt éreztem, hogy a liszt istene vagyok, igen, a liszt istene.

Bagett dagasztás nélkül, sőt kovással

5 dl víz, 70 dkg liszt, 1 csapott evőkanál só, 1/3 kiskanál porélesztő vagy 1/8 kocka friss élesztő vagy 3 evőkanál kovász

Előbb-utóbb minden kezdő péknek szembe kell néznie a saját nagyravágásával, és ki kell mondania az igazat: onnan kezdve, hogy először átfolyt a hűvös liszt az ujjai között, igenis arra vágyik, hogy eljőjön majd az a pillanat, amikor arra nyitja ki a sütőt, hogy megsült ott bent egy félkosárnyi tökéletes, illatos bagett.

Ez persze nem lehetséges, már csak azért sem, mert egy rendes, tisztességes bagetthez a legtöbb embernek nincs elég

nagy sütője, inkább fél vagy háromnegyed bagetteket lehet sütni, de persze nem ez a legnagyobb baj: a legnagyobb baj az, hogy klasszikus bagettet sütni nehéz, nem számíthatunk olyan gyors és meglepően váratlan sikerekre, mint a parasztkenyér vagy a focaccia esetében. Aki rendes, igazi bagettet tud sütni, az már igazi pék.

Rendes, klasszikus módszerrel bagettet sütni nem túl egyszerű, egy időben nagyon komolyan kísérleteztem is vele, de aztán rájöttem, hogy a dagasztás nélkül készült, lassan kelt kenyér tészájából is lehet bagettet sütni, az a fontos, hogy ellen kell állni a kísértésnek, és maradni kell a kenyérlisztnél, nem érdemes rozssal vagy teljes kiőrlésű lisztekkel nehezíteni a tésztát. (Legalábbis kezdetben semmiképpen – aki már profin süt dagasztás nélküli bagettet, és már benne van a kezében a formázás mikéntje, az próbálkozhat a kenyérliszt 15-20%-ának másfajta lisztre cserélésével, viszont ahhoz, hogy azért mégiscsak lyukacsos legyen a kenyér belseje, növelni kell egy kicsit a hidratációt úgy, hogy mondjuk, fél decivel több vizet teszünk az alaptésztaához, ekkor viszont többször kell majd hajtogatnunk a tésztát, hogy formázható legyen – működik, de kitartóan gyakorolni kell.)

Ha tehát elszántuk magunkat a bagettsütésre, akkor vegyük elő a hűsége keverőtálunkat, és keverjük össze a megszokott módon egy dagasztás nélküli kenyértésztát: egy csapott evőkanál só, egyharmad kiskanál porélesztő, egynolcad kocka friss élesztő vagy három evőkanál kovász, fél liter víz, hetven deka kenyérliszt. Hagyjuk érni tizenhat-tizennyolc órát, úgy, hogy párszor hajtogatunk rajta néhányat, egészen addig, amíg szépen meg nem érik a tészta. Azt, hogy érett, onnan lehet felismerni, hogy szép, ujjbegynyi hólyagok vannak a felszínén, és ha megbökjük a tálat, akkor remeg, mint a kocsonya.

Ezen a ponton még meggondolhatjuk: még elővehetjük hűsége vaslábosunkat, és süthetünk egy hagyományos kenyeret.

Ha viszont mindenáron bagettet akarunk, akkor vegyük elő a deszkát (vagy a szilikonlapot), lisztezzük be jó alaposan, és óvatosan öntsük rá a tésztát. Aztán egy bevizezett éles késsel vágjuk négyfelé, és formázzunk mind a négy részből szépen bagetteket.

Könnyű ezt mondani. Megcsinálni már picit nehezebb. A lényeg, hogy óvatosan kell bánni a tésztával, nem szabad kinyomni belőle a levegőt. Először is húzkodjuk nagyjából téglalap alakúra, szórjunk egy kis lisztet a tetejére, aztán hajtsuk vissza rá a tészta tőlünk távolabb első harmadát, és ujjbeggyel finoman nyomkodjuk a tészta közepére a visszahajtott harmad szélét, aztán a tészta tőlünk távolabb eső szélét kicsit elnyújtva magunktól emeljük fel, és ismételjük meg az előbbi mozdulatot, viszont most már ne nyomkodjuk le az élét, hanem hüvelykkel és kéztővel hajtsuk rá a magunk felőli harmadát a közepére, és kéztővel nyomkodjuk végig, hogy a hajtások összeforranak.

Határozott, de szeretetteljes mozdulatokra van szükség, nem tudom, miért, de én ilyenkor mindig a dunyhahajtogatásra gondolok, a damaszt érintésére, szinte hallom is, ahogy sziszegnek benne a tollak.

Ha mindent jól csináltunk, most egy tésztahenger van előttünk. Lisztezzük meg újra, aztán kezdjük tenyérrel görgetve hosszúra nyújtani. Nem kell itt se túlzásba esni, könnyen nyúlik, négy-öt tekerés, és már előttünk is van egy bagett.

Az egyetlen baj vele, hogy alig fér be a sütőbe. Régebben, amikor hajtott a becsvág, egyenként, átlósan a tepsibe téve sütöttem szabvány méretű bagetteket, csak hogy az élmény meglegyen, de bevallom, újabban kényelmesebb vagyok, inkább félbevágom, és jól lehegyesítem a végét, így két részletben inkább négy-négy minibagettet sütök.

De addig még kicsit keleszteni kell, erre legjobb belisztezett, harmonikába hajtogatott abroszt vagy szilikonlapot használni, én a hullámhegyek alá a konyhai papírtörlok megmaradt papírhengereit szoktam bedugni, hogy a hullámvölgyek kicsivel több tartást kapjanak.

A fél óra, negyven perc, amíg magához tér a formázásból a tészta, pont elég idő arra, hogy előmelegítsük a sütőt és benne a csodálatos acéllapot, ami kemencévé varázsolja majd nekünk a sütő belsejét (ha nincs vaslapunk, akkor persze a tepsi is jó, azt viszont nem érdemes előmelegíteni).

Ha a sütő már jó forró, akkor egy éles, vizes késsel (vagy zsilettpengével, esetleg sniccerrel) bátran ferde vágásokat kell

ejteni a bagetteken, a fél bagetten kettőt szoktam, az egészen hármat, aztán be kell tenni a sütőbe. Ha vaslapot használunk, akkor célszerű ezt egy vetőlapáttal végezni, a 250 fokra hevült acéllap megérdemli a feltétlen tiszteletet.

Ahhoz, hogy szép pirosra süljön, gőzre is szükség van, a legegyszerűbb bedobni a sütő aljára egypár jégkockát.

Most már csak be kell csukni a sütő ajtaját, aztán a hőfokot 200 Celsiusra csökkentve, az üvegen át hús percig lesni-figyelni, hogy emelkednek, pirosodnak és nyílnak meg a bagettek.

Amikor már szép színt kapnak, és az üvegen át bekukucskálva eleget sütkéreztünk egy francia pékség kirakatának illúziójában, akkor nyissuk ki a sütőt, és vigyázva, nehogy a lelkesedés hevében mégis összeégessük a kezünket, söpörjük a bagetteket egy kenyérkosárba. Persze nem fognak beleférni, de éppen az a szép, ahogy ferdén kiállva belőle, hegyes csücskükkel a levegőbe dőlve, fotogéneen és gyönyörűen illatozva várják, hogy mi vagy családtagjaink türelme elfogyjon, és valaki végre mohón letörjön belőlük egy darabot.

Szőlős vagy cseresznyés vagy áfonyás focaccia

1 kg kenyérliszt, 5,6 dl víz, ¼ kiskanál porélesztő vagy 2 evőkanál kovász, 1,5 kiskanál cukor, 1,5 kiskanál só, 1 csepp olívaolaj

Itt az ősz, vége a nyárnak – és ezt onnan tudom, hogy szőlős focacciát fogok sütni. A kenyértésztát már kivettem a hűtőből, várom, hogy átmelegedjen, addig előkészítem a szőlőt.

(Persze úgy is kezdhettem volna, hogy végre itt a nyár – ezt onnan tudom, hogy cseresznyés focacciát fogok sütni –, de ellenállok a kísértésnek, nem teremtek az időben előre és hátra haladó, a nyárban oda-vissza áramló gondolatfolyamokat,

amelyekben a különböző gyümölcsös focaccia-feltétek különböző lélekállapotokat modelleznek – egyelőre maradok csak a szőlős focacciánál.)

A legjobb a nagyszemű fekete szőlő. Ülök egy szép nagy fűrttel, kezemben a hegyes kiskés, egymás után vágom ketté hosszában a szőlőszemeket. Eszembe jut a nyolcéves kori emlék, amikor először hámoztam meg kíváncsiságból egy szép nagy szőlőszemet, akkor még nem késsel, csak úgy foggal lehúzva róla egymás után a szőlőhéj csíkjait, aztán gyermeki örömmel fordítottam a fény felé – ahogy átragyogott rajta a nap, és kirajzolódtak a ragyogásban a szőlőszem mélyén ülő sötét magok, azt éreztem, hogy kincset találtam, különös titkos tudás birtokába jutottam. Soha nem felejttem el, mennyire más érzés volt megenni a héjától megfosztott szőlőszemet, síkos, tiszta szőlőíz volt, semmihez sem hasonlítható. Az ismert és szeretett gyümölcsből egyszerre valami egzotikus különlegesség született. Azóta már késsel hámozom a szőlőszemet, mindig csak egyet, többnyire olyankor, ha szőlős focacciát sütök, a kés hegyére tűzve nézem egy kicsit, hagyom, hogy újra felidéződjön az a régi, meglepett öröm.

Ahogy egymás után kettévágom a szőlőszemeket, és meglátom a belsejükben ülő magokat, mindig ugyanazt az áhítatot érzem, aztán amikor a kés hegyével egymás után kipiszkálom a szemekből a magokat, még mindig ebbe az érzésbe kapaszkodom, de közben persze nevetek is magamon: ma már van mag nélküli szőlő, hát miért nem azt használom inkább? Persze kérdés nélkül is tudom rá a választ: azért, mert magpiszkálás nélkül nem lenne ugyanaz.

A focaccia tésztája az alap kenyérrúd- és pizzatésztám. Minden hétfőn gyúrok egy kiló lisztből egy szép nagy adagot, egy kiló kenyérliszthez öt egész hat deci víz kell (én ehhez a számhoz ragaszkodom, de lehet picit több vagy kevesebb, attól függ, mennyire szomjas a liszt), egy negyed kiskanálnyi porélesztő (vagy két evőkanál kovász), másfél kiskanálnyi cukor, ugyanennyi só, ezeket simára gyúrom, négy részre osztom, golyókká formálom, mindegyiket külön műanyag dobozba teszem (olyanba, ami legalább háromszor akkora, mint a keletlen tészta), végül egy csepp olívaolajat csöppentek rá, körbeforgatom, aztán beteszem a

hűtőbe. Huszonnégy–harminchat óra alatt megkel, ezután szoktam felhasználni, egy hétig bármikor, amikor eszembe jut. Ha marad belőle, akkor a következő hétfőn belegyúrom az új adagba az öregtésztát, hadd dolgozzanak csak tovább a finom ízt adó enzimek. Ha első alkalommal kikelne, kifolyna a dobozból, az azt jelenti, túl sok élesztőt vagy kovászt tettünk bele, úgyhogy legközelebb kevesebbrel próbálkozzunk.

Ha a szőlőfelek már mind szép magtalanok, akkor előveszem a legkedvesebb kerek pizzaserpenyőmet. Forgatva-húzogatva kinyújtok bele egy tésztagombócot, közben bekapcsolom a sütőt a legmagasabb légkeverős fokozatra, aztán szépen belenyomom a tésztába a szőlőszemeket. Lehet csak úgy összevissza, ahogy jön, és lehet mintákat rajzolva, elrendezve. Én legjobban spirálformába szeretem rakosgatni, középről indulva, szépen a szélek felé. Nem kell az egészet betéríteni, csak úgy a belső kétharmadát.

Ha rajta már a szőlő, akkor durva szemű sót meg rozmaringot szórok rá, meglocsolom a legfinomabb olívaolajammal.

Aki nem kóstolta még, az itt szokott visszahőkölni, de én erre csak azt mondom nagy vidáman, hogy bátraké a szerencse. A frissen sült sós-gyümölcsös focaccia illata és a látványa úgyis gyorsan meg szokta győzni a kételkedőket.

Beteszem a tésztát sülni, pár jégkockát dobok a sütő aljára (amikor gázsütőm volt, egy tepsit tettem az aljára egy kevés vízzel), aztán az első öt perc után kicsit lejjebb húzom a sütőt, úgy 180 fokosra, és ha nagy bent a gőz, abból is kiengedek valamennyit.

Tíz-tizenöt perc alatt szokott készre sülni, akkor kiveszem, ráteszem a legszebb olajfa deszkámra, és áhítattal várom, hogy ehetőre hűljön.

Áfonyával, ribizlivel és cseresznyével is működik.

(Mióta van saját cseresznyefám, azóta a cseresznyés focaccia különösen fontos nekem, onnan szoktam számítani a nyarat, hogy rituálisan leszedem a fáról az első focacciára való, jó kétmaroknyi gyümölcsöt.)

Kamrába valók

Vaníliakivonat – a legjobb befektetés

1 befőttesüveg, kb. 20 dkg (azaz kb. 80 darab) Bourbon vaníliarúd, 1 üveg vodka (vagy arányosan mindenkévesebb)

Életem egyik legjobb befektetése volt, amikor egyszer hirtelen felindulásból rendeltem Madagaszkárról fél font Bourbon vaníliát. Amikor megjött (és nem akarok itt arról hosszan áradozni, hogy milyen érzés kapni egyszerre vagy nyolcvanrúdnyi illatos vaníliát egy jó nagy buborékos borítékban), fogtam az összeset, betettem egy közepes méretű befőttesüvegbe, és felöntöttem Stolichnaya vodkával. A legtöbb rudat egyben hagytam, de néhányat azért darabokra vágtam, hogy kijöjjenek majd szépen a belsejükből a vanília pöttyöcskéi, aztán már csak három hónapot kellett várni, és lehetett is elkezdni használni az így létrejött vaníliakivonatot.

Szép és izgalmas három hónap volt ez, néha, ha eszembe jutott, ráztam egyet az üvegen, figyeltem, hogy sötétedik lassan a vodka, hogy örvénylenek a rudak között valóban a pici vaníliapöttyök.

Az első hat-nyolc hétben nem nagyon érdemes kibontani és kíváncsian szagolgatni az üveget, határozottan kellemetlen, sőt kétségbeesítően fémes oldószerszaga van, ilyenkor megrémül az ember, hogy kárba ment az a sok drága vanília, a jó finom vodka.

De ha kibírjuk kétségbeesés nélkül, akkor három hónap után már átható vaníliaillat fog előáradni az üvegből, és örömmel állapíthatjuk meg, hogy csodálatos vaníliakivonathoz jutottunk, ami sokkal, de sokkal jobb annál, amit a boltban lehet kapni, a vaníliás cukor a közelébe se jön.

Egy-egy kávéskanálnyit szoktam tenni belőle kakaóba, palacsintába, *crème brûlée*-be, angolkrémbe, karamellbe, fagyiba – minden csak jobb lesz tőle, de komolyan. (És nemcsak az édességekbe jó, hanem például a krumplipürét vagy majonézt is egészen át tudja alakítani – ehhez persze bátorság kell, de megint mondom, bátraké a szerencse.) A legjobb az egészben, hogy sose fog elfogyni, mindig, mikor egy ujjnyit elhasználok belőle (úgy kb. félévente), felöntöm újra vodkával, és használok tovább, mert

annyira tömény a kivonat, hogy ez meg se kottyán neki, több mint öt éve használok már, de ezalatt csak sűrűbb és finomabb lett.

Nem olcsó mulatság, ráadásul azóta komoly vaníliavész lehetett a világon, most már szinte aranyárban mérik, de még így is megéri befektetni öt-tíz rúdca, hiszen kisebb adaggal is működik, csak kisebb üveg kell, és az elején valamivel többet kell várni.

Ahogy telt-múlt az idő, a családom különböző tagjai is kedvet kaptak hozzá, készültek kisebb-nagyobb ajándék adagok Bourbon és Tahiti vaníliából, külön-külön és vegyesen, és az alkohollal is kísérleteztünk, használtunk vodka helyett Bourbon whiskey-t, rumot és tiszta szeszt is. Mindegyik kombináció szép kivonatokat adott, a tiszta szesz előnye, hogy valamivel gyorsabb a folyamat, a rum és a Bourbon az elején picit túl domináns, aztán egy-két év alatt teljesen elnyomja az ízüket a vaníliáé, úgyhogy azt hiszem, hosszú távon szinte mindegy, mit használunk, a lényeg, hogy ne legyen nagyon drága, mert úgyis a vanília adja majd a lényegét.

Azzal viszont számolni kell főzéskor, hogy a kivonat végső soron vodka, még ha elenyésző mennyiség is – ha már jó érett a kivonat, egy cseppnél több nemigen kell fél liter turmixhoz, de azért gondoljuk meg, mielőtt elkezdjük vidáman belelocsolni a kicsik kakaójába.

Mint az emberek a sót

Bevallom, komoly sógyűjteményem van. Parajdi só, himalájai só, vörös hawaii só, fekete hawaii só, camargue-i sóvirág, Maldon só, füstölt Maldon só, Halen Môn walesi só, füstölt Halen Môn walesi só, vaníliás só, vörösboros só, rókagombás só – és akkor még a különböző fűszersókról nem is mondtam semmit, nem is beszélve a szlovén sóvirágról és arról a spéci angol sóról, amihez külön reszelőt csomagoltak, és Angliából küldte Enikő barátnőnk.

A harmincadik születésnapom előtt nem nagyon érdekelt pedig a só, sózni sóztam, volt sima meg darabos parajdi, meg a speciális

francia, amit soha nem mertem használni, mert tudtam, hogy sokba került, tehát őrizgetni kell.

Aztán a születésnapomra sót kaptam ajándékba Annától. Ötfélét, drágákat, különlegeseket. Én pedig? Ahelyett, hogy örültem volna, teljesen kiborultam. Kicsit úgy, mint a buta apa a népmesében, akinek azt mondja a lánya, hogy úgy szereti, mint az emberek a sót. Minek nekem ennyiféle só? Csak rakosgatni és kerülgetni kell, különben is, a só az só, minek ezt bonyolítani, dúltam és fúltam. Anna persze csak nevetett rajtam – kettőnk közül ő a kíváncsibb és bátrabb ingyenc, erre csodálatos fűszergyűjteménye a legjobb bizonyíték –, azt mondta, előbb kóstoljam meg, csak aztán mérgelődjek tovább. Én persze mérgelődtem, hogy ne mondja meg, mit csináljak, rossz szokásom szerint egyre mélyebbre ástam magam a haragba és a bosszankodásba.

Aztán Anna elém tett egy szelet vajas kenyeret, rászórt egy keveset a füstölt walesi sóból.

A só az só, gondoltam még mindig meglehetősen naivsággal, csak azért haraptam bele, hogy ne mondhassa, hogy meg se kóstolom, és persze hogy nekem legyen igazam: a só az só. És valóban. Csakhogy ez a só valahogy sósabb volt a sónál, és hiába jutott egy-egy falat kenyérre csupán pár pehelynyi, mégis valósággal robbant a számban, a vaj vajabb lett tőle, és a kenyér kenyeresebb. Nevetnem kellett az élményen, „sokkal sűrűbb a só”, jutott eszembe egy nagyon találó sor Karinthy híres műfordítás-paródiájából, ahol egy Ady-verset fordítanak oda-vissza magyarról németre, de persze nem Adyn nevettem és nem is a són, hanem a saját korlátoltságomon.

Azóta tudom, hogy a jó só: fűszer, és azt is megtanultam, hogy ha fűszerként használjuk, akkor nem kell belőle sok, tíz deka sokáig elég, ha meg sokféle finom sónk van, és felváltva használjuk őket, az lehet az illúziónk, hogy hosszú évekig, sőt évtizedekig tartanak.

Persze nem csak ilyen különleges sókat tartok itthon. Nálunk alap a parajdi só (mint szinte minden erdélyi iskolás, én is elzarándokoltam a sóbányába, és vittem onnan haza egy szép darab kősót, amiből aztán otthon telített sóoldatot csináltam, és aztán vártam heteken át hiába, hogy sókristályokká száradjon), van

étkezési só, és valamilyen egyszerű tengeri só is, merthogy a főzéshez jól kell tudni sózni, módjával, de nem túl spórolósan.

A kenyérsütés tud legjobban megtanítani a helyes sóhasználatra, mert ott a só nemcsak ízesíti a tésztát, hanem erősíti a glutént, és szabályozza-lassítja az élesztő növekedését, tehát alapjaiban határozza meg a tészta jellegét. Só nélkül nemcsak sótlan lenne a tésztánk, hanem egészen másmilyen, szinte süthetetlen és ehetetlen.

Kandírozott narancshéj – a vágy, hogy cukrászok lehessünk

kezeletlen narancs héja, cukor, víz

Mindig sajnáltam kidobni a narancshéjat, pláne a drága, kezeletlen szicíliai narancsok héját. Ezért aztán belevágtam a narancskandírozásba. Vágjatok bele ti is. Kandírozzatok narancshéjat. Szerezzetek valahonnan kezeletlen narancsot. (Én Giuseppe barátom boltjából szoktam ládaszámra vásárolni, ha csak tehetem, így állok bosszút narancshiányos gyerekkoromon.)

Egyétek meg, a héját vágjátok csíkokra. Mérjétek meg a súlyát. Tegyétek egy lábosba annyi vízzel, amennyi ellepi. Forraljátok fel, öntsétek le róla a vizet, öntsetek rá friss vizet, forraljátok fel újra, öntsétek le róla megint a vizet. (Ez azért kell, mert a héjat a fehér belső részével együtt kandírozzuk, és nem akarjuk, hogy keserű legyen.) Öntsetek hozzá feleannyi cukrot, mint amennyi a súlya volt, amikor megmértétek, aztán tegyetek hozzá a cukorral megegyező mennyiségű vizet, keverjétek össze, főzzétek kis lángon, gyöngyözve fél órát. Hagyjátok nyitva a konyhaajtót, hadd töltse be az egész lakást a narancsillat. Szkeptikus családtagjaitokat nyugtassátok meg, nem azon mesterkedtek, hogy olyan szikkadt, rágósan keserű és pokoli édes valamit készítsetek, amit a boltban kandírozott narancshéj néven árulnak. Ecseteljétek

lelkesen, hogy ez egész más lesz, robbanósan narancsízű, visszafogottan édes, játékosan és nagyon enyhén kesernyés. Ha letelt fél óra, szűrjétek le, tegyétek egy tepsibe, hagyjátok kihűlni és megszáradni. (Ez egy napig is eltarthat.) Legyetek elnézők a száradás közben rá-rájáró családtagjaitokkal. Ha már száraz, szórjatok rá egy kevés cukrot, forgassátok bele, tegyétek csatos üvegbe. Sokáig eláll, minden süteménynek javára válik. Ha igazán jól akartok, vágjátok apróra, keverjétek forró csokihoz. Vagy öntsétek le olvasztott csokival. Vagy keverjétek friss karamellbe. A tejberizsnek, tejbegríznek is jól tesz.

Ja, és mielőtt elfelejteném, a megmaradt cukorszirupot nehogy kiöntsetek – pompásan lehet vele ízesíteni jeges teát, bátrabbak grogba is keverhetik, de gyömbérszörpnek is remek alap lehet.

Alternatív megoldás, hogy a narancshéjat simán lereszeljük, és mézben vagy cukorban tároljuk – akár éveig. (Ha barna cukorba tesszük, állítólag nem fog összezsomósodni a cukor.)

Tárkonyecet

1 befőttesüveg, annyi tárkony, amennyi belefér, ecet

A legelső dolog, amit feltettem a polcra, ahogy lett végre saját kamránk, egy szép nagy leáztatott címkéjű neszka-vés üveg volt, telis-tele tárkonyecettel. A szüleimtől kaptam, féltő gonddal és nagy előrelátással készítettek nekem is egy adagot, tavasszal, amikor a sajátjukat frissítették. Merthogy tárkonyecet nélkül nem kamra a kamra, ebben szinte minden erdélyi gyökerű ember egyetért. A tárkonyecet mindenre jó elixír, minden levest és főzeléket pillanatok alatt megtárkonyosít belőle pár csepp, kellő óvatossággal adagolva sokat tud szépíteni a legszebb vinaigrette-en is, a berni mártás is vadabbul lesz tőle tárkonyos.

Nagyon egyszerűen készül, kell hozzá egy megfelelő magas befőttesüveg – nem tudom, miért, de minálunk valamiért

hagyományosan leáztatott címkéjű neszkvás üvegek vannak erre a célra használatban, talán azért, mert ezek a nyolcvanas években akkora kincsnek számítottak, hogy a lehető legnemesebb célra akartuk őket felhasználni áhítatosan, és a tárkonyecetnél nemesebb célt nem nagyon ismertünk –, ezt az üveget pedig egészen tele kell szedni friss tárkonnyal, annyit kell belegyömöszölni, amennyi csak belegyömöszölhető, aztán fel kell önteni ecettel, és le kell zárni. Lehet fehérborecettel finomkodni, de nálunk még mindig a rendes, klasszikus ételecet van használatban erre a célra.

Utána már csak várni kell pár hetet, és kész is, ahogy telik az idő, a tárkonyecet egyre jobb, egyre erősebb lesz. Tavasztól tavaszig biztosan kitart, persze van, aki utánatölti, és évekig használja.

Kovászos uborka – Apám kovászosa

uborkásüveg, uborka, fokhagyma, kapor, csombor (borsikafű), víz, só, tárkonyecet, fél szelet kenyér, esetleg: babérlevél, 1 vékony tormaszár, csípős paprika

Csináljatok kovászos uborkát Apám titkos receptje szerint.

Ő szerényen azt állította, hogy ez Közép-Európa legjobb kovászos uborkája, és mindenféle történetei is voltak ennek alátámasztására. Menjetek ki a piacra uborkáért, fokhagymáért, kaporért, csomborért (más néven borsikafűért).

Vigyázzatok, az uborka friss legyen, és ne legyen se túl nagy, se túl kicsi. Legjobb, ha nyolc-tíz centis. Tapogassátok meg, hogy elég kemény-e, legjobb, ha hüvelykujjal dörzsölgetitek szépen kicsit a héját, úgy érezni legjobban az uborka héjának finom érdecskeit.

Ha olyan kedvetekben vagytok, vehettek még csípős paprikát és tormát is.

Menjetek haza, arcotokról sugározzon az öröm, úgy mondjátok el a nagy hírt, hogy ti most bizony kovászos uborkát fogtok csinálni. Három verőfényes nap, és kész is lesz. Nem ér az élet semmit kovászos uborka nélkül.

Ha már úgylis szóba került, hát meséljétek el nekik pár történetet a kovászos uborkáról. (Apám legjobban azt a sztorit szerette elmesélni, amikor a szobrász barátja kávézaccból és reszelt almából próbált pálinkát főzni, és aztán Tuskó Hopkins-i leleménnyel kovászosuborka-lével akarta elvenni a koriander ízét, amivel azelőtt a kávéízt akarta elvenni...)

Közben hozzátok elő a kamrából az uborkásüveget. Egy nagy fazékban tegyetek fel forni vizet. Az uborkát mossátok meg, többször is, szépen, alaposan.

Töröljétek szárazra az uborkákat, aztán mindegyiknek vágjátok le mind a két végét, és hosszában vágjátok bele négyötödig mind a két oldalon úgy, hogy közben kilencven fokot fordítotok rajta.

Tegyetek az üveg aljára egy kis kaprot, egy kis csombort, pár gerezd fokhagymát. Aztán kezdjétek berakni az üvegbe az uborkát. Ezt ne csak úgy tessék-lássék csináljátok, adjátok meg a módját, szép sorban körbe rakjátok őket, jó szorosan. Annyira szorosan, amennyire csak lehet. (Apám sebészi precizitással szerette berakni az üvegbe az uborkát, közben mindig elmagyarázta, hogy ez a lényeg, ez a rakás, ezt nem lehet akárhogy csinálni, és közben arra biztatott, nézzem, figyeljem, tanuljam. Időnként kaprot, csombort és fokhagymát is dugott az üvegbe, beletett egy babérlevelet is, meg egy szépen megpucolt vékony tormaszárat. Néha csípős paprikát is. Azt mesélte, vannak, akik télire is elteszik a kovászos, azok két-három meggyfalevelet is tesznek bele. Ő ezzel nem élt, a télire eltett uborkához más rituálék és más fűszerezés tartozott. Meg persze a fogadkozás, hogy hozzá se nyúlunk karácsonyig.)

Ha az uborkát szépen, katonásan beraktátok, akkor tegyetek az üveg alá egy villát vagy egy kanalat, nehogy megrepedjen, aztán öntsétek fel forró vízzel.

Számoljátok el tízig, közben tekerjétek körbe egy konyharuhával az üveget, és a kagyló fölé fordítva öntsétek le róla a forró vizet.

Szívjatok egy mélyet az uborkás gőzből, abból a jó, zöld, éretlen és enyhén kesernyés szagból, gondoljátok azt, na, majd három nap múlva másképp beszélünk. A fazékban maradt vizet öntsétek át egy másik edénybe, hogy minél gyorsabban langyosra hűljön, keverjétek minden liternyi vízhez másfél evőkanálnyi sót. Öntsétek rá ezt a jó sós vizet az uborkára, hogy ellepje.

Hozzátok elő a tárkonyecetet a kamrából, cseppentsetek belőle az uborkára háromcseppnyit. (Apám fanatikusan szerette a tárkonyecetet és a tárkonyt, néha azt is tett az uborka közé, de mindig csak nagyon óvatosan.)

Tegyetek a tetejére egy fél szelet kenyeret. (Apám barátja, az a bizonyos szobrász hámozott, negyedbe vágott krumplit használt kenyér helyett, jókat vitatkoztak aztán azon, hogy melyikük uborkája a jobb.)

Ezzel a munka első fázisa kész, az üveget le lehet fedni egy kistányérral, és ki lehet tenni a napra.

Apám ezen a ponton mindig kuncogott kicsit magában azokon a tudatlanokon, akik csak kivárják a három napot, és nem öntik le minden reggel az uborkáról a levét. Ő minden reggel rituálisan odament az üveghez egy szűrővel és egy fazékkal, szép óvatosan átöntötte a szűrőn az uborka levét, aztán visszaöntötte az üvegbe. Néha minket bízott meg ezzel, és ha elfelejtettük, méltatlankodott.

(Én sose értettem, erre mi szükség, a mai eszemmel azt gondolom, hogy ez még abból az időből maradt a receptben, amikor nagy mennyiségben, dézsában savanyították az uborkát, nem biztos, hogy ennek egy háromliteres borkánnál – a befőttesüveg erdélyi neve – is jelentősége van. De a hagyomány az hagyomány.)

Pár napig várni kell, aztán ha már szagra jó savanykás, meg lehet kóstolni. Ha kész, vigyétek be a kamrába, többet már nem kell forgatni a levét.

Egyétek meg, és kínáljátok meg a barátaitokat is.

(Sokat nem adnék azért, ha találkoznék most az ötéves önmagammal, ahogy vidáman sétálok a Moldovei utcában, a fejemen petróleumos tetűkenőcs és az ehhez szükséges turbán. Az övemben tomahawk és skalpolókés, a nyakamban medvekarom, az ingzsebemből feltűnően kilóg egy magam készítette hiteles

seriffigazolvány, az egyik kezemben íj, a másikban egy kovászos uborka, amiből nagyon aprókat harapok, hogy tovább tartson, ha ismerős jön szembe, hanyagul felé kínálom: – Kérsz egy harapást? Nem? Hát kérlek, bánhatod, mert ez Közép-Európa legjobb kovásza.)

A hagyományos erdélyi zakuszka

napraforgóolaj, 1 rész padlizsán (vinetta), 1 rész pritamin (gogos), 1 rész paradicsom, 1 rész vöröshagyma, esetleg még: gomba, bab
egész fekete bors, só, babérlevél, fokhagyma

Gyerekkoromban jóformán zakuszkán éltünk. Nemcsak mi, egész Erdély, sőt egész Románia. Augusztusban ipari mennyiségben készült, tüzek gyúltak a kertekben és a blokkok között, mázsaszámra pörköldött a parázson a padlizsán, hatalmas üstökben fortyogott aztán a hagyma, a darált gogos (pritamin) és a vinetta (padlizsán) és a paradicsom narancsvörös keveréke, egyes helyeken (nálunk például) gomba is és paszuly is került hozzá.

Ezt a sós-ízletes zöldséglekvárt aztán borkánokba (befőttesüveg) zárva eltettük télire, ezt ettük reggelire-vacsorára, kenyérre kenve. Igen, a zakuszka Erdélyben ezt jelentette és jelenti máig, egy hagyma, padlizsán, paradicsom és pritamin alapú zöldséglekvár, esetenként gombával és babbal dúsítva, nem sok köze volt az orosz kultúrában a vodkához adott apró finomságokhoz. (Én úgy tudom, hogy az 1680-ban Moldvából Erdélybe menekült családok hozták magukkal a receptet – de hát a Dragomán család is ezek közé tartozott, és tudjuk, minden szentnek maga felé hajlik a keze, szóval nem vennék erre mérget –, pedig milyen pompás is volna azt állítani, hogy ez, amit most leírok, a mi titkos több száz éves családi zakuszkareceptünk.) Akárhogy is, a zakuszka alapétel volt, és máig az. Külön rituáléja

volt a piacon az alkudozásnak, a Regátból érkeztek az árusok, kombi Daciákból árulták ládaszámra a vinettát meg a gogost, meg a paradicsomot, mi meg ládaszámra vettük és cipeltük haza.

Hagyományosan úgy készül, hogy a vinettát parázs fölött vagy a gázsütő platniján feketére égetjük, aztán lehúzzuk a héját, és a húsát fakéssel összetörjük, a paprikát, hagymát húsdarálón ledaráljuk, a paradicsomot lehámozzuk, és húsdarálón azt is ledaráljuk. Aztán a hagymát napraforgóolajon dinsztelni kezdjük, hozzáadunk minden hozzávalót (paprika, vinetta, paradicsom), jó sok egészben hagyott fekete borsot és sót, meg persze babérlevelet, majd lassú tűzön folyton kevergetve addig főzzük, amíg az olaj fel nem jön a tetejére.

Az arányok egyszerűek, mindenből ugyanannyi kell bele. A hozzávalóknál már rengeteg a variációs lehetőség: van, ahol vinetta helyett erdei gomba (rókagomba vagy vargánya) kerül bele, van, ahol előfőzött fehér vagy éppen tarka paszuly, és van, amikor a gomba vagy a paszuly a vinetta mellett kerül a zakuszkába.

Természetesen ahány ház, annyi szokás, és családon belül is dúlhatnak adáz viták.

Én például paszullyal és vinettával szeretem, de úgy, hogy a paszuly egyben maradjon a zakuszkában, az öcsém viszont azt szereti, ha a paszuly is le van darálva, és az egész zakuszká egy durva állagú, sűrű pép. (Mióta ezekre az igényekre fény derült, azóta drága Édesanyám különféle zakuszkákat csinál, külön nekem és külön az öcsémnek.) További vitalehetőségeket ad a fokhagyma használata, kell-e bele egyáltalán, és az, hogy legyen-e csípős vagy sem, egy csípős gombás zakuszká egész más, mint egy édeskés babos, ahogy ez lenni szokott, a variációs lehetőségek száma a viszonylag kevés hozzávaló ellenére igen nagy.

A mi zakuszkánk enyhén csíp csak, viszont sok egész bors van benne, a főzésben megpuhult bors szétrágásának garatkaparó, fanyarkásan csípős-égető élménye nekem igencsak hozzátartozik a zakuszká élvezetéhez, de én a masszából kihálászott babérlevelet is mindig bevettem a számba, hogy aztán a nyelvem és a szájpadrólásom közé szorítva ízlelgessem pár másodpercig azt a mélyzöld, nyomokban kapribogyóra emlékeztető ízt, ami csakis a

zakuszkában hosszan főtt babérlevél sajátja. (Megenni természetesen nem szoktam, és ezt másnak se javaslom.)

A klasszikus zakuszká órákig fő, és napokig készül, aki nem darált még le húsdarálón öt-tíz kiló gogost, az nem is tudja elképzelni, milyen hősies munka is az, és persze a lassan fortyogó és bugyborékoló, húszliteres fazékban fövegető mély narancssárga massa négy-öt órán át tartó szorgalmas kevergetése is elég emberpróbáló feladat.

A zakuszkafőzés mögött bizony komoly munka van, és amikor megfőtt végre, és feljött az olaj a tetejére, és meg lehet kóstolni, és örömmel enni pár nagy karéj friss, meleg zakuszkával megkent kenyeret, akkor kezdődik csak a munka második része. Merthogy a zakuszkát el is kell tenni, azon melegében kiforrázott borkánokba kell kanalazni, a borkánokat celofánnal lekötni, és pokrócba csavarva dunsztolni. Én gyerekként ezt szerettem legjobban, ezt a dunsztolást, ilyenkor előkerültek a téli pokrócok, és egészen más szerepet kaptak, kellemes kis házacska építettünk belőlük meg a párnákból meg a dunyhából a nagyszoba sarkába. Ebbe az egzotikus kis párna-pokróc kalyibába kerültek az egymásra tornyozott üvegek. (Egyik évben, öt- vagy hatéves lehettem, olyan intenzíven részt vettem a zakuszkafőzésben, hogy mire a dunsztolásra került sor, és megcsináltam az üvegek szállodáját, én is odafeküdtem, és úgy vártam, hogy jöjjenek-jöjjenek azok a finom üvegek. Aztán elaludtam, és másnap reggel az ágyban ébredtem fel. Amikor zakuszkát eszem, mindig eszembe jut a dunsztolópokróc meleg illata, és a csalódás is, amivel az ágyban ébredtem, aznap este ugyanis *A három testőr* című Dumas-regény filmváltozatát adta volna a román tévé, és én abból így, sajnálatos módon, kimaradtam.)

Amikor esetleg zakuszkát kapunk valakitől ajándékba, akkor gondoljuk mögé szépen azt a két-három napnyi intenzív munkát, ami ahhoz szükséges, hogy „olyan” legyen.

Zakuszka

– Mindent úgy csinálunk, ahogy apáddal csináltuk volna. – Anya ezt vagy kétszázadszor mondta, háromszázadszor, ezredszer, Dénes már nem számolta, ezredszer is azt válaszolta, amit először. – Igen, édesanyám, pont úgy, pontosan ugyanúgy – közben próbált is ugyanúgy mosolyogni, úgy tenni, mintha nem idegesítené halálosan ez az egész helyzet.

Tekerte a húsdarálót, közben két ujjal passzígtatta a paprikaszeleteket a daráló torkába a nagy fémcsavar mögé, hersenve-sziszegve sercentek péppé, ahogy a fémcsavar a henger belsejének passzírozta őket, Dénes utoljára húsz éve segédkezett a zakuszkafőzésben, még otthon, Vásárhelyen, az utolsó előtti otthoni nyáron, Apa keze akkor épp el volt törve, neki kellett beállnia a helyére, akkor is utálta csinálni, ki kellett hagynia a pingpongtábor, végig attól félt, hogy beleragad az ujj a húsdarálóba, az emlékekkel együtt hirtelen belevillant a régi rettegésérzés, egy pillanatra megállt a darálásban, végignézett a kerti asztalon, a téglákból épített, hevenyészett tűzrakón, tudta, teljesen fölöslegesen öntött nedves homokot a téglák alá, a gyep akkor is ki fog ott égni, de persze szó sem lehetett arról, hogy a gázgrillen süssék meg a padlizsánt, éppúgy, ahogy az elektromos húsdarálót se lehetett elővenni, a legelején próbálta viccesen mondani Anyának, hogy most, hogy Apa nincs ott a maga vasfegyelmével, hát egyszerűsíthetnének kicsit a folyamaton, de Anya szeme összeszűkült, a régi jól ismert konoksággal rázta meg a fejét, úgy mondta, hogy szó sem lehet róla, mit szólna szegény apád.

Akkor alig bírta ki, hogy vissza ne szóljon, ott volt a torkában a válasz, pont az a lényeg, hogy pontosan tudjuk, hogy mit szólna, mindig pontosan tudtuk, hogy mit szól, mert mindig mindenbe beleszólt, és mindig mindennek úgy kellett lennie, ahogy ő akarta, csakis és kizárólag úgy, sehogy máshogy, hát nem látod, hogy erről szólt az egész életed, onnan, hogy tizenhét évesen megismerted, és tizennyolc évesen hozzámentél, hogy mindennek úgy kellett lennie, ahogy ő parancsolta, mert sehogy máshogy nem jó, nem tűnt fel,

hogy a négy fia a világ négy sarkába menekült előre, mit gondolsz, én mért itt Berlinben vagyok idegsebész, mért nem maradtam otthon, hát nem, elsősorban nem a pénz miatt, hanem azért, mert minél messzebb akartam lenni szegény apámtól, a folyton vizslató tekintetétől, amivel mindent nézett, amit csak csináltam, már a hangot is utáltam, ahogy enyhén sípolva levegőt vesz, mert már abból tudni lehetett, hogy most egy kioktató letolás következik, aztán persze inkább nem mondott semmit, hanem szó nélkül elment keresni valami feláldozható szilikonlapot, hogy legalább a húsdaráló talpa ne hagyjon örökre nyomot a teakasztal lapján, ha már így is, úgy is rá kell csavarozni.

Az utolsó négy szelet paprikát is benyomta a húsdarálóba, közben végignézett az asztalon sorakozó öt hatalmas tálon, négy-négy kiló lilahagyma, tarkabab, paradicsom, pritaminpaprika, padlizsán, persze ezt igazából nem így kell mondani, otthon Vásárhelyen ezt így sose mondták volna, Apa meg pláne sose mondta volna így, vereshagyma, fuszulyka, gogosár, vinetta, egyedül csak a paradicsom volt paradicsom, Anya épp az utolsó padlizsán héját szedegette le, időnként hideg vízbe mártotta az ujjait, hogy ne égesse annyira a forró padlizsán, arról persze szó se lehetett, hogy megvárják, amíg kihűl, azután héjazzák le.

A zakuszka Apa egyik legfőbb mániája volt, órákig tudta magyarázni, hogy ez egy ősrégi örmény családi recept, az egyetlen igazi és autentikus, az összes többi variáció mind elfajzott ostobaság, hosszan, dühösen tudott azokról a szerencsétlenekről beszélni, akik nem úgy csinálják, ahogy ő, persze a titkos családi receptet a világért se osztotta volna meg senkivel.

Anya fakéssel zúzta össze a padlizsánt, aztán hozzátöltötte a többihez, aztán letette a deszkát, sóhajtván végignézett a tálakon. Dénes arra gondolt, hogy most jön a neheze, a húszliteres üstben a főzés és a kevergetés, ezt Apa soha át nem engedte volna másnak, ott izzadt az üst mellett órák hosszat. Anya levegőt vett, Dénes tudta, mit fog mondani,

ugyanazt, megint ugyanazt, és arra ő majd megint ugyanazt fogja felelni.

A nagy elszenesedett nyelű fakanálra nézett, Anya ezt is kihozta Berlinbe, az üsttel és a zöldségekkel, tele volt az egész csomagtartó, hirtelen Apa keze jutott eszébe, a pecsétgyűrűi és az arany karkötője, és az, ahogy két kézzel fogta a fakanalat, ahogy terpeszben állt az üst fölött, Anyára nézett, arra, ahogy felemeli a régi konyharuhát, és megtörli vele a homlokát, arra gondolt, most kéne azt mondani, hogy úgyse lesz olyan, hagyjuk abba az egészséget, semmi értelme, egész életemben utáltam a zakuszkát, de azt is tudta, hogy nem ezt fogja tenni, hanem odamegy, és két kézbe veszi a fakanalat ugyanúgy, ahogy Apa csinálta volna, végighúzza sorban mint az öt tál peremén, aztán pontosan azt fogja mondani, amit Apa szokott ilyenkor: „na szíveim, most jön a lényeg”, és Anya akkor rá fog nézni, és a temetés óta először végre igazán mosolyogni fog.

Kacsarillette

2 kacsacomb, só, bors, kakukkfű, majoránna, narancs, fokhagyma, víz, 1 vöröshagyma, 1 sárgarépa, $\frac{1}{4}$ alma vagy birsalma, $\frac{1}{2}$ pohár fehérbor, 1 pohárka konyak vagy brandy vagy whisky vagy armagnac vagy calvados, esetleg még: egyujjnyi hámozott gyömbér, 1 csillagánizs

Csináljatok kacsarillette-et. A rillette zsírban eltett hús, gyerekkoromban is csináltunk hasonlót, jóval kevésbé kifinomultan, az volt a zsírba lesütött hús.

Az igazi rillette egyfajta nagyon finom pástétom, olyan, mint a lekvár, sokáig eláll, szép szelet kenyérrel, egy kis savanyúsággal bármikor bevethető vendégüdvözlő, uzsonna vagy ebéd. (Nálunk ott a helye a karácsonyi asztalon is.) Ültem olyan francia

bisztróban, ahol rögtön, ahogy leültem az asztalhoz, hoztak egy csatos üveget tele rillette-tel, meg kenyeret, az volt az előétel, ehettem, amennyi tetszett. Készülhet disznóból, kacsából, libából, nyúlból, akár vadból is. Most a kacsarillette-et mesélem el, ha kacsacombot veszek, sokszor kettővel többet szoktam, azokból lesz majd a rillette. (Ez a „gyors” rillette-készítés, van a másik, lassabb út, amikor nyolc kacsacombból konfitot csinálok, aztán annak egy részéből rillette-et, az egy egész éjszakás műsor, majd máskor mesélem el.)

Vegyetek két szép kacsacombot (ehhez jó a hízott kacsacomb is), sózzátok, borsozzátok, dörzsöljétek be kakukkfűvel (megbír egy kis majoránnát is), kockázzátok be a bőrét (ha nem sürgős, akkor tegyéték egy-két napra hűtőszekrénybe – én zárható zacskóba szoktam, és mellé teszek pár szelet narancsot meg pár gerezd fokhagymát is, hadd aromatizálja a húst). Vegyetek egy mély serpenyőt vagy kis lábost, tegyetek bele két milliméternyi vizet, arra a combokat bőrével lefelé, fedjétek le, és hagyjátok kis lángon, hogy elkezdje kiereszteni a bőréből a zsírt. Emeljetek kicsit a lángon, süssétek körben szép pirosra a combot. Amíg pirul, hámozzátok meg egy hagymát, egy murkot (répát) és pár gerezd fokhagymát, én mindig teszek mellé egy negyed almát is (a birsalma is tökéletes), tegyéték a kacsra mellé, pirítsátok meg egy kicsit (bátrabbak egy ujjnyi hámozott gyömbért és egy csillagánizst is tehetnek mellé, én is szoktam többnyire), fordítsátok bőrével felfelé, lötyrintsetek alá egy fél pohár bort. Azután fordítsátok bőrével lefelé, fedjétek le, és hagyjátok kis lángon egy órát. (Sütőbe is be lehet tenni, mondjuk 140 fokra – vagy kevesebbre, de akkor több időre, itt is igaz a minél kisebb hőfokon, annál tovább elv, ugye a konfit 80 fokon készül nyolc órán át.) Egy óra múlva fordítsátok meg, bőrével felfelé süssétek-pároljátok (vagyis brezírozzátok – mint megtudtam, ez a *braise*-re a hivatalos magyar szakkifejezés) még egy órát. (Végig a saját zsírában van, az a jó, ha szinte ellepi – ha nem olvadt volna elég zsír a bőre alól, nyugodtan ki lehet pótolni a hiányt kellő mennyiségű bolti kacsazsírral.) Akkor van kész, amikor már mozog a húsban a csont. Hagyjátok langyosra hűlni. Tegyéték át egy deszkára (nekem lapító) a combot, szedjétek le a bőrét és az összes húst a csonttól. Lehet villával rostokra szedni, ez az

autentikus francia módszer, én mostanában egy kést hintáztatva egészen apróra szoktam vágni, a leszedett bőr harmadát is beledolgozom. (A maradék bőrt gyorsan megpirítom, és a zöltségekkel együtt egy fél szelet zsírba mártott kenyérre teszem – ez a szakács jutalma, fél pohár bor vagy kupica konyak is dukál hozzá –, és persze a sült almát se szoktam veszni hagyni.) A húspépet tegyétek vissza a zsírba, langyosítsátok meg, keverjétek bele egy pohárka konyakot (vagy brandyt vagy whiskyt vagy calvadost vagy ha éppen van, armagnacot – az ideális az armagnac lenne, de hát nem vagyunk sajnos Gascogne-ban), aztán töltsétek az egészet egy csatos üvegbe (vagy sima befőttesüvegbe). Tegyétek hidegre, hagyjátok megszilárdulni. Várjatok másnapig. (Vagy sokkal tovább, hetekig, hónapokig akár.) Közben gondoljatok néha rá, képzeljétek el, milyen jó lesz elővenni az üveget, kibontani, benyúlni a zsír alá egy késsel, kivenni és kenyérre kenni belőle egy szép adagot. Ha már eleget álmodoztatok róla, vegyétek végre elő, bontsátok ki, kóstoljátok meg. Harapjatok mellé apró uborkát, gyöngyhagymákat, savanyított gombát.

Örüljétek.

Persze megesisik néha, hogy sok rillette-re vágyunk, és valamiért épp olcsó az egész kacska, és ilyenkor felmerül a kérdés, hogy lehet-e egész kacsából is rillette-et készíteni?

Lehet. Hagyományosan far-hátból és szárnyból csinálták, combból is jó, és mellből is lehet (bár ezt ritkán szokták): részekre kell szedni a kacsát, és a leírt módon csinálni. A bőre viszont meg fog maradni, azt érdemes két szilikonlap között 220 fokon tíz perc alatt ropogósra sütni, és megenni. A csontokat meg mélyhűteni, és legközelebb hozzáadni a húsleveshez – remek kacsáízt ad neki majd. (A zúza és a szív is belemehet a rillette-be, a májat külön javaslom vajon és hagymán megpirítani, aztán pürésíteni – akár egy kis plusz csirkemájjal –, egy kis konyakot hozzáadva remek gyors májpástétom lesz belőle.) Viszont attól, hogy több a hús, nem kell mellé több zöltség, az csak az aroma miatt kerül mellé, ha többet veszünk hozzá, túl sok peccsenyelé keletkezik, és akkor hosszú távon megsavanyodhat a rillette.

Sós citrom – citromba harapni

citrom, citromonként 2 kiskanál cukor, 2 kiskanál só

A kilencvenes évek elején egyszer hazafelé mentünk késő éjszaka Annával. A sarkon bekopogtunk az éjjel-nappali kiadóablakán, és az utolsó pénzünkön vásároltunk egy citromot. Arra már nem emlékszem, hogy mire kellett, de az euforikus örömet, hogy ezt megtehetjük, sose fogom elfelejteni. A citrom a bőség, a gazdagság és a szabadság szimbóluma volt mindkettőnk számára, és azzal, hogy éjjel is vehettünk belőle, valahogy bosszút álltunk gyerekkorunk citrompótló tablettákkal és teába kiskanalazott citromsóval töltött éveieért.

Talán azért is gondoltam annyira titokzatos gyümölcsnek gyerekkoromban, mert olvastam egyszer valahol, hogy citromlével láthatatlanul lehet írni a papírra. Amikor lett citrom, tényleg kipróbáltam, hogy a citromlébe mártott, tollszárba dugott tollheggyel írt, a megszáradás után eltűnt szavakat Apám kislámpájának forró körtéje sötétbarna szellemképként előhívta a lapon. Onnan kezdve, ha csak került citrom vagy citromlé, bonyolult titkos térképeket rajzoltam meg, és hosszú titkos üzeneteket írtam saját magamnak, amiket aztán vad izgalommal hívtam elő napokkal vagy hetekkel később.

Egyszer, amikor egyetemista koromban egy San Salvador-i tanárnőtől tanultam éppen spanyolul, a gyümölcsök kerültek szóba, ahogy az alapfokú társalgást gyakoroltuk. Miután ügyesen felsoroltam a kedvenc gyümölcsömeimet, visszakérdeztem, hogy mondd, Violetta, neked melyik a kedvenced? A citrom, mondta ő, az a legjobb a világon, a sós citrom. Ezt el se akartam hinni, addig evvel csak a tequilával kapcsolatban szembesültem, és finoman szólva nem okozott maradandó élményt. Violetta annyira megdöbbsent a tudatlanságomon, hogy kiment a konyhába, és egy citrommal, egy zsilettpengével meg egy kis tányér sóval jött vissza,

azután a zsilett segítségével villámgyorsan meghámozta a citromot. Megbűvölve figyeltem a mozdulatait, addig valahogy eszembe se jutott, hogy a citromot éppúgy gerezdjeire lehet szedni, mint a narancsot. Violetta a sóba mártotta a citromgerezdeket, aztán bekapott egyet, fintorgott, és elmesélte, hogy gyerekkorában diákcsínyként körbeadták a pad alatt a citromot, aztán mind egyszerre kezdték el enni, hogy az egész osztály egyszerre fintorogjon, és ezzel megrétfálják a tanárt.

Azóta is sokat kísérleteztem aztán azzal, hogy a sóba mártott citromgerezd ízrobbanását valahogy leírjam. Olyan, mintha az ember belülről adna valahogy magának két nagyon jókedvű pofont, és ráadásul még nyakon öntené magát egy veder citromos-jeges vízzel – de úgy, hogy közben ez az egész inkább nagyon jó, mint nagyon rossz.

Ezzel aztán el is érkeztünk a citrom só által történő átlényegüléséig, a sóban érlelt és eltett citromig, amely a marokkói konyha egyik legfontosabb fűszere és alapanyaga. Szinte mindig ott van a kúp alakú fedővel fedett edényben, a tagine-ban lassú tűzön párolódó alapanyagok között. Egyszer majd hosszabban is írok a marokkói konyháról, és a kedvenc szakácskönyvemről, Paula Wolfert *The Food of Morocco* című, magyarul sajnos még nem olvasható csodálatos kötetéről és a tagine-ban készült citromos-olívás csirke gyönyörűségeiről, de most inkább a legújabb felfedezésemről, a gyors érlelésű sós citromról mesélek kicsit.

A rendes marokkói sós citrom úgy készül, hogy a citrom belsejébe sót teszünk, aztán hetekig érleljük citromlében, és utána használjuk, amíg tart. Ezzel a módszerrel majdnem mindig pechem volt: vagy türelmetlen voltam, és már akkor használni akartam, amikor még nem volt kész, vagy ha kész lett mégis, akkor pár használat után addig kerülgettem a kamrában, hogy túlpuhult, és elvesztette az ízét. Egyszer aztán találtam egy videót, ahol Mark Bittman fogott egy citromot, durva kockákra vágta úgy, ahogy van, magostul, sót és cukrot kevert hozzá, és azt állította, hogy ez az instant sós citrom. Szkeptikus voltam, de amikor legközelebb kezeletlen héjú biocitrom került a kezembe, kipróbáltam. És tényleg működött, egészen olyan volt, mint a marokkói sós citrom, csak valahogy frissebb és ropogósabb. Rájöttem, hogy a legjobb úgy

csinálni, hogy négybe vágjuk a citromot, a négy gerezd belsejéből kivágjuk a hús magos részét, úgy, hogy fél centi hús azért maradjon a héjon. Aztán a negyedeket minél vékonyabb csíkokra és minél apróbb kockákra vágva összekeverjük citromonként két-két kiskanálnyi sóval és cukorral, a legvégén pedig hozzákeverjük a magos gyümölcshúsrészek kinyomott levét. Elég csak fél órát állni hagyni, máris roppant intenzív és friss ízű citromfűszert kapunk, ami utána két hétig is eláll a hűtőben, és végig megőrzi azt a finom, kesernyés frissességét, amit a legjobban szeretek benne. Ha ebből egy evőkanálnyit összekeverünk negyed kiló főtt csicseriborsóval, egy fej, tíz percre balzsam- vagy almaecetben pácolt lilahagymával, két szál hámozott és apró kockákra vágott zöldzellerszárral, máris kapunk egy nagyon gyors köretet vagy salátát. De én néha csak úgy megeszem a citromból egy-egy kiskanálnyit, és hagyom, hogy felrázzon és megnevettesen az áramütésszerűen intenzív sós-citromos-kesernyés frissesség.

Citruslekvár

összesen 1-1,5 kg narancs, citrom, grépfrút, bergamott fajtánként vagy vegyesen, a gyümölcshús súlyának megfelelő mennyiségű kristálycukor vagy barna cukor (lehet vegyesen), a gyümölcshús súlyának megfelelő mennyiségű víz
választható fűszerek: kardamom, koriander, fahéj, ánizs, csillagánizs, csipetnyi só, vaníliaaroma
esetleg: ½ dl gin vagy Campari

Volt nekem egy csodálatos tanárnőm, Éva néni, tőle tanultam meg angolul, tőle hallottam először a narancslekvárról. „Mámöléd”, mondta, és én meg utánamondtam szépen, ahogy kell, és megbeszéltük, hogy azt pirítósra kenve eszik az angolok, de pláne az oxfordi donok, a helyre jellemző bőséges angol reggeli keretében, és én utána sokáig próbáltam elképzelni, hogy az milyen

lehet. Akkoriban, a nyolcvanas években, a narancs is igen ritka kincs volt mifelénk Marosvásárhelyen, narancslekvárt pedig ott még emberfia nem látott, de ennek ellenére én mindig azt képzeltem, hogy Éva néni valahogy, varázslatos módon, mégiscsak mámölédet reggelizik, ez sehogy se hagyott nyugodni, sokszor elképzeltem, hogy a férjével, Laci bácsival ezüstkéssel kenik a pirítósra. Egyszer aztán óráátállításkor tíz helyett véletlenül kilencre mentem, és pont a reggelizőasztalnál találtam Éva nénit. Volt szíve, nem küldött haza, leültetett reggelizni engem is. Lágytojást ettek, én meg kaptam lekváros pirítóst, de persze áfonyalekvár volt rajta, nem narancs. Én azért narancsnak képzeltem. Reggeli közben angolul beszélgettünk, elegánsan, mintha Londonban lettünk volna.

Azóta foglalkoztat mélyen a narancslekvár gondolata, amióta először kóstoltam meg: már tudtam előre, hogy szeretni fogom, és aztán, amikor megéreztem azt a fanyarkás-kesernyészet keveredni az édes narancsízszel, tudtam, hogy ezt tényleg nekem találták ki. Rengeteg helyen vásároltam és kóstoltam a világban, és nem álltam meg a narancsnál, kipróbáltam a grépfrútot és a citromot és a bergamottot, és ezek keverékét, a finom vékonyra vágott héjjal készült, mézszerűen csorgó változatokat és a durva, vastag héjú, keserű, sötét lekvárokat is. Legjobban sötétre sült, nagyon vékonyan megvajazott pirítósra kenve szeretem, hogy minden harapásnál és aztán rágás közben is ott csörögjön-ropogjon a fülemben a szó: narancslekvár.

A legjobb persze az, amit én magam főzök magamnak. Sokáig nem mertem belevágni, féltem a citrusok héjaira kent vegyszerektől, de ma már könnyen beszerezhetőek kezeletlen héjú gyümölcsök, és amikor pár évvel ezelőtt megtudtam, hogy még kezeletlen héjú bergamottot is lehet itt-ott vásárolni, nem volt mese, bele kellett nekem is vágnom a citruslekvárkalandba. Ez egyébként meglepően férfias elfoglaltság, egész sor férfiismerősmről tudtam meg azóta, hogy ők is főznek narancslekvárt. Azt hiszem, a kesernyés íz és a kis mennyiség lehet erre a magyarázat, a narancslekvár sűrű, tömény dolog, egy-másfél kiló gyümölcsből lehet annyit főzni, amennyi egy évre is elegendő, egydelutános, kellemesen egzotikus elfoglaltság, amivel utána pompásan lehet

büszkélkedni, és később minden vasárnapi reggelinél újra és újra lehet boldogan sütkérezni a lekvár aranyló visszfényében.

Citruslekvárt bármilyen citrusból, sőt bármilyen citrusok kombinációjából lehet főzni, narancsból, vérnarancsból, grépfrútból, citromból, Meyer citromból és bergamottból, a folyamat minden esetben nagyjából ugyanaz. A tiszta narancslekvárnak is jót tesz, ha belefőzünk egy citromot, és a bergamottlekvárnak is jót tesz, ha minden kilónyi bergamotthoz adunk még egy kisebb narancsot is. Már csak azért az örömért is megéri kombinálni a citrusokat, amit akkor érez az ember, amikor egymás mellé teszi őket a munka elején egy szép nagy szitában, hogy, biztos, ami biztos, alaposan megmossa őket. Legutóbb egy narancsot raktam körbe hat szépségesen zöld bergamottal, aztán percekig csak néztem, hogy ragyognak. Amúgy is jó a főzés elején megállni egy kicsit, hogy összeszedjük a gondolatainkat, végiggondoljuk, hogy mit és mivel és hogyan is fogunk csinálni pontosan. Én ilyenkor néha elképzelem előre a munka eredményét, azt a jóleső érzést, hogy bemegyek a kamrába, leveszem a legfelső polcra a gondosan felcímkézett kis üveget, csavarok egyet a fedelén, hallom, hogy poppan egyet, és belekanalazok az összeérett finom lekvárba.

Ha megvolt az álmodozás, előveszem a hozzávalókat, a legélesebb késem, vágódeszkát (azaz lapítót), a citromfacsarót, az őtliteres lábost.

Először levágom a gyümölcsök alját és tetejét, bevallom, nem szoktam kidobni őket, hanem egyet facsarak rajtuk, hogy jobban illatozzanak, aztán egy porcelán kistányéron a nappali fűtőtestjére kerülnek, hadd illatozzanak még egypár napig. Ha ez megvolt, akkor kezdődhet az igazi munka, kettévágom, és egy szita fölött egy kancsóba facsaram a gyümölcsöket, aztán mindkét gyümölcsfelet négybe vágom, és a késsel egyenként kivágom a belsejüket a facsart gyümölcshússal együtt úgy, hogy csak a héj maradjon. A gyümölcshúst a magokkal egy kis szitába gyűjtöm, még szükség lesz rá.

Most jön a legfontosabb lépés, vékony csíkokra kell vágni a citrushéjat. Vagy kockákra, vagy vastag csíkokra. Itt dől el, hogy milyen lesz a lekvár: darabos vagy finom, kenhető vagy inkább rusztikusan halmozható. Én gyufaszál vastagságúra szeretem

vágni a héjat, legszívesebben vonalzóval mérném ki a két és három milliméter közötti vastagságot, de ez talán már túlzás lenne, inkább csak nagy odafigyeléssel, ritmikusan emelgetem a kést. Egy kiló narancsot azért így is eltart jó húsz percig felvágni. Ha kész, beteszem az egészet a lekvárfőző fazékba, felöntöm annyi vízzel, amennyi ellepi, egyszer felforralom, aztán leöntöm róla a vizet. Ezt akár kétszer vagy háromszor is meg lehet ismételni, minél többször tesszük, annál kevésbé lesz keserű a lekvár, én szeretem a kesernyést, nekem elég egy leöntés.

Most már csak főzni kell, ráöntöm a kifacsart levét, meg annyi vizet, amennyi a gyümölcs súlya volt eredetileg (ezt jó az elején megmérni és felírni, vagy megjegyezni, merthogy cukorból is ugyanennyi kell majd), aztán beleteszem a szitát a gyümölcshússal úgy, hogy ne keveredjen össze a héjjal, és lassan gyöngyözve főzni kezdem. (Szita helyett muszlinbatyut is lehet használni.)

Itt két módszer közül is választhatunk. Ha sietünk, akkor háromnegyed vagy akár egy óráig kell főzni a héjat, és ha már jó puha és áttetsző, akkor belekerülhetnek a fűszerek és a cukor, és fel lehet emelni a lángot.

Ha viszont nem sietünk, akkor elég tíz percet főzni, aztán le kell fedni, és hagyni másnapig, így tapasztalataim szerint jobban összeérnek az ízek, tisztább marad a citrusok aromája. Másnap, egy újabb negyedóra lassú gyöngyözés után, beletehetjük a cukrot.

Van, aki csakis sötét melaszos barna cukrot, van, aki csakis világosat használ, én fele-fele arányban keverem a kristálycukrot és a világos barna cukrot. (A vérnarancslekvár kivétel, az sötét barna cukorral a legjobb.) Most lehet bele fűszereket tenni, kardamomot, koriandert, fahéjat, ánizst, csillagánizst, én ezekkel ritkán élek, többnyire csak egy csipetnyi söt és egy kevés vaníliaaromát keverek hozzá (lásd [71. oldal](#)), viszont a végén a bergamotthoz, citromhoz, grépfrúthoz egy fél deci gint, a narancshoz ugyanennyi Camparit szoktam keverni.

Most jön a tulajdonképpeni lekvárfőzés. Mielőtt nekilátnék, beteszek a mélyhűtőbe három kistányért, egy kanállal megnyomkodom a szitában lévő gyümölcshúst, közben a pektin varázserejére gondolok, és azt kívánom magamban, szilárduljon

majd jó zselésre a lekvár (ha muszlint használnék, azt is jól kinyomkodnám.)

Főzés közben verseket a legjobb olvasni, minden vers után fél perc kavargatás, aztán újabb vers, gyorsan eltelik így az az egy óra, amíg a lekvár sűrűsödni kezd.

Amikor már úgy érzem, eljött az idő, elveszem a mélyhűtőből az első kistányért. Ráöntök egy kanál lekvárt, ha már elég sűrű, két perc alatt zseléssé szilárdul. Ha nem, várok három-négy rövidebb versnyit, és megismétlem a próbát. Harmadjára már biztosan jó lesz.

A lekvár készre főtt, már csak a mindeközben gondosan kimosott és a sütőben sterilizált üvegekbe kell óvatosan belekanalazni, és már készen is vagyunk, megvan az egy évre való édesen keserű pirításra valónk. A legjobb pár hétig várni, amíg összeérik, de én nem szoktam kibírni, mindig rögtön megkóstolom, mámöléd, mondom közben, és Éva nénire gondolok.

Szilvaíz

Szilvaízt főzünk. Kint vagyunk a kertben. Nagymama azt mondja, meg kell tanuljam, hogy kell rendesen csinálni, hogy akkor is finom lekvárt ehessenek, ha ő már nem lesz. Az én dolgom az, hogy kevergessem. A fakanál akkora, hogy két kézzel kell fogni. Egészen fekete a fája, látszik, hogy nagyon régi, az is lehet, hogy Nagymama még a saját nagymamájától örökölte.

Nagymama megkért, hogy másszak fel a diófára, és vessek át az ágon egy láncot, arra akasztottuk fel a nagy mosófazekat, az alatt raktunk tüzet. Abban fő az íz, kétharmad szilva, egyharmad ringló, fekete és sűrű, mint a szurok, buborékok nyílnak a felszínén, elpattannak, az íz rotyog, egyre nehezebb kavarni. Két kézzel fogom a kanalat, úgy kavaram, erősen markolnom kell, hogy az íz ki ne csavarja a kezemből.

A tűzre is vigyáznom kell. A láng nem lehet nagy, de el sem aludhat. Néha fát kell tennem rá. A kevergetést olyankor sem szabad abbahagyni.

Nagymama most épp nincs itt. Vette a sarlót, és elment füveket szedni. Azt mondta, kellene azok is az ízhez, attól lesz majd olyan, amilyennek lennie kell. Ha nem tennék bele semmit, csak a szilvát, akkor is finom lenne, de így még jobb lesz.

Nem mondta meg, hogy hova megy, az jut eszembe, amit egyszer mondott, hogy a temetőben lehet a legjobb gyógyfüveket szedni, mert ott a legzsírosabb a föld, az, ahogy kinevetett, amikor visszakérdeztem, hogy tényleg?

A szilvaíz egyre sűrűbb és sűrűbb, annyira, hogy amikor lehajolok fáért, nyugodtan elengedhetem a fakanál nyelét, megáll a lekvárban, lassan fordul vele, mintha magától keverné.

Nézem, ahogy forog, azt suttogom, dolgozz, kanál, a kanál lassan körbefordul az ízben, megfogom, tolok egy kicsit rajta, aztán megint elengedem, hagyom, hogy magától forogjon.

Amikor Nagymama megjön, akkor is épp ezt csinálom. Nyakon legyint, de csak egy kicsit, tudom, hogy igazából nem haragszik. Azt mondja, nem a kanálnak mondta, hogy dolgozzon, hanem nekem mondta. A fakanál cuppan egyet, ahogy kihúzza az ízből, szurokszalagot húz a levegőbe, nyúlik, mint a gumi. Nagymama visszateszi az ízbe, azt mondja, már nem sok kell neki, kavarjam csak szépen tovább.

Bólintok, megfogom a kanalat.

Nagymama felakasztja a sarlót a diófába vert szegre, a batyut, amit a kötényéből kötött, a kecskelábú asztalra teszi, a kimosott borkánok és cserépkancsók mellé.

Kibontja, tele van füvekkel és bogyókkal és gombákkal. Maga elé húzza az egyik befőttesüveg pléhtetejét, tépkedni kezdi bele a füveket és a leveleket. Közben énekel. Ezeket a füveket nem ismerem.

Nagymama végez a tépkedéssel. Felemeli a pléh borkánfedőt, odajön hozzám.

Rám szól, hogy kavarjam, amilyen gyorsan csak tudom, olyan gyorsan kavarjam.

Próbálom gyorsabban kavarni, a szilvaíz feketén örvénylik a fazékban, megfájdul a karom, olyan nehéz, a vállam is fáj, a nyakam is, tudom, hogy mindjárt a fejem is fájni fog.

Nagymama bólint, azt mondja, ez az. Fél kézzel elém tartja a borkánfedőt, az ujjával a füvekre mutogat, sorban mindegyiknek elmondja a nevét, utána kell mondjam őket, mondom is, de igazából nem figyelek oda, a kavargó lekvárt nézem, ahogy forog-forog.

Nagymama megint dúdolni kezd, ismerem ezt a dallamot, de nem énekelek vele, nézem, hogy a borkánfedő tartalmát az örvény közepébe fordítja. Int, hogy még gyorsabban kavarjam.

A fazékból kesernyés szag száll fel, Nagymama egészen föléhajol, tátott szájjal, mélyen beszívja, közben halk torokhangon énekel. A haja kibomlik, majdnem belelóg az ízbe.

Kavarom. A lekvár már nagyon-nagyon sűrű.

Nagymama felegyenesedik, az arca egészen vörös a melegtől, kikapja kezemből a kanalat, megint kihúzza, a hüvelykujját belenyomja a forró ízbe, aztán a szájába dugja, cuppogva nyalja le róla a lekvárt. Lehunyja a szemét, bólogat.

A szvettere ujjába törli a kezét, azt mondja, jó lesz. Majd meglátom, milyen édes lesz, és milyen édes álmokat hoz. Soha életemben nem ettem még ilyen jót.

Bólintok, Nagymama kibomlott haját nézem, az egyik tincs vége mégiscsak beleért az ízbe, nagy, sötét cseppben ül rajta, olyan, mint az összesűrűsödött cseresznyegyanta.

A Máglya című regényből

Szörpök, italok

Tonikszörp – a sűrű keserűség

a kinintinktúrához: 5 dkg kínafakéreg, 2 dl vodka

a szörphöz: ½ kg cukor, ½ liter víz, 1 biocitrom, 1 narancs, 1 lime, 1 szál thai citromnád, 1 kiskanál bors, 6 szem zöld kardamom, 1 fekete kardamom, 1 hosszúbors, 1 kiskanál koriander, néhány borókabogyó, 1 szegfűszeg, kis darab fahéj, 1 szépen illatozó sárga rózsa

a gin-tonikhoz: gin, tonikszörp, szóda, kígyóuborka-szeletek, jégkocka, fekete bors

Nagyapám szerette a tonikot. Erdélyben tonik nem volt, úgyhogy amikor került egy-egy üveg külföldről, azt ritka kincsként őrizte, és szinte orvossággént adagolva itta. Nekem összesen egyszer vagy kétszer mért ki egy-egy pálinkáspohárnyit azzal, hogy ebben igazi kinin van, igazi orvosság, és ezt nyilván csak képzelem, de talán mindjárt a nagy üveges könyvszekrény felé is biccentett egy jelentőségteljeset, ahol az atlaszait és a lexikonjait tartotta.

Szerettem ezeket a térképeket nézegetni gyerekkoromban, jó volt expedíciókról, felfedezőkről és vadászokról olvasni, a tonik fanyar íze összekapcsolódott a fejemben a maláriával és a szafarikkal, saját reklámfilmet forgattam a fejemben, ahol parafa sisakos Kittenberger Kálmánok és Széchenyi Zsigmondok szálltak harcba a nagyvadakkal és a maláriaszúnyogokkal – így lettem tonikrajongó.

Szeretek meleg nyári napokon tonikot inni, a garatban és a szájpadrás hátsó részén végigpezsdlő keserűség kicsit olyan, mint amit tormaszagoláskor lehet érezni, csak nem

annyira szédítő, én mindig mögé képzelem kicsit a gyerekkori patikaillatot. Ha színt kellene találnom ennek az íznek, azt mondanám, ezüstösen csillogó szürkésbarna.

Akik a tonikot szeretik, azok persze csak legritkább esetben vetik meg a gint, nekem is a gin-tonik az alapitalom. Spanyolországban különösen szép gin-tonik élményekkel lehet gazdagodni, sose felejttem el azt a spanyol mixert, aki egy segoviai mellékutca kis bárjában építgetett elragadó fanatizmussal és igen módszeresen minden egyes gin-tonikot, a jeget gondosan kimérve, a különböző citrushéjakat frissen hámozva és a pohár széléhez dörzsölve, aztán fémcsipesszel facsargatva, a megfelelő ginhez a megfelelő tonikot választva. Talán ez az élmény is hozzájárult, hogy én magam is egyre szenvedélyesebben kezdtem foglalkozni a gin-tonikkal.

Mivel a jég, a gin, a tonik és a betét négy komponense végtelen mennyiségű variációs lehetőséget ad, hogy melyik melyikhez is illik igazán, azt nyilván évtizedekig lehet próbálgatni. Olyan jég kell, ami gyorsan hűt és lassan olvad, úgyhogy némi kísérletezgetés után arra jöttem rá, hogy szilikon muffinformában készíthetem el a számomra legideálisabb jégkockákat. Vagyis inkább jégkorongokat, merthogy ezek olyan nyolc centi átmérőjű és négy centi magas jégkorongok lesznek. Lassan olvadnak, egyszerre kettőt szoktam beletenni egy söröskorsóba. Az ital hideg lesz tőle, és nem hígítja fel.

Az ideális tonik megtalálása hosszabb ideig tartott. Sokfélét kipróbáltam, de vagy nem éreztem elég keserűnek, vagy túl drágának és körülményesnek találtam a beszerzését. Dave Arnold koktéalkönyvét olvasva találtam egy tonikreceptet, amihez igazi kininre volt szükség, ez a lehetőség egészen felvillanyozott. Egyáltalán nem volt könnyű kinint találni, több patikában is kinevettek, amikor kinin után kutatva kérdezősködtem, sőt olyan is volt, ahol egyenesen ferde szemmel néztek rám. Nyugdíjazott gyógyszerész anyósom

aztán felvilágosított, hogy a kinint magzatelhajtásra használták régen, nyilván ez lehetett a gyanú oka.

Végül aztán rájöttem, hogy az interneten lehet darabos kínafakérget rendelni, és elhatároztam, hogy azzal fogok próbálkozni. A vodkás vaníliatinktúra készítésével már meglehetősen jó tapasztalataim voltak (a receptjét lásd a [71. oldalon](#)), tehát ugyanezzel a módszerrel készítettem a kinintinktúrát, vagyis öt deka fakérget áztattam három napig két deci vodkában. Roppant keserű, picit vöröses, sötét borostyánszínű folyadékot nyertem így. Fél kilo cukorból, fél liter vízből, egy-egy biocitrom, narancs és lime lereszelt héjából és kifacsart levéből szirupot főztem, adtam még hozzá egy szál thai citromnádat, egy kiskanálnyi borsot, hat szem megroppantott zöld kardamomot, egy fekete kardamomot, egy hosszúborsot, egy kiskanálnyi törött koriandert, néhány megzúzott borókabogyót, egy szegfűszeget, egy kis darab fahéjat és egy szépen illatozó sárga rózsát a kertből. Nagyon finom fűszeres szörpöt kaptam így, ehhez aztán óvatosan kezdtem adagolni a kinintinktúrából. Itt nem árt vigyázni, a kinin ugyanis tényleg roppant keserű, könnyen túl lehet billenni a határon. (A kinin nagy koncentrációja mérgező, úgyhogy nagyon észnél kell lenni, de a szakirodalom szerint ilyen hígításban még a 100%-os kininkoncentrátum-alapú koktélból is több vedernyit kéne meginni ahhoz, hogy megártson – a házi tinktúra meg ennél jóval hígabb.) A fenti receptből egy liter szörp lett, nagyjából fél deci tinktúra kellett hozzá, hogy igazán harmonizálóan kesernyés és orvosságos tonikszörpöt kapjak, amit aztán egy a héthez friss szódával hígítva egy nagyon finom, és pontosan az én ízlésemnek való keserűségű tonikom lett.

Négy cent szörp, négy cent gin, két és fél deci friss szóda, jégkorongok és persze a betét, egy söröskorsóban felszolgálva. Ez az én házi gin-tonikom. Hogy melyik ehhez a legjobb gin, arról most nem érdemes vitát nyitni, érdemes egy

kísérletet tenni a Becherovkával, ez a koktél beton néven fut jobb helyeken, a saját vad tonikszörpömmel keverve leszívesebben vasbetonnak nevezném.

Persze a betéten kellett egy kicsit finomítani ahhoz, hogy valóban páratlanul jó gin-tonikkal mulathassam végig a hosszú nyári alkonyatokat. Próbálkoztam citrommal és naranccsal, de a legjobb eredményt végül a hámozóval hosszában szelt, hajszálvékony kígyóuborka-szeletek hozták meg. Ha elég ügyesen vágjuk ezeket a szeleteket, olyanok lesznek, amilyennek a pikkelyes sellőbőrt képzeled az ember gyerekkorában, és szépen körbelebegik a két korong alkotta jégoszlopot. Ahhoz, hogy a koktél tényleg hibátlan legyen, már csak egyetlen összetevő kell, egy facsarásnyi friss fekete bors.

Mindig, amikor megkeverem és beleszagolok, és az első kortyra készülve hátradőlök a kerti széken, eszembe jutnak Nagypám féltett atlaszai és a gyerekkoromban elképzelt őserdei kalandok.

Gyömbérszörp – a legjobb nyári hűsítő

a gyömbérszörphöz: 1 közepes gyömbér, 1 liter víz, 12 evőkanál cukor, 1 csipet só, 1 citrom vagy lime

a tartósításhoz: nátrium-benzoát vagy literenként 2 cl vodka

a gyömbérsörhöz: 1,5 liter felhígított szörp, 1 csipet élesztő

a kandírozott gyömbérhez: a szörpkészítéskor megmaradt cukros gyömbérreszelék

Az egyik legkedvesebb italom a gyömbérszörp. Egész évben finom, forró nyári délutánokon különösen kellemes és hűsítő tud lenni. Söröskorsóban, sok tört jéggel, vagy egy nagy jégkockával (a jég annál tovább tart, minél nagyobb, a szép jégkorongjaim elkészítését lásd a [108. oldal](#)on), friss szódával felöntve az egyik legkedvesebb nyári italom, és a gyerekek is nagyon szeretik.

Ráadásul az egyik legegyszerűbben és - gazdaságosabban elkészíthető szörp. Én úgy csinálom, hogy veszek egy szépen marékra fogható darab gyömbért, meghámozom, utána egy nagy lyukú reszelőn lereszelem és beteszem egy söröskorsóba. Lehetne persze kis lábosba is, de én valahogy ezt a méhsejtfalú cseh söröskorsót használom már évek óta. A reszelt gyömbért felöntöm forró vízzel, megkavarom, cukrot keverek bele, aztán jó öt percig békén hagyom. Én hat evőkanálnyi cukrot használok, valószínűleg mézzel is működne a recept, de azt nem próbáltam. Ha letelt az öt perc, leszűröm a gyömbérről a szirupot, a gyömbérhez újra hat evőkanál cukrot keverek, és megint felöntöm vízzel. Most kicsit tovább hagyom, tíz-tizenöt percig, de akár langyosra is hűlhet.

Ettől a második felöntéstől tapasztalataim szerint kijön a reszelt gyömbérből a gyömbér minden aromája, viszont ez a második szüret már nem annyira csípős, mint az első, az első adaggal összekeverve lágyít kicsit az ízén. (A gyömbér egyébként annál csípősebb, minél kevésbé friss.)

Ha a gyömbér már langyosra hűlt, ezt a második adagot is leszűröm, összekeverem az első adaggal, teszek bele egy csipetnyi sót, és hozzákeverem egy egész citrom (vagy lime) kifacsart levét.

Ezzel a gyömbérszörp el is készült, hűtőben hetekig eláll. Persze sose szokott olyan sokáig, mindig gyorsan elfogy. Nátrium-benzoáttal, gondolom, lehetne tartósítani, de azt még sose próbáltam. Ha azt akarom, hogy elálljon, inkább egy

kevés vodkát keverek bele, de ettől persze már felnőtt itallá válik, és határozott léptekkel elindul a rumos-gyömbéres-almás koktélok irányába. Ne kövessük oda most, azok számomra inkább téli italok. (Természetesen a gyömbérsör irányába is el lehetne indulni innen, csak egy csipetnyi élesztőt kellene keverni az ízlés szerint felhígított szörpbe, aztán várni két napot, hogy végbemenjen az erjedés. Ezt pillepalackban érdemes csinálni, és időnként nem árt ellenőrizni a palackokat, mert akár fel is robbanhatnak. Én csak elfelejtett mustosüveggel jártam így, ami szerencsére egy zacskóban volt, így nem kellett újrameszelni a kamrát, de akkor nagyon megtanultam tisztelni az élesztő erejét.)

Térjünk vissza a szörphöz. A figyelmes olvasóban persze felmerülhet a kérdés, hogy miért kellett a cukrot már az elején belekeverni a szirupba, mért nem lehet leszűrni kétszer a gyömbért, és az így nyert levét összecukrozni aztán.

Természetesen oka van ennek, méghozzá nagyon jó oka, úgy hívják, kandírozott gyömbér. Merthogy a visszamaradt gyömbérreszeléket csak hagyni kell megszáradni (vagy langyos sütőbe is lehet tenni egy félórácskára), és máris kandírozott gyömbért nyerünk, amit nagyszerűen bele lehet keverni bármilyen édes süteménybe, de a forró csokinak is nagyon jót tesz, sőt almás palacsintába keverve is meglepően finom.

Én legjobban egyébként akkor szeretem a gyömbérszörpöt, amikor érett őszibarackszeleteket is lehet már keverni az italba. De az már nem is gyömbérszörp, az már barackos-gyömbéres limonádé.

Bodzaszörp

a bodzaszörphöz: 50 bodzavirág, 5 liter víz, 4,5 kg cukor, ½ kg citrom, 1 kiskanál só, ½ dl vaníliakivonat

a tartósításhoz: nátrium-benzoát vagy literenként 2 cl vodka

a karamellszörphöz: ½ kg cukor, 1 liter víz, 1 kiskanál vaníliakivonat

Ha a bodzaszörpre gondolok, mindig Apám barátja, Puskás úr jut eszembe, és az ő dugókilövősen robbanós, sűrű bodzaszörpjei, amiket morzsányi élesztővel palackozott pezsgősüvegekbe, úgyhogy bodzabort kapott inkább, mint bodzaszörpöt, amiből nekem gyerekként nem is volt szabad csak egy pohárával inni.

Ezzel én még nem kísérleteztem, csak gyömbéres változatban (lásd az [előző receptet](#)), viszont bodzaszörp nélkül nem tudom elképzelni a májust.

A kertünk végében van egy nagy bodzabokor, onnan szoktam leszedni a legszebb bodzavirágokat Anna egyik fonott kosarába. Idilli pillanat, még a leveleken bódult mámorban tobzódó tetveknek is örülök ilyenkor, persze azokat a virágokat gondosan elkerülöm, közben mindig bodzavirág-tempuráról ábrándozom, el is képzelem, közben tudom, hogy idén is lusta leszek hozzá. Na, majd egyszer.

Most maradjunk csak a szörpnél.

Én azt a változatot szeretem, amelyik főzés nélkül készül, ötven szép bodzavirágot hidegen összekeverek négy liter vízzel és négy kiló cukorral, belekarikázok fél kiló citromot. Kavargatom egy kicsit, nézem az áttetsző citromkarikákat, a fakanállal újra és újra a víz alá nyomom a tenyérszerű bodzatányérokat, elképzelem, hogy belemosódik a vízbe a virágszirm.

Ha ezt meguntam, egy külön edényben fél kiló cukrot gesztenyemézzsínűnél kicsit sötétebbre karamellizálok,

óvatosan ráöntök egy liter vizet, főzöm, amíg feloldódik, hozzákeverem a többihez, és adok hozzá egy kiskanálnyi sót – a karamelltől kicsit sötétebb lesz, és kevésbé vagy inkább máshogy lesz édes. (Itt érdemes elmondanom, hogy ugyanezzel a módszerrel lehet csak sima karamellszörpöt csinálni, ezt hívják Amerikában cream-sodának, nagyon egyszerű, úgy készül, hogy ebbe a karamellszirupba keverünk még egy kiskanálnyi vaníliakivonatot, lásd [71. oldal](#).)

Lefedem, négy-öt napig hideg helyen állni hagyom, teszek hozzá fél decit a vaníliakivonatonból, aztán leszűröm és palackozom. Mostanában az is megesett, hogy a narancshéj-kandírozásból maradt narancsszirupból is kevertem hozzá jó másfél decit.

A szörp egy része rögtön elfogy, azt hűtőben tartom, a hosszú távra eltett üvegek tetejére viszont vagy egy kevés nátrium-benzoátot szórok, vagy literenként két cent vodkát adok hozzá.

Narancsszörp – télközépi nyárigéret

½ liter szörphöz: 2 narancs, 2 dl víz, 20 dkg cukor
a tartósításhoz: nátrium-benzoát vagy 1 cl vodka

Csináljátok narancsszörpöt! Tél közepén, narancsszezonban legjobb ezzel foglalatostkodni, olyankor a legjobb arról képzelegni, hogy milyen jó is lesz majd a forró nyári napokon a jégre töltött, fehéren felhabzó nagy pohár szódába óvatosan házi narancsszörpöt tölteni, milyen lesz beleszagolni a pohárból frissen felszálló tiszta narancsillatba, milyen jó lesz kortyolni belőle, érezni a torkunkban és az

orrunkban a szóda hűvös, finoman szurkáló csipkedését, amit majd napfény könnyűségűvé szelídít a narancs édes zamata.

De ehhez először is el kell döntenetek, mennyi szörpöt akartok, aztán szerezzetek be minden fél literhez két szép, kezeletlen héjú narancsot.

Mossátok meg, töröljétek szárazra a gyümölcsöket, gondoljatok Szicíliára, aztán egy pucolóval vagy éles késsel hámozzátok meg a narancsokat. A cél az, hogy minél vékonyabb legyen a héj, áttetsző narancsszalagokra törekedjétek. Nem kell sietni, biztos kezű, lassú mozdulatokkal kell hámozni a gyümölcsöt, én mindig azt játszom, hogy hosszú héjspirálokra törekszem, ha az egész héját egyetlen ruganyos spirálban tudom levágni, az ritka csoda, külön szoktam örülni neki.

Néha emeljétek fel egy-egy héjszalagot, tartsátok a fény felé, gyönyörködjétek el a pórusain. Ha elkészültetek a hámozással, tegyétek a héjat egy edénybe, öntsétek le vízzel, forraljátok fel gyorsan, aztán öntsétek le róla a vizet. Közben vágjátok ketté és facsarjátok ki a meghámozott narancsokat. Ha elektromos facsaróval csináljátok, élvezzétek ki bátran, hogy masszírozza a szivacsos fehér héjon át a facsarófej a tenyereteket. A narancslevet szűrjétek le. Egy edényben keverjétek össze két deci vizet és húsz deka cukrot, dobjátok bele a narancshéjat, főzzétek épp csak gyöngyözve egy negyedórát. Keverjétek hozzá a korábban kifacsart narancslevet, gyöngyöztessétek még öt percig, fedő alatt hagyjátok kihűlni. Tegyétek hideg helyre, várjátok egy napot. Közben gondoljatok néha rá, szeretetteljes várakozással. Másnap szűrjétek le, öntsétek tiszta, kiforrázott üvegekbe. Én egy cent vodkát szoktam minden fél literhez keverni tartósítás céljából, de aki ezt nem szeretné, szórjon csipetnyi nátriumbenzoátot a tetejére.

A narancshéjat semmiképp se dobjátok ki, hanem tegyétek cukorba, úgy a végtelenségig eláll, és nagyon sok

mindenre jó.

Ha a szörp kész van, csináljatok friss szódát, keverjétek hozzá egy az öthöz arányban a friss szörpöt, képzeljétek, hogy nyár van, kortyoljatok bele.

Örüljétek.

Almahéj

Kint világosodni kezdett, korán volt, még nem kelt fel a nap, de a hajnal derengő szürkésége már beszűrődött a fülke ablakán. Esni kezdett az eső, vízcseppek csapódtak az ablak külső oldalának, kiteltek, egy helyben maradvá meghasasodtak, azután beléjük kapott a menetszél, gyöngyözve megiramodtak, lejtős, áttetsző nyálkacsíkokat hagytak maguk után.

Fábián a zsákja után nyúlt, kicsatolta, hosszan kotorászott benne, az almák valahogy a zsák aljára kerültek, a váltóruhája és az alsóneműi alá, végre talált egyet, körbetapogatta, másikat keresett.

A bicska hangos csattanással nyílt ki, beletörölte a pengét a zubbonya ujjába, az almába vágott, hámozni kezdte. A gyümölcs héja először önmagába kunkorodott, aztán a padló felé nyúlt, rugózva lengett, felerősítette a vonat döccenéseit. Ásított, kést tartó keze mozdulatlanak látszott, az alma mintha magától fordult volna a penge alá. Mélyen beszívta az alma hújának savanykás illatát, a bicskát nézte, a penge egészen nedves volt már, az alma leve apró cseppekben borította a fém felületét.

Végzett a hámozással, a héjszalag egy darabban maradvá a padlót borító linóleumra esett. Körbeforgatta

az almát, zúzódásokat, kivágni való hibákat keresett, az alma húsa sárgásan, szemcsésen csillogott, csak a szár körül maradt még rajta egy körömnnyi héj. Levágott egy szeletet, a pengén egyensúlyozva a szájához emelte, érezte, hogy végigfolyik az ujjain a leve, szinte alig rágta meg, máris lenyelte, az alma húsa kásás volt, nagyon édes és mégis ízetlen.

Evés közben a kés pengéje időnként hidegen az ajkához ért, tudta, ha a vonat hirtelen zökkenne vagy lassítana, akkor könnyen megvágthatná magát, próbált a vére ízére gondolni, tudta, sós lenne, fémes, de az alma kásás édessége túl erős volt, nem hagyott teret sem a képzetnek, sem az emlékezetnek. Az ablakot nézte, a cseppek szétváltak, egymás mellett szaladtak, azután megint összeolvadtak.

A fülke tolóajtaja csikordulva nyílt ki, a kalauz arca grimaszba rándult a hangtól, a bőre megfeszült, látszott, az arcának bal oldalán, a halántékától az álla hegyéig egy keskeny, fehér forradás húzódik. A sapkájáról hiányzott a vasutasjelvény, a kétszárnyú kerék, a helyén fekete és kék cérnaszálak meredeztek, kék posztó egyenruhája a sok hordástól kifényesedett.

– Látom, almát eszik – mondta, belépett a fülkébe.

Fábián bólintott, újabb szeletet vett a szájába, megrágta, lenyelte, csak aztán szólalt meg: – Maga sosem alszik? – kérdezte.

A kalauz vállat vont: – Majd a sírban alszom eleget – mondta, kinyúlt, a tolóajtó keretén lévő kapcsolóval felkapcsolta a villanyt. A fülke plafonján a fénycső nem gyúlt ki, csak hangosan zúgni kezdett, a kalauz felnézett, elmosolyodott, Fábián zsákja felé bökött: – Cigaretája nincs?

Fábián nemet intett, levágta a csutkáról az utolsó szeletet, aztán a kalauz felé nyújtotta a kést, a hegyén az

almacsutkával: – Almát nem kér? – kérdezte teli szájjal.

A kalauz megrázta a fejét: – Inkább nem.

– Maga tudja – Fábián lenyelte a falatot, lefele fordította a bicskát, a csutka lecsúszott a pengéről, a padlóra esett, a héjszalag mellé.

A pusztítás könyve című regényből

Uborkavíz

1 kígyóuborka, 1 kancsó víz, 1 csipet só, 1-2 friss bazsalikom- vagy mentalevél, esetleg: 1 lime

Amikor igazán meleg van, akkor jön el az uborkavíz ideje.

Mindig vágytam egy igazi cédrusfából készült víztartó vederre, mert azt olvastam valahol, hogy attól édes lesz a hideg kútvíz, el is képzeltem mindig azt a hűsítően hideg és tiszta és mégis zöldesen, üdítően kútízü kortyot, amit egy csupor cédrusvederből kimert víz kínálhat.

Mindig ez a vágyakozás jut eszembe, ha az uborkavízre gondolkodom, ez a szinte valóságossá képzelt ízemlék, benne van a forró nyár és a mohos kútból felhúzott veder, a szomjúság, az, ahogy két marokra fogja az ember a bögrét, hogy aztán hátrahajtott fejjel, hosszan és mohón igyon úgy, hogy közben vékony csíkban lefolyjon a víz a szája szélén, végig a nyakán, le egészen az ingéig.

Erre a mohó szomjúságra gondolkodom, ha az uborkavízre gondolkodom, közben a pucoló hosszú, megfontolt húzásaival újabb és újabb és újabb szeleteket vágok az alaposan megmosott kígyóuborkából. (Éles késsel is lehet, persze, de én a krumplihámozóra esküszöm.) Az első néhány, csupa héj

szeletet nem használom, azt szeretem, ha szép hosszúak és szinte áttetszőek a szeletek.

Legjobb mindjárt egy szép üvegkancsóba szeletelni, ha az uborka már elfogyott, dobjatok rá egy csipet sót és jó sok jeget, egy-két bazsalikomlevelet (vagy mentát vagy mindkettőt, persze lime-karikák vagy éppen pucolóval vékonyan és ügyesen kanyarított hosszú lime-héjkígyók is pompásan elférnek benne), és öntsétek fel vízzel.

Tegyétek hidegre, hagyjátok állni egy óráig, aztán töltsétek szép magas poharakba, szívjátok be a hűsítő, picit mégis finoman mohos kútszagú uborkaillatot, és igyátok lassan, lustán kortyolgatva.

Hidegen áztatott tea és kávé

teához: 1 kiskanál teafű vagy 2 filter, 1 liter víz, esetleg friss mentalevél

kávéhoz: 25 dkg kávé, 1 liter (vagy kevesebb) víz, esetleg tej

cukorsziruphoz: ½ kg cukorhoz ½ liter víz

Az ember először bizalmatlan, amikor hidegen áztatott teával próbálkozik. Ostobaság, szét fog ázni, gondolja. Ha hidegen is megy, akkor minek vizet forralni? Egyáltalán, mi értelme az egésznek?

Aztán mégis megpróbálja, aggódva kiskanálnyi zöld teát kever egy literes üveg hideg vízbe, összekeveri, összerázza, nézi, hogy kavarnak a teafüvek a vízben, egy idő után elunja, semmi se történik. Jobb híján beteszi a hűtőbe, elfelejti. Másnap aztán meglepve látja, hogy az üvegben tea van, amikor pedig megkóstolja, lenyűgözi az ital simasága, az,

hogy milyen mély és tiszta íze van, zöldteaíz, de hiányzik belőle az ismerős keserűség.

Bevallom, nekem a hidegen áztatott zöld tea a kedvenc nyári italom, sokszor csak úgy magában iszom, akár napi háromliternyit is, néha persze citromkarikával és jéggel.

Tapasztalataim szerint közepes minőségű senchával vagy oolonggal a legjobb, de ez a hidegen áztatós módszer a gyengébb teákból is képes kihozni a legjobbat, filteres Earl Grey vagy Lipton zöld teával is finom, egy liter vízhez két filtert használok, friss mentalevelet is szoktam néha tenni hozzá. A fehér tea is nagyon zamatos eredményt ad, a fekete teák közül meg az assam a legjobb ehhez a hideg módszerhez. Ebbe néha őszibarackot is szoktam szeletelni. A gunpowder és a fűszeres chai is nagyon szomjoltó és finom eredményt ad. Gyümölcsteával is lehet próbálkozni.

Szobahőmérsékleten gyorsabb a folyamat, az üveget napra téve pedig csak pár óra, és kész is.

A kávé ugyanígy készül, csak ott a kávé-víz arány egy a négyhez, kétharmad-egyharmad, vagy akár fele-fele. Tehát negyed kiló kávéhoz kell egy liter, háromnegyed liter vagy fél liter víz, utána pedig kávéfilteren át szoktam szűrni a keveréket. Az így kapott kávéesszencia egészen sima és lágy és nem savas, viszont nagyon sok benne a koffein, ezért óvatosan kell adagolni. (Kétszer, két és félszer annyi, mint a filterkávéban.) Hideg tejjel szoktam hígítani, hűtőben akár egy hétig is eláll.

Ha édesen szeretitek, azt javaslom, főzzetek cukorszirupot. Forraljatok fel cukrot és vizet fele-fele arányban összekeverve, aztán hűtsétek le, és ebből adagoljatok kedvetek szerint az italba. (Én néha előrelátó vagyok, le szoktam fagyasztani a kandírozott narancshéj készítéséből visszamaradt cukorszirupot, ilyenkor előveszem és azzal édesítem a gyümölcsteákat, ha éppen olyan a kedvem.)

A jégkocka meg annál jobb, minél nagyobb, a jégkorongom leírását lásd a [108. oldal](#)on. (Áttetsző kristályjeget is lehet csinálni, ehhez forrón kell a vizet a szilikon muffinformába tölteni, látványos, de nem éri meg a macerát, kivéve, ha villogni akarunk vele. Akkor lehet a közepébe mentalevelet vagy gyümölcsszeletet fagyasztani – pompásan néz ki –, kicsit várni kell, mikor a víz már lehűlt, akkor érdemes a közepébe pottyantani.)

Kardamomos datolyalassi

2 dl joghurthoz 5-6 szem friss datolya, ½-1 dl víz vagy tej,
3-4 csipet őrölt zöld kardamom

Csináljatok kardamomos datolyalassit. (A lassi indiai joghurtal, joghurt, tej vagy víz, esetleg író, gyümölcs és fűszerek keveréke, én legjobban a mangós vagy a barackos változatát szeretem – meg persze ezt a datolyásat.)

Vegyetek egy dobozzal abból a frissebb, puhább fajta datolyából, amit fóliába csomagolva dobozban árulnak, és nincs halálra száradva. Magozzatok ki belőle néhányat – egy deci joghurthoz én két-három darabot szoktam. Tegyétek egy turmixgépbe a kimagozott datolyát, a joghurt felét, és alaposan turmixoljátok össze. (Ettől krémes lesz, és a gép teljesen felaprítja a datolya rostjait, ha esetleg szárazabb lenne.) Turmixolás közben gondoljatok arra a részre *A három testőr Afrikában*ból, amikor Tuskó Hopkins úgy tesz, mintha rádiót akarna szerelni a datolyapálmákra – egészen bátrak akár idézhetnek is a turmixgépet túlharsogó üvöltéssel a könyvből, hogy azt mondja: „Itt rádió Nemasz-Rumba és a mellékállomások. Bemondjuk a lóversenyeredményeket,

utána a londoni Savoy Hotel uszodájából hanglemezeket közvetítünk szerény jutalék fejében. Ismétlem: tizenegy óra húsz perc.” Ezalatt pont elég sima is lesz. Tegyétek hozzá a többi joghurtot, kb. harmad- vagy félannyi vizet, mint amennyi a joghurt (ez lehet tej is, meleg nyáron, rekkenő hőségben meg legjobb a jégkocka), szórjatok bele pár csipet kardamomot – én zöldet szoktam, de feketével is finom, turmixoljatok rajta még egyet. Töltsétek egy szép üveg pohárba.

Igyátok meg, közben gondolatok arra nem kis büszkeséggel, hogy főzés közben – ha lehet ezt annak nevezni, és ugyan mért ne lehetne – úgy sikerült *A három testőrből* idézni, hogy szó se esett a Nagy Levinről.

A mangólassi meg a baracklassi is ugyanígy készül egyébként, csak abba hagyományosan szokás egy kevés rózsavizet is keverni.

Kézkrém

Maga engem nem szeret, mondja a copfos pincérnő, és olyan erővel csapja elém a sört, hogy az ital felárad, tajtékos habot vetve ömlik végig az asztalon.

Hát hogyne, hát hogyne, hát hogyne szeretném, mondom a legszebb operatenor hangomon, olyan hevesen, ahogy csak mondhatom, közben az arcát nézem, a morcos ráncocskák mögötti harag gyönyörűségét. Hát nem érzi, hogy falom a szememmel, mióta csak először megláttam, azóta le se tudom venni magáról, azt hiszi, a sör miatt járok ide tizenhét éve?, dörgöm hozzá, és tudom, hogy közben kipirul az arcom,

szép rózsás lesz, éppen olyan, amilyennek a pincérnő szereti.

A pincérnő haragosan megrázza a fejét, közben fehér kendőt húz elő a fekete köténye oldalpántja mellől, vad, heves sikálással kezdi feltörölni az asztalról a jó, komlószagú fehér tajtékot.

Nem és nem, vagy már nem, mondja közben a sikálás lendületével, copfjai táncot járnak a pincérköténye előtt, sziszegő mérgeskígyók, őrzik a kötény mögül elősejlő hófehér kebleket.

Most azt kéne mondanom, kiáltanom, hogy csacsiság, csacsiság, csacsiság, háromszor vagy négyszer, és közben heves lendülettel fel kéne állnom, és a szívemre szorított kézzel el kéne kezdenem énekelni a dalt a két szép galambról, akik egy forrásból isznak, közös ágra szállnak, örök szerelemben soha el nem válnak, de mielőtt nekiveselkednék, látom, hogy a pincérnő abbahagyja a törölgetést, a copfkígyók lehullanak, a pincérnő lenéz a törölőrongyot egyre görcsösebben szorító, markoló kezére, a széles jeggyűrűre, a gyűrű tükre aranyfénybe vonja az arcát, de ahogy az arca megrándul, a pici tükörkép mintha elsötétülne, látom, hogy az arcán már nem pusztá harag ül, hanem undor és utálat, és akkor tudom is már, hogy mit néz, a fehér bőrén kéken kidudorodó ereket és ráncokat, és akkor azt is tudom már, hogy a játék véget ért, a copfos pincérnő nem pincérnő többé, és én se vagyok már operaénekes, hanem megint azok vagyunk csak, akik a játék elején voltunk, mielőtt ő felvette volna a szoknyát és a habos blúzt, és rá a fűzőt, és rá a kötényt, és mielőtt én felvettem volna a piros mellényes hősszerelmesjelmezt, férj és feleség vagyunk megint, egy könyvelő és egy villamosmérnök, akik a tizenhetedik házassági évfordulójukat próbálják játékosan

megünnepelni, úgy, ahogy eddig is minden évben, úgy, mintha egyetlenegy perc se telt volna el azóta, hogy beleszerettünk egymásba abban az egyetemi amatőr színjátszó csoportban, ahol nekem abban a percben elment a hangom, amikor megláttam, hogy a barátnője helyett ő ugrott be a pincérnő szerepébe, mert tudtam, hogy ez azt jelenti, hogy fel kell majd kapnom, és magamhoz kell szorítanom, és közben a galambtermészetről kell majd énekelnem, és a végén majd úgy kell tennem, mintha megcsókolnám.

A kezét nézem, régóta tudom, hogy baja van vele, hallottam, ahogy egyszer azt magyarázza a nagyobbik lányunknak, hogy mindig kenje be krémmel a kezét, reggel is és este is, és pláne mosogatás után, mert azon fog először meglátszani az öregedés, még azt is tudom, hogy a manikűrös nagynénjétől tanulta ezt a súlyos életbölcsséget, igazából akkor értettem meg, hogy mennyire komolyan veszi, hogy egyszer elkövettem azt a hibát, hogy egy méregdrága japán kézkrémet ajándékoztam neki születésnapjára, és láttam, hogy próbál úgy tenni, de igazából nem annyira jó színésznő, hogy palástolni tudja az ajándék kibontásakor hirtelen ránehezedő mély kétségbeesést.

Egy pillanatig csend van, aztán egymásra nézünk, mosolyogni próbál, tudom, hogy tudja, hogy tudom, és érzem, hogy feltámad bennem a harag, milyen jó lenne elkezdeni kiabálni, hogy hagyja már ezt a hülyeséget, hát nem érti, hogy engem ez egyáltalán nem érdekel, de azt is tudom, nem hülyeség, mert ha egyszer neki fontos, akkor nem hülyeség, és ha ő próbál úgy tenni, mintha mi sem történt volna, akkor nekem is meg kell próbálni, és akkor már kiabálni nem is akarok, de mégiscsak a nyelvemen van, hogy azt mondja, öregszünk, na és, ki nem, de aztán eszembe jut az egyetlen tanács, amit

nagyapámtól kaptam és ért is valamit, azon kívül, hogy kamillába áztatott, aztán megszáritott puffanccsal a legjobb balinra horgászni, nem kell mindig beszélni, pláne nőügyekben, és nyilván ez most nem egy nőügy, hanem annál sokkal, de sokkal fontosabb, de mégse mondok semmit, és ő se mond semmit, egy pillanatig állunk, és nézzük egymást, és aztán én felállok, és kidüllesztem a mellem, és amennyire csak lehet, túljátsszom a szerepem, és dörgő hangon énekelni kezdem, hogy csacsiság, csacsiság, csacsiság.

Reggelik, vacsorák

Zabkása karamelles gyümölcsökkel

a karamelles gyümölcsökhöz: 1 körte, 1 alma, 4 kiskanál víz, 6 púpozott kiskanál cukor, 5-10 dkg vaj, esetleg még: ½ narancs leve, kis só, 1 kiskanál vaníliakivonat

a zabkásához: 1 bögre apró szemű zabpehely, 1,5 bögre tej, 1 kiskanál cukor, 5-10 dkg vaj

Csináljatok karamelles-körtés-almás zabkását.

Vegyetek elő egy kis körtét meg egy kis savanykás almát (mondjuk, alexanderkörtét meg Granny Smith almát). Vágjátok a gyümölcsöt ügyesen nyolc gerezdre (lehet hámozni is, én nem szoktam), közben jusson eszetekbe, milyen finom is tud lenni egy szelet körte egy szelet jó érett holland sajton, képzeljétek hozzá a finom fehérbor kortyát meg az esti halk jazzt, aztán hagyjátok elszállni ezt a szép gondolatot, jól jön majd egyszer, most reggel van, vissza a körtéhez és az almához, nyolc egyforma gerezdre van

szükségünk mindkettőből, nyilván nem kell milliméter pontosan egyformáknak lenniük, de azért mégiscsak...

Tegyetek egy serpenyőbe négy kiskanál vizet, hat púpozott kiskanál cukrot, keverjétek össze, gyújtsatok alá. A láng lehet jó erős, majd közepes.

Közben csináljátok meg a zabkását, négyszemélyes adag lesz, egy bögrényi apró szemű zabkását kezdjétek el másfélszer annyi tejben főzni, gyorsan megdagad, akkor keverjétek hozzá egy kiskanál cukrot és öt-tíz deka vaját. Nyomjátok el a hirtelen felbukkanó lelkiismeret-furdalást, ez egy dekadens reggeli lesz, kell az energia a futáshoz. (Meg a sporthoz. Meg az élethez.) Idézzétek fel a pillanatot, amikor először ettetek igazán jó zabkását, én Enikő barátnőmre gondolok ilyenkor, aki születésnapom reggelén lepett meg egyszer egy felejthetetlenül finom, gyümölcsös változattal. Gondolkozzatok egy kicsit a zabkásán és a zabon úgy általában. (Ott van például a mexikói zabtej – az is de érdekes ital.)

Közben persze ne feledkezzetek meg a serpenyőről a cukorral, amikor már szépen habzani kezd, tegyétek bele óvatosan egyik vágott felükkel lefele a gyümölcsgereszdeket. Akárhogy lehet, de én a körtét balra szoktam, az almákat jobbra, mert a körte előbb karamellizálódik, és a serpenyőt forgatva lehet ügyeskedni, szép egyformára karamellizálni a gyümölcsöket. (Persze lehetne csak körtét vagy csak almát használni, de az túl egyszerű volna.) Amikor a gyümölcs a serpenyőbe kerül, húzzátok közepesre a lángot, kezdjétek a karamell csodáján gondolkozni (áldott Maillard-reakció!), fogadjátok meg, hogy most már tényleg csináltok egyszer igazi gyümölcsös karamellcukorkát is, én ilyenkor mániákusan kezdem magamban ismételtetni Jacques Genin nevét, zsákzsönan-zsákzsönan-zsákzsönan, gondolom magamban, de vigyázok, ne kalandozzon el a figyelmem a Genin-féle titkos mangókaramell-recept felé, amit egy svájci cukrász

mesélt el egy gyenge pillanatában egy főzőfórumon, és azóta se próbáltam ki, pedig gondosan beszereztem már minden alkotóelemét (állítólag szójalecitin kell bele például, de abból is a drága folyékony fajta, nem ám a granulált).

Rázogassátok óvatosan a serpenyőt, amikor a karamell világos gesztenyeszínű, egy villával gyorsan fordítsátok meg a gyümölcsöket, aztán dobjatok a serpenyőbe öt-tíz deka hideg vajat.

Jaj, de szép, ahogy felhabzik, álmélkodjatok, de álljatok ellen a kísértésnek, ne hajoljatok fölé, csak messziről szagolgassátok az illatot. Ha van otthon narancsotok, nyomjátok ki egy fél narancs levét, közben figyeljétek árgus szemekkel a serpenyőt, aztán kezdjétek óvatosan mozgatni, rázogatni, a gyümölcsök most már mozoghatnak-foroghatnak, mikor kezd szép mahagóniszínű lenni a karamell, öntsétek rá a narancslevet, főzzétek tovább kis lángon, amíg be nem sűrűsödik. Az a jó, ha híg, mézszerű állaga van.

Porciózzátok négy szép tálkába a zabkását, szóljatok a szeretteiteknek, hogy kész a reggeli, és ha az illatokból nem volna világos, hát készüljenek, mert olyan jó lesz, amelyet még soha életükben nem ettek. Ha a karamell hirtelen túlságosan sűrűsödni kezdene, adjatok még hozzá egy kis vajat („a vaj a francia konyha titka”, mondom én ilyenkor filmbeli főgonosz hangon – irritáló, de szerencsére nem hallja senki), én a legvége előtt kicsit meg is sózom, és öntök hozzá egy kiskanálnyit a drága-szép vaníliakivonatomból (lásd [71. oldal](#)).

Osszátok el a négy tálka zabkásán igazságosan a karamellszószt és a gyümölcsöt. Gyönyörködjetek egy kicsit benne, sóhajtsatok, sóhajotok legyen tele várakozással.

Kóstoljátok meg.

Örüljétek.

(Ha a narancs kezeletlen, kifacsarás előtt érdemes a zabkásába reszelni egy adagot a héjából. Tervezem, hogy hideg pohárdesszertté fejlesztem majd ezt az ételt, akkor az

aljára tört keksz és diógrillázs kerülne, arra jönne a zabkása, arra a karamellszós meg a gyümölcs. Zabkása helyett persze használhatnék hideg kókuszos rizottót, vagy éppen savanykás krémsajthabot – mámorító elgondolkodni ezeken a lehetőségeken.)

Zabkása cukrozott gyümölcs feltéttel és vajas morzsával

a zabkásához: 1 bögre apró szemű zabpehely, 1,5 bögre tej, 1 kiskanál cukor, 5-10 dkg vaj
gyümölcs, cukor, kakukkfű
a morzsához: 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál morzsa

A kora reggeli futás nemcsak hogy étvágyat csinál, hanem mindenféle ravasz ötletet is ad arra nézve, hogy akkor mit is reggelizzen az ember, hogyha majd szerencsésen hazaért.

Persze van, amikor könnyebb az ötletelés, sose felejttem azt a szép verőfényes júliusi reggelt, amikor úgy indultam futni, hogy azelőtt való este kimagoztuk és megcukroztuk Annával a lekvárnak való öt kiló finom sárgabarackot, úgyhogy már kora hajnalban megszemléltem, megszimatoztam, az illatával eltelve futottam fel a hegyre, a hajdan volt budaörsi barackosok között, ahol egyik-másik kertben azért még van egypár réges-régi barackfa, úgyhogy tudtam, egy-két, a cukortól már elalélt, szirupkás, de formáját még tartó fél barack köré épül majd a reggeli. De mi kerüljön hozzá, mellé vagy alá? Barackos Tatin, egy gyors cobbler, barackos palacsinta, barackos clafoutis – dekadensebbnél

dekadensebb ötletek sorjázta a fejemben, ínycsiklandóbbnál ínycsiklandóbb ételek képződtek meg a szemem előtt, úgy lebegtek előttem, mint a szamár előtt a répa, azzal a különbséggel, hogy tudtam, én utol is fogom érni őket.

Aztán eszembe jutott a jó vajás pirított morzsa, ami a meglepetés barackos gombócos tál alján maradt ott két nappal ezelőtt, és amit persze hogy nem volt szívem kidobni, hanem gondosan eltettem jobb időkre, a Tatinról pedig a karamell jutott eszembe, arról meg a karamelles-körtés zabkása (lásd az előző oldalakon), arról meg a zabkása, és akkor épp egy fűszerkert mellett futottam el, amit nemrég öntözhetett meg a gazdája, mert megéreztem a kakukkfű mediterrán rétszagát (egy villanásnyira újra azon a tiszta levendula- és kakukkfűszagú isztriai réten voltam, ahova tavaly ilyenkor kiértem az erdőből futáskor, és ahonnan már látni lehetett a tengert), és erről eszembe jutott a friss ricottával töltött, kakukkfűvel megszórt, éppen csak picit meggrillezett kajsziparack recept, amit egyszer olvastam, de még nem próbáltam ki, és akkor már tudtam, hogy zabkása lesz a reggeli, lekváralapanyagnak szánt sárgabarack feltéttel, kakukkfűvel és vajás morzsával megszórva. A kérdés eldőlt, nyugodtan lehetett futni tovább.

Vad, mámoros, már-már idegesítő lelkesedéssel rontottam be a konyhába, ilyenkor nincs megállás, azonnal tudni kell, hogy működik-e, hogy finom lesz-e. Működik, de még mennyire hogy működik, a friss kakukkfű fűszeres-borsos mezőíze szinte csípőssé erősödik a barack krémes édességétől, a zabkása vajás, enyhén diós lágysága megágyaz ennek a vad ízkavalkádnak, a morzsa tartást, ropogós erőt ad a falatoknak.

Az a fajta reggeli étel, amitől nevetni kell, és az emlékének is sokáig lehet örülni, és újra és újra meg lehet próbálni megismételni. Eperrel, cseresznyével, málnával, szederrel, áfonyával – szinte bármilyen cukrozott gyümölccsel

működik, nem is kell egy egész éjszakát állnia cukorban, elég lesz neki negyvenöt perc, azaz egy futásnyi idő, és amíg a zabkása fő (lásd a [131. oldal](#)on), addig kétkanálnyi vajon pont aranszínűre is lehet pirítani kétkanálnyi morzsát.

Persze ha erőt vesz rajtunk a lelkiismeret-furdalás, akkor vékonyra szelt cukrozatlan gyümölcs is jó lesz feltétnek, ropogósnak meg a mandulaforgács is megteszi.

Sült almás zabkása sütőben

a zabkásához: 1 bögre apró szemű zabpehely, 1 bögre tej vagy mandulatej vagy kókusztej, 1 kiskanál cukor vagy kandírozott narancshéj vagy méz vagy juharszirup, 1 csipet só, esetleg még: 5-10 dkg vaj, 5-10 dkg mandulaliszt

a sült almához: 2 alma, 4 kanál vaj, cukor, barna cukor vagy méz, esetleg még: csokoládé vagy marcipán, fahéj

Sütőben sütni zabkását önmagában is öröm, nagyon egyszerű, össze kell keverni azonos mennyiségű zabkását és tejet, persze szabad kandírozott narancshéjat vagy cukrot vagy mézet vagy éppen juharszirupot is keverni bele, egy csipet só sem árt neki, aztán egy serpenyőben be kell tenni szépen a 180 fokos sütőbe, és megvárni, hogy tizenöt-húsz perc alatt szépen megfőjön, megsüljön, a zabkásának így enyhe pörkölt dióra emlékeztető illata lesz, és kap némi süteményszerű masszivitást.

Ha lusta vasárnap reggeleken az egész családnak akarunk reggelit, akkor a zabkásamasszába érdemes beleállítani egy-egy fél kicsumázott almát, aminek a tetejére cukrot, barna cukrot vagy mézet kanalazunk, a csutka helyére

pedig egy kanál vaját teszünk bátran és dekadensen. Az alma szépen megsül a zabkása tetején, közben levet enged, ami összekeveredik az olvadó vajjal, azt a zabkása szépen felszívja, a végén pedig a sült almára szépen ráolvad a méz és a cukor, ezt remekül ki lehet kanalazni az alma héjából, rá az immár sült almás zabkására.

Az élvezeteket úgy lehet tovább fokozni, hogy tej helyett mandulatejet vagy kókusztejet keverünk a kásába, esetleg vajjal és mandulaliszttel gazdagítjuk (ugyanannyi vaj kell, mind amennyi mandulaliszt), a sült almába meg csokoládét, illetve marcipánt is lehet tenni, fahéjjal is meg lehet szórni. Ekkor persze már rég nem reggelit készítünk, hanem zabkásás serpenyős süteményt.

Breton palacsinta

5 dkg vaj, 2 tojás, 1 csipet só, ½ citrom reszelt héja, 2 csapott evőkanál cukor, 25 dkg liszt, ½ liter tej, esetleg még: + 1 tojássárgája, 1 kiskanál armagnac, narancshéj, 1 kiskanál vaníliakivonat

Ha az ember igazi francia palacsintát akar, akkor nincs mese, be kell szereznie hozzá egy igazi palacsintasütőt is. Legjobban úgy lehet ezt egy füst alatt egyszer s mindenkorra letudni, ha egy súlyos, „míg a világ s még két nap” típusút szerzünk be, lehetőleg olyan igazi szép nagyot, amelyikhez kis, T alakú, fából készült simítót is adnak.

Anna szokott nálunk palacsintát sütni, méghozzá breton recept szerint – ha hosszabb időre utazunk valahova, és ott olyan helyen lakunk, ahol van konyha, akkor mindig ez készül

először reggelire az új helyen, és akkor is, hogyha hosszabb útról térünk haza.

A breton recept előnye, hogy gyors, nem kell több óráig állnia a tésztának, mégis sima lesz.

Öt deka vajat keverjetez simára két tojással, adjatok hozzá egy csipet sót, fél citrom lereszelt héját, két csapott evőkanál cukrot, aztán keverjetez hozzá negyed kiló lisztet. (Ha még gazdagítani akarjátok, akkor lehet egy plusz sárgáját hozzátenni, meg egy kiskanálnyi armagnacot meg narancshéjat, ha van. És persze, mint mindennek, ennek, is jót tesz a házi vaníliakivonat, lásd [71. oldal.](#))

Most kezdjetez lassan beleönteni egy fél liter tejet, és keverjetez, amíg csak sima nem lesz. (Ha nem volna elég sima, nyugodtan át lehet egy szűrőn önteni. Úgy tudom, ha minden kötél szakad, francia séfek is szoktak ezzel az apró trükkel élni.)

Ha eljött a sütés ideje, vajazzátok ki a kedvenc palacsintasütőtöket, a T alakú fából készült simítót tegyetez langyos vízbe. (Anélkül is finom lesz, de nem lesz hártavékonyaságú.) Aztán ügyes, de határozott mozdulatokkal öntsetek tésztát a serpenyőbe, fordítsátok szépen körbe rajta a T-t, hogy sima legyen, és szinte papírvékony.

Elsőre nem könnyű, de kis gyakorlással bele lehet jönni, az a fajta tudás ez, amit ámulva néz, aki nem próbálta.

Halmozzátok egymásra a palacsintákat, gondoljátok mosolyogva arra, hogy hiába tűnik nagynak a halom, pár perc és újra üres lesz a tányér.

Szóljátok a családnak, hogy terítsen meg.

Üljetez asztalhoz, a palacsintába tegyetez finom lekvárt vagy karamellkrémet, szórjátok bele gyümölcsöket, hajtogassátok össze, egyetez meg.

Fokhagymás pirítós kacsazsírral

Reggel van, Nagypám a csíkos fürdőköpenyében áll a konyhapult előtt, a pirítósgép (sokaknak kenyérpirító) fölé görnyed, hatalmas szemüvegének domború üvege óriásira növeli a két szemét, kétoldalt a haja még egy kicsit fel van borzolódva a reggeli fejmasszírozós hajnövesztő tornától, olyan, mint egy nagy fülesbagoly, ahogy a lassan piruló kenyérszeleteket figyeli. A pirítósgép nagyon régi, két kis lecsapódó ajtaja van, Nagyapa egyszer csak kinyitja őket, a gép csattanva nyílik, Nagyapa gyorsan megfordítja a kenyereket, visszacsapja az ajtókat, aztán a fülcimpájához kap. Mindig ezt csinálja, amikor megégeti az ujját, nekem is megtanította, a fülcimpa mindig jó hideg, lehűti a kezünket. Egészen korai emlék ez, máig eszembe jut, szinte minden alkalommal, amikor pirítóst eszem.

Hosszú oldalakon át lehetne az ideális pirítás módjáról beszélni, de nincs királyi út, egy jó pirítósgép, a platni, a gázláng fölötti ügyes kenyérvillázás, vagy éppen a serpenyőben, fokhagymás zsírban sütés mind-mind igen szép eredményt adhat, éppúgy, mint a sütő grillje. A parázson pirított kenyér (és a rácsepegtetett szalonnazsír) meg külön dolgot érdemelne, csakúgy, mint a velős pirítás, de most csak a kacsazsíros, fokhagymás pirítás számomra ideális elkészítését tűzöm ide, picit érzelmesen, de nagyokat nyelve.

Figyeljétek áhítatosan a sütő ablakán át a grill alatt piruló kenyérszeletet.

Szimatoljatok mohón a levegőbe.

Képzeljétek el előre a pirítás roppanásait, nyeljétek nagyokat.

Ellenőrizzétek még egyszer a szükséges hozzávalókat.

Minden legyen a helyén, a legkedvesebb tányérotok, rajta a szép húsos, rózsaszínbe hajló héjú fokhagymagerezddel, mellette a sótartó a füstölt tengeri sóval, és a kis befőttesüveg a kacsazsírral.

Várjátok meg türelmesen, hogy aranyszínűre piruljon a kenyérszelet.

A kellő pillanatban nyissátok ki a sütőt, kapjátok ki belőle a kenyérszeletet, tegyétek a tányérra, és úgy forrón, ahogy van, dörzsöljétek be a fokhagymagerezddel.

A felszálló fokhagymaillat olyan, mintha fanyar zöldalma keveredne friss medvehagyma illatával, hűvösen kikiabál a pirult kenyérszelet forró pékségiszagából.

Az a jó, ha egyharmad gerezdnyi fokhagyma is elfogy a dörzsölésben.

Most a kacsazsír.

A kés mohón kapar az üvegen, aztán hersegve karistolja szét a kenyéren a zsírt, az illatok azonnal elmélyülnek, kenyérpecsenye, bukkan fel a tudat mélyén a szó.

Nem szabad mohónak lenni, lassan kell sózni a kenyérszeletet, türelmesen ki kell várni azt a fél percet, amíg a kenyér magába issza a zsírt, hogy a szelet még puha belseje elteljen vele.

Addig nézzétek a kenyérszeletet, a zsír aranyló csillogásából kiragyogó sókristályokat, aztán hunyjátok le a szemeteket, harapjatok bele, hagyjátok, hogy minden gondolatotokat kifújja a fejetekből a pirítós ropogása.

Örüljétek.

Az a baj, hogy ezt szinte lehetetlen abbahagyni, hosszan kéne írnom a csontvelős pirítósról, ami mellé minden harapásnál forró húslevest kell kortyolni. Vagy arról a mennyei lehetőségről, amikor a vasárnapi sült maradékának zseléssé dermedt zaftja-pecsenyeleve kerül a kenyérre, amire aztán vékony szelet paprikákat meg egész vékonyra vágott hússzeletecskéket lehet halmozni, parmezánt vagy cheddart reszelni, és meg is van az ebéd.

Végezetül jusson eszünkbe az a változat, amikor vajat kenünk a pirítósrá, de előtte vékonyabbnál is vékonyabb

szeleteket vágunk egy nagyon jó vastagkolbászból vagy paprikás szalámiból, azokat tesszük az azonnal a kenyérbe olvadó vajba, megvárjuk, amíg átüvegesednek, és akkor...

Paradicsom és kenyér reggelire, háromféleképpen

kenyér, kifli, olívaolaj, paradicsom, fokhagyma, vaj, só

Kenyér és paradicsom. Néha csak ennyi kell a boldogsághoz, mondjuk, olyan dolgos reggeleken, amikor nincs sok időnk megadni a reggeli módját, csak perceink vannak, mégis örömmel akarjuk indítani a napot. Ugyanazok az alapanyagok, de három teljesen másként felvillanyozó gyors reggeli.

Az első és talán a legtartalmasabb, annyira, hogy a feltétet módosítva, bővítve akár egy könnyű ebédnek vagy vacsorának is megteszi, az olasz rakott pirítós, a bruschetta.

(*Bruschetta*) Vágjatok egy szép szelet kenyeret, kenjétek meg rozmaringos-fokhagymás olívaolajjal (érdemes egynegyednyi vízzel hígítani az olajat – ropogósabb lesz így a kenyér), tegyétek be a forró sütőbe.

Amíg pirul, vágjatok kockákra egy szép érett paradicsomot, locsoljátok meg olajjal, amikor a kenyér már jó ropogós, vegyétek ki a sütőből, halmozzátok rá a paradicsomot, szórjátok meg valamilyen jóféle, de semmiképpen sem túl domináns sóval.

Egyétek meg.

Akkor a legjobb, ha sikerül igazán jó kenyeret, paradicsomot és olajat szerezni, de szomorú téli reggeleken olajban eltett szárított paradicsommal is elég jól fel lehet idézni a nyár hangulatát.

A feltétek persze a végtelenségig gazdagíthatók és variálhatók, sajtokkal, felvágottakkal, a legjobb persze a maradék pecsenyék és egybensültek hajszálvékony szeleteit halmozni a paradicsomok alá.

(Paradicsomos kifli) Vajas kifli paradicsommal. Ehhez nem kell recept, viszont annyira szeretem, hogy áhítatos ódát írtam hozzá, amit minden alkalommal végigpörgetek a fejemben, mielőtt nekiállnék felvágni a paradicsomot, és megvajazni a kiflit:

A kifli legyen nagyon friss, szinte langyos.

A vaj hűvösen pöndörödve fusson fel a késre.

Az olívaolaj legyen nagyon jó,
fűízű, zöld-ízű, fanyarkás.

A paradicsom legyen szinte édes a napfénytől.

A kés legyen nagyon éles.

A sóvirág francia legyen.

A mozdulatok, amelyekkel a kiflit felvágjuk,
megkenjük vajjal,

a paradicsomot felszeleteljük és a kiflikre halmozzuk,
meglocsoljuk olajjal,

a sót a paradicsomszeletekre szórjuk, és

a kiflit a szánkhoz emeljük,

legyenek

gyorsak,

elszántak,

mohóságtól vezéreltek.

(Pa amb tomàquet) A bruschetta katalán unokatestvére, a fokhagymás, libazsíros pirítós idegenbe szakadt, katalán

hajósok közé állt féltestvére – hagyjuk is a hasonlatokat, sokkal érdekesebb, hogy mennyire más étel, hiába szinte ugyanazok az alapanyagok. Ez is egy paradicsomos, fokhagymás piritós, csak éppen itt a paradicsomot is a kenyérbe kell dörzsölni, éppen úgy, mint a fokhagymát – ebbe az ételbe viszont tényleg csak akkor érdemes belekezdeni, ha jó masszív kenyérünk, jó édes paradicsomunk, jó kövér fokhagymánk és finom olívaolajunk is van.

A recepten nem nagyon van mit cifrázni, az aranybarna piritóst vadul be kell döröckölni egy fokhagymagerezddel, aztán ugyanilyen vadul bele kell döröckölni egy kisebb félbevágott paradicsomot. Ez a paradicsommal döröckölés érdekes élmény, ahogy a húsa a kenyérbe dörzsölődik, a paradicsom héja az ujjaink alatt hirtelen megöregszik, megráncosodik. Most már csak meg kell sózni, és rá kell cseppenteni egy kevés finom, nem túl fanyar olívaolajat.

Azt hiszem, attól olyan jó, hogy a paradicsom meglangyosítja a forró kenyeret, elkeni a fokhagyma csípős erejét, és ahogy az olaj felmelegszik és meglágyul, kiteljesednek a rejtett ízei. Ezt a kenyeret szaglászni kell, amikor az olaj illata megváltozik, ellágyul és kinyílik, akkor a legjobb beleharapni.

Tojás csészében

csatos befőttesüveg vagy porcelántál és csészealj
tojás és hozzá szinte bármi

Úgy emlékszem, egy berlini Bauhaus-kiállításon láttam először a Wagenfeld-féle elegáns kis tojásfőző jénaikat, igen szemrevaló, vastag falú, öntött üveglábakon álló kis

üvegpocharak, passzoló üvegfedőkkel és fülekként szolgáló fémkapcsokkal, a design, hiába majd százéves, mégis időtlen, a készlet darabjai máig gyártásban vannak, beszerezhetők.

Ott, akkor ellenálltam a kísértésnek, de később aztán, miután túl voltam a sütőben sült tükörtojáskorszakon, és komolyabban kezdtem foglalkozni a lágytojás és a buggyantott tojás titkaival, eszembe jutott a specializált tojásfőző eszköz, hiszen kevés jobb dolog van, mint vasárnap reggelente az aranyszínű pirítósból gondosan letört ideális méretű darabot a lágytojás sárgájába mártani, picit megsózni, picit megborsozni, aztán boldogan ropogtatva megenni, de az ideális csészébe kanalazható állagú lágytojást még a legprofibbaknak sem mindig sikerül eltalálniuk, a csészében főtt tojás esetében viszont mindig olyan lehet a tojás állaga, amilyennek éppen szeretjük.

Utánaolvastam tehát a Wagenfeld-féle „egg coddlernek” (eredeti nevén Wagenfeld Eierkoch), és egészen felvillanyoztak a hirtelen elém táruló lehetőségek, ezzel a módszerrel ugyanis, mármint hogy a tojásokat először egy csészébe üjtük, aztán a lefedett csészét a panna cottához hasonlóan a forrásától számított hét-nyolc percen át vízfürdőben gyöngyöztetjük, a lágytojás főzés közben ízesíthető.

Először egy kapcsos fedelű kis befőttesüveggel tettem próbát, kikentem szépen vajjal az alját, aztán beleütöttem két tojást, a tetejére provanszi fűszerkeveréket szórtam, aztán meglocsoltam egy kevés nagyon finom olívaolajjal. A biztonság kedvéért két kést is tettem alá a serpenyőbe, hogy mégis valamiféle lábon álljon, aztán körbeöntöttem vízzel, bekapcsoltam a lángot, és árgus szemekkel figyelni kezdtem fél szemmel az órát, fél szemmel a tojásokban végbemenő változást.

Az eredmény egészen ígéretesnek bizonyult, a fehérje gyöngyházszerűvé vált, enyhén folyós maradt, a sárgája

pedig lágy mézzé sűrűsödött, a fűszerek aromáját a vaj és az olaj szépen felerősítette.

Kísérletezni kezdtem, mi lenne, ha olívaolajjal kenném ki az edényt, mi, ha kacsaszírral, mi, ha kisült baconszírral, mi lenne, ha vékony sonkaszeleteket, mi lenne, ha üvegesre piritott szalonnakockákat, vékony hússzeleteket, egy kevés kacsarillette-et vagy éppen egy kevés füstölt lazacot tennék az edény aljára? A feltétek sora is szinte végtelen, friss zöldhagyma, medvehagyma, piritott gomba, szarvasgombaolaj, piritott hagyma, parmezán, cheddar sajt, olajban pácolt, szárított paradicsom, miszómorzsa, konfitált fokhagyma – mind működik, finom, tartalmas és igen látványos reggelihez lehet jutni ezzel az egyszerű módszerrel.

Nem bírtam ki, beszereztem a Wagenfeld-féle edénykéket, némileg praktikusabbak és látványosabbak a csatos befőttesüvegnél, de első próbálkozásnak egy porcelántál is nagyszerűen megteszi, egyszerűen le kell fedni egy csészealjjal, csak a végén kell vigyázni, egyrészt hogy ne égessük meg a kezünket, másrészt hogy a fogókesztyű kissé otromba ujjai közül se csússzon ki a tálka. (Én már néztem szomorúan a főzővízbe borult reggelit, fülcimpámat fogdosva próbáltam hűteni a leforrázott ujjbegyeim – ősi családi hagyomány ez nálunk, még Nagyapámtól lestem el.)

Aztán, a sokadik finom coddled egg reggeli után eszembe jutott, mi lenne, ha kipróbálnám az eddig mindig csak hetvenfokos sous vide vízfürdőben készült, modernista sajtos rántotta receptet, hátha így is működik? A Myhrvold-féle modernista rántottához hat tojást és egy plusz tojássárgáját kell egy villával szépen felverni, aztán jó erős cheddar sajtot és kevés tejszínt hozzákeverni, én mélyhűtőből kivett, jegesre fagyott vajat is szoktam reszelni bele, ízesítésül egy csipetnyi friss fehér bors és valami jóféle só kell még bele. Hetvenfokos vízfürdőben tizenöt perc alatt lesz belőle finoman kocsonyás, semmihez sem hasonlítható rántotta, amely aztán ropogós

pirítósra halmozva egész éteri élmény. Elhatároztam, kicsiben is ki fogom ezt próbálni, hiszen a csészében főzve is működni kell.

Két tojáshoz kevertem egy plusz sárgáját, ebbe jött az evőkanálnyi Microplane reszelővel lereszelt cheddar sajt és vaj, a tejszínt kihagytam, azt gondoltam, attól talán túl híg lenne. Nagy izgalommal öntöttem bele a keveréket a jénaikba, az első kísérlet nem is lett tökéletes, hét perc kicsit kevésnek bizonyult, de a második adagot jó nyolc percig gyöngyöztettem a vízben, és így nagyon finom lett. Persze nem bírtam ki, csináltam hozzá egy kis kolbászchipset (közepesen vékony kolbászszeleteket két szilikonlap között kell öt-tíz percig sütni 200 fokos sütőben), ezt szórtam a rántotta tetejére. Azt hiszem, újragondolt kolbászós rántotta néven bármilyen komoly reggelizőhelyen megállná a helyét.

Vulkánvizes lágytojás

A világ legegyszerűbb és talán legfinomabb étele a lágytojás. A tökéletes lágytojás sárgája krémes, éppen csak elkezdett sűrűsödni, a fehérje meg habosan finom. Legjobb pirítóssal mártogatni, megsózni, megborsozni, forró teát szűrcsölni hozzá.

Persze mindjárt felmerül a probléma, hogy melyik felén törjük fel a tojást, de ennek a kérdésnek a megvitatását Swift kolléga már, úgy emlékszem, kimaxolta.

És különben is, nem szeretnék most annyira előreszaladni. Most egyszerűen csak a helyes és hibátlan tojásfőzés mikéntjét szeretném elmondani, merthogy van erre egy pofonegyszerű módszer.

Tényleg nagyon egyszerű, tulajdonképpen elronthatatlan.

Mindössze annyit kell elérni, hogy a tojás hőmérséklete 64,5 Celsius fokos legyen, se több, se kevesebb.

Ezt egészen könnyen elérhetjük.

El kell repülni Japánba, kell venni tizenkét japán biotojást, aztán el kell zárandokolni egy onszenbe, ami egy ilyen roppant forró vulkáni termálfürdő (vigyázzunk, ha netán tetoválásunk lenne, akkor azt vízálló, bőrünk színével tökéletesen megegyező árnyalatú színű sminkkel el kell rejteni, mert különben nem engednek be), a tojásokat óvatosan egy fonott vesszőkosárba kell helyezni, be kell engedni a hatvannégy és fél fokos gőzölgő vízbe, negyvenöt percet várni kell (legjobb, ha ezt az időt magunk is fürdőzéssel vagy akár fürdőzéssel egybekötött meditálással töltjük, profibbak gondolkozhatnak a tojássárga és a hidrokolloidok összetett viszonyán, elképzelve, hogy a meleg hatására hogyan is kezdenek átalakulni és összehúzódni a kacskaringósan szép molekulaláncok), aztán ki kell venni a tojást a vízből, és már kész is van a tökéletes lágytojás, már csak gyorsan jeges vízbe kell tenni, hogy lehűljön, és hogy megálljon a főzési folyamat, aztán már csak haza kell vele repülni, itthon pedig a vasárnapi reggeli előtt húsz perccel hatvanhárom fokos vízbe tenni, aztán megfelelő időben az örömtől kurjongatva kivenni, megkopogtatni, feltörni, és már készen is vagyunk, nyúlhatunk a damasztkendővel letakart kis kosárkába a pirítós után, indulhat a vasárnapi reggeli.

Na jó, Japán messze van, és egypár lágytojásért odarepülni nem feltétlenül éri meg, nem beszélve a széndioxid lábnyomról, amit így magunk mögött hagyunk.

(Tehetünk egy próbát magyar gyógyvizekkel is, el is mentem Gyulán a várfürdőbe egy kosár tojással, de rosszul emlékeztem, és a medence partján kellett rádöbbsenem, hogy sajnos ott csak harminchét fokos a legmelegebb medence, az a hőfok meg csak tojásköltésre és nem tojásfőzésre jó. A fürdővendégek is kicsit furcsán néztek, úgyhogy hagytam az egészet. De hazafelé azért eszembe jutott, hogy télre persze be lehetne építeni az egyik medencébe körbe vagy két tucat fafűtéses dézsakályhát, amelyekkel hatvanöt fokosra melegíthetnék a vizet, akkor messze földről sereglénének ide a lágytojásra vágyók a kosárkáikkal és a tojásaikkal.)

Természetesen van egyszerűbb módszer is, egy kis odafigyeléssel mindenki képes lehet a világ bármelyik pontján arra, hogy a tökéletesnél tökéletesebb lágytojást adjon az asztalra.

Nagyon egyszerű, azt nem mondanám, hogy elronthatatlan, mert sajnos, de, elrontható, sokan mindjárt az elején el is rontják.

Bizony, a legtöbben már ott elrontják, hogy a tyúkot nem tanítják meg japánul.

Pedig nagyon egyszerű, kétféleképpen is megcsinálhatjuk, vagy kukorékolunk mi magunk minden reggel a tyúkoknak japán akcentussal, vagy, ha lusták vagyunk, beszerzünk ebből a célból egy fess japán kakaskát, majd ő elintézi a többit.

Ha mégsem sikerülne japánul ha nem is beszélő, de legalább értő tyúk tojta tojást beszerezni, az se tragédia, az is segít, ha tojásfőzés előtt mi magunk éneklünk a tojásnak egy tetszőleges japán gyerekdalt. Én a saját személyes kedvencemet, a *Donguri korokoro* címűt javaslom, hogy aszongya:

Donguri korokoro donburiko

*Oike ni hamatte sã taihen
Dojõ ga detekite konnichi wa
Bocchan issho ni asobimashõ*

Ezt kell elénekelni úgy húsz-huszonötször a feladatra előkészített, a hűtőszekrényből kivett és pontosan öt Celsius fokosra hűtött biotojásnak, és kész, már pótoltuk is a termelői mulasztást, japánosítottuk a tojásainkat, kezddhetjük is magát a főzést.

Vegyük elő a patikamérleget, a tolómérőt és a mikromérleget, mérjük meg szépen egyenként a tojásokat. Fontos, hogy egyformák legyenek, se kerület, se súly, se alak tekintetében ne legyen köztük az eltérés több három százaléknál.

Hogy a tojások mekkorák, az most még mindegy.

Később persze nagyon nem lesz majd mindegy, de most még ez nem számít, most még csak egyformáknak kell lenniük.

Sokan már ott elrontják, hogy három és fél, vagy akár négyszázalékos eltérés fölött szemet hunynak. Mi az a fél százalék, gondolják. Aztán persze csodálkoznak, hogy túl híg vagy túl kemény lett a tojásuk.

Ha a tojások meg vannak mérve és meg vannak japánosítva, akkor már csak a szükséges főzőedényről kell gondoskodnunk.

A legjobb erre a célra az óriás kaloriméter.

Ha esetleg nem volna ilyenünk otthon, akkor sincs veszve semmi, egy kis kreativitással mindenre találhatunk egyszerű megoldást.

Vágjunk akkor bele a főzésbe.

Tizenkét tojáshoz egy harmincliteres fazékra lesz szükségünk, kell még hatvankét centi hőtűkrös fólia, harmincöt méter buborékfólia, egy fedő, egy tollpárna, egy nyeles fémszűrő, egy stopperóra, egy ötliteres fazék,

egy húszliteres fazék, egy jó hőmérő, és ha nem vagyunk nagyon mohók, akkor három liter jégkása.

Ennyi az egész, lehet, hogy első hallásra kicsit soknak tűnik mindez, de végül is japán vulkáni termálfürdőt építünk a konyhában, ahhoz képest se láva, se egy árva köbméter vulkanikus kőzet sincs a hozzávalók között.

Először is állítsuk elő a kis termál kaloriméterünket, tekerjük körbe a harmincliteres lábost a hőtűkrös fóliával.

Előtte a lábos füleit természetesen flexeljük le, és tegyük el emlékébe.

A hőtűkör befele nézzon, tekerés közben gondoljunk a tektonikus lemezek mozgására, és ismételjük át fejben a magmakilövellés fizikáját. Ragasszuk a lábosra a fóliát szigetelőszalaggal.

Most jöhet a buborékfólia, ezt tekerjük szépen a hőtűkrös fóliára, egy negyvencentis átmérőjű lábos esetén a harmincöt méter pont tizenkétszer fogja körbeérni a területét. Fontos, hogy melyik irányba tekerünk, mindig a Coriolis-erővel szemben haladjunk, különben gravitációörvények keletkezhetnek az anyagban, ez meg elikrásítja a tojássárgáját, ahogy berezonál a kvantumfrekvenciával. Gyengébbek kedvéért elmondanám, hogy az északi féltekén ez az óramutató járásával ellentétes irány.

Kész is, meg is vagyunk a kis hőszigetelt edénykénkkal, ebbe jön majd a hetvenöt fokos vízfürdő.

A legegyszerűbben úgy juthatunk ilyenhez, ha összekeverünk hideg és forró vizet. Pont, mint fürdéskor a kádban, csak sokkal-sokkal precízebben.

Ugye mindenki emlékszik a fizikaórákra és a termodinamikára?

Ha nem, hát az se baj, én gondosan elvégeztem már a szükséges számításokat.

Azon a tengerszint feletti magasságon, ahol mi vagyunk (aki nem tudná, ez itt, ahol ezeket a sorokat írom, épp nyolcvannyolc méter), tizennégy egész hat deci forrásban lévő vizet kell összekevernünk négy egész hat deciliter ötfokos vízzel. Annyit kell megjegyezni, hogy negyvenhat, akkor már nyert ügünk van.

Fontos, hogy előbb a hűtőszekrényből kivett hideg vizet öntsük a rögtönzött kaloriméterünkbe, most időhiány miatt arra, hogy pontosan mikor és hogyan és milyen eszközökkel érdemes előtte leszűrni a vizet, nem tudok kitérni, csak pár hívószót mondanék el gyorsan, úgymint fogyóholdfény, harmatos damaszt és a többi.

A forró vizet is töltsük a hideghez, keverjük meg a szűrővel, ahogy örvénylik, helyezzük a tojásokat is a szűrőbe, aztán egy bátor, precíz mozdulattal merítsük a tojásokat szűrőstül a vízbe.

Most nagyon gyorsnak kell lennünk, egyik kezünkkel tegyük gyorsan a kaloriméterre a fedőt, a másikkal a fedőre a dunyhát, utána pedig a lehető leggyorsabban, fejünkben a tojások vízbe helyezése óta eltelt tizedmásodperceket számolva indítsuk el a stopperórát.

Most már majdnem készen vagyunk, már csak ki kell várni, hogy a tojások elkészüljenek.

Ezen a ponton jön a képbe a tojások kerülete. Idézzük emlékezetünkbe a számot milliméterben számolva, vonjunk le belőle százhuszat, a maradék első számjegyét adjuk a tojások eredeti kerületéhez, a második számot jegyezzük meg, az első szám mutatja, hogy hány percre állítsuk a stoppert, a második meg tízzel elosztva azt, hogy ha az idő lejárt, a fedő levétele után és a tojások kivétele előtt hányszor énekeljük el gyors egymásutánban újra a japán dalocskát, teljessé téve ezáltal a tojások japánítását.

Remélem, mindenki emlékszik, ha nem, gyorsan felidézem:

*Donguri korokoro donburiko
Oike ni hamatte sā taihen
Dojō ga detekite konnichi wa
Bocchan issho ni asobimashō*

Aki igazán előrelátó volt, az, amíg a tojások főttek, elkészítette a pirítóst. Természetesen nem holmi egyszerű pirítósgéppel.

Mondanom sem kell, a tökéletes pirítós elkészítésére is van egy sima kis módszerem, de nem kell megijedni, most nem osztom meg önökkel.

Amíg a japán dalt énekeljük, mélyítsük a kezünket a jégkásába, aztán mikor az utolsó asobimashót is elénekeltük, egy villámgyors mozdulattal kapjuk ki a szűrőt a még mindig szinte hetvenöt fokos vízből, nem kell félni, a jég miatt nem fogjuk forrónak érezni.

A tojásokat tegyük egy puha gyapjúsállal (merinói vagy kasmír) kibélelt kosárkába, borítsuk rá a dunyhát, és már készen is vagyunk...

...elégedett sóhajjal vághatunk bele az első tökéletes vulkáni lágytojásunk feltörésének felelősségteljes műveletébe.

Jó étvágyat hozzá. *Itadakimaszu!*

Éhes kamaszok öröme – a spanyol omlett

8 tojás, 2 vöröshagyma, 6 nagyobb krumplics, 3 csipet só, olaj, szerecsendió

Ha a fiaim a nap végén farkaséhesek, akkor jön el a spanyol omlett ideje. Nyolc tojás, két hagyma, hat szép nagy krumpli, és mindenki jóllakik. A név csalóka, mert ez nem egy feltekert omlett, ez egy serpenyőben sült krumplis, tojásos (hagymás) rántottalepény. Az benne a különös, hogy hiába csak krumpliból, sóból, tojásból, hagymából és olajból készül, az eredmény mégis sokkal jobb, mint azt a felsorolt hozzávalók sejtetik.

Kultikus spanyol (katalán) alapétel (tortillának hívják), lehet ebéd, tapas, uzsonna, reggeli, piknikétel, eszik melegen, hidegen, langyosan, még szendvicsben is. És persze mivel alapétel, itt is rengeteg variációs és szentségtörési lehetőség van. Ez az én évek óta kitapasztalt módszerem.

Két fej hagymát megpucolok, felszeletelem, aztán egy közepes serpenyőben kis lángon fonnyasztani kezdem olívaolajon. (A spanyol világon kívül ezen persze vita van, de ettől spanyol a spanyol omlett, olívaolajjal főzik, és punktum – szalonnával, mondjuk, szépen lehet székelyesíteni, de az más, az egy másik étel, próbáltam, és finom volt, de nagyon más.) Amíg fonnyad, gyorsan megpucolok fél-háromnegyed kiló krumplit, aztán másfél centis kockákra vágom. (Ilyenkor meg szoktam érdeklődni, hogy mennyire éhesek a családtagjaim, aztán vállat vonok, és hozzáteszek még egy szem krumplit. Biztos, ami biztos.) Amikor a hagyma megfonnyadt, kiveszem a serpenyőből, és átteszem egy keverőtálba. A krumplit a hagyma helyére teszem a serpenyőbe, lötytyintek rá még egy bő adag olajat, lefedem, és sülni-párolódni hagyom közepes lángon. Közben feltörök hat-nyolc tojást, jól felferem háromcsipetnyi sóval, ráöntöm a kihűlt hagymára. Némi büntudattal elkezdem keresgélni a szerezsendiőt. Meg a reszelőt. Ha megtalálom, arra gondolok, mennyire megbotránkoznának ezen a purista spanyolok, ilyenkor azzal érvelek elég temperamentumosan a képzelt vitában, hogy krumplis ételnek szerezsendiő még soha meg

nem ártott, aztán rá is reszelek egy keveset kéjesen-diadalmasan a krumplira. Ha megpuhult, hagyom egy nagyon picit pirulni. Keverek egyet a tojásos hagymán, egy szép körkörös mozdulattal átöntöm a serpenyőbe. Kicsit rázogatom, hogy szépen eloszoljon, aztán lefedem, kis lángon hagyom öt percig sülni. Közben odakiáltok a családtagjaimnak, hogy jöhetnek teríteni. Amikor az omlett körbesült, de felül azért még kicsit folyékony, átteszem két percre a sütőbe a grill alá, közben diadalmasan örülök, hogy nem kell a megfordítással kínlódní. Ha a sütő elromlott, vagy éppen nincs (mert tegyük fel, nyaralunk), akkor nincs mese, igazi spanyol módra kell eljárni: óvatosan és ügyesen egy nagy tányérra csúsztatom az omlettet, lefedem a megfordított serpenyővel, San Lorenzóhoz, a szakácsok védőszentjéhez fohászkodom, közben bátor spanyol háziasszonynak képzelem magam, és egy hirtelen mozdulattal jól megfordítom. Innen már csak három perc türelem, és kész is, mehet az asztal közepére.

Szép derék tortaszeleteket szoktam vágni belőle, amit aztán külön meglocsolok a különleges alkalmakra dédelgetett olívaolajommal. Lehet is vacsorázni. Ha valami csoda folytán maradna belőle, akkor meg kész a reggeli.

Sült gesztenye

Bárhol vagyok a világon, ha megérzem a sült gesztenye illatát, akkor elindulok abba az irányba. Addig megyek az orrom után, mint a véreb, aki szagot fogott – ha kell, benézek minden kapualjba –, amíg valahogy meg nem találom az árust, bujkáljon bármilyen eldugott kis terecskén vagy sikátorban. És ha megtaláltam, akkor megveszem a lehető

legnagyobb adagot, és beleöntöm szépen a kabátom zsebébe. Ha lehet, még a sapkám vagy legalább a kesztyűm is mellé tömöm, hogy tovább maradjon meleg. Aztán a sült gesztenyét markolászva és a héjat leropogtatva róla, mászkálok boldogan, amíg csak tart a gesztenye, és a régi nagy gesztenyeevéseken gondolkozom.

A jó gesztenye szép nagy, finoman mélybarnára-feketére sült a héja, ez aztán egy jóleső kézroppantással két vagy három darabban jön le róla. A gyümölcs mélysárga, esetleg kicsit aranyosra pirult, omlós, de nem lisztes, mély, nagyon enyhén, mogyoróízűen, kicsit vaníliásan édes, gesztenyeízű. Kézmelegítő, de már nem forró. Így a legjobb enni, séta közben.

Nyilván a gyerekkorom miatt szeretem annyira. Marosvásárhelyen nem termett meg, Nagybányáról hozták, ha hozták, a város három vagy négy pontján lehetett kapni. Drága volt, de Apám mindig elcsábult, ha meglátta.

Öszönként, amikor eljött az idő, mindig kerülő úton mentem haza az iskolából megnézni, ott van-e már a gesztenyeárus, és ha ott volt, szaladtam haza, hogy elmondjam, és pénzt kérjek. Egyszer Apám nagyon fellelkesedett: megkérdezte, mekkorák a mérőcsuprok, merthogy az árus a forró kisült gesztenyét egy fapultba süllyesztett vaslábosban tartotta, aminek a tetején még egy elkoszolódott párna is volt. A sült gesztenyék mellett egyre növekvő méretű alumíniumbögrék álltak, mindegyikbe belekarcolva egy-egy szám. Apámat akkor valami mérhetetlen nagylelkűség és talán mohóság szállta meg, adott egy huszonöt lejest, hogy akkor erre vegyek gesztenyét. Ugráltam az örömtől. Ahogy kiértem a blokkból, találkoztam Feri barátommal, és azonnal elújságoltam neki, ő pedig természetesen velem jött, a gesztenyeárus szinte el sem hitte, hogy mit akarunk. Színültig megtöltötte a mérőcsuprot, jó egészséget kívánt, hatalmas újságpapír tölcsérbe mérte a

gesztenyét. Mi elmentünk az első padig, aztán jóízűen megettük az összeset. Utána, mint aki jól végezte dolgát, hazamentem. Apám repesve várt, hol a gesztenye? – kérdezte. Megettük Ferivel, mondtam vidáman és jóllakottan. A kimondás pillanatában értettem meg, hogy Apám nem ajándékba adta a pénzt, hanem ő is gesztenyét szeretett volna... De nem szidott le, hanem akkorát nevetett, hogy rengett bele a ház. Adott másodszorra is huszonöt lejt, hogy menjek és hozzak most már egy újabb adagot, azt majd közösen együk meg. Ez a gesztus akkor nekem maga volt a mérhetetlen, gazdag nagyvonalúság.

Hiába a lelkes rajongói idealizmus, az utcai gesztenye sokszor tartogat keserves csalódást. Megesik, hogy kicsi, savanyú, nyüves gyümölcsöt kapunk, szénné égett, keserű kis kabátgombokat, amikről nem jön le a belső héj, vagy nagy, de átsületlen, hideg és lisztes gömböket, amiket még becsületből is nehéz megenni. A legjobb sült gesztenyét Dél-Tirolban ettem, hosszú bot végére húzott, lyukacsos fazékban sütötték tölgyfával telerakott, nagy, tüzesen lángoló hordó felett, minden ízében olyan volt, mint amilyennek az ideális gesztenyének lennie kell.

Mondanom se kell, rengeteget kísérleteztem otthoni gesztenyesütéssel. Beáztatni vagy nem beáztatni, megvágni vagy nem megvágni, egyszer vagy kétszerbe, légkeveréssel vagy anélkül, gőzöléssel vagy anélkül, sóágyon vagy csak simán? Csupa komoly kérdés, rengeteg variációs lehetőséggel. Egy időben az volt a mániám, hogy almát is kell a gesztenyével sütni, mert valahogy átveszi az aromáját, és még finomabb lesz.

Most épp azt gondolom, hogy az ideális gesztenyesütés a következőképpen zajlik: a gesztenyét megmossuk, aztán keresztben bevágjuk a domború felét. Betesszük az alufóliával kibélelt sütőbe középre, a sütő aljára meg egy tálban vizet rakunk. Tíz percre, vagy amíg szépen ki nem nyílik, 180 fokon

gőzben sütjük, aztán kiengedjük a gőzt, és megemeljük a hőfokot 220-ra. Innen még öt-tíz perc, ilyenkor lehet egy négybe vágott almát is a gesztenye közé tenni. És persze időnként kóstolgatni kell, hogy jó-e már, mert a kisebb gesztenyék gyorsabban megsülnek, mint a nagyok.

Ha kész, konyharuhával bélelt kosárba kell halmozni, a tetejére kispárnát vagy összehajtott törölközőt tenni, és könnyű, gyümölcsös vörösbort vagy éppen újbort inni hozzá.

Sült tök – ha nem kell, a Körösbe lököm

Ha meglátom a piacon a sütőtökök halmait, rögtön a gyerekkori nagy, éhes töksütések jutnak eszembe.

„Friss, meleg a tököm, ha nem kell, a Körösbe lököm!”, üvöltjük teli torokból az öcsémrel és Anyával.

A kályha előtt ülünk, várjuk, hogy megsüljön a lerben (sütőben) a tök. Anya, mint mindig, most is arról mesél, hogy az igazi tök, na az Nagyváradon van, amit itt, Vásárhelyen kapunk a piacon, az olyan, amilyen, hol édes lesz, hol nem, hol porhanyós lesz, hol nem, tiszta lutri. Bezzeg a nagyváradi tökök, azok mindig jók voltak, finomak, édesek. Pedig itt nálunk nagyobbak a hidegek, és ugye a tök attól jó, hogy megcsípi a dér.

A tök megsül, levét enged, nem édes, nem porhanyós, nem baj, úgy is megesszük. Kitalálom, tegyük be legközelebb a mélyhűtőbe, végül is az olyan, mintha megcsípte volna a dér. A mélyhűtő nem túl nagy, máshogy kell vágni a tökszeleteket, hogy beférjenek, majdnem levágjuk az ujjunkat, de azért megoldjuk. A fagyott tököt sütjük meg – hiába, nem lesz édesebb. Nem baj, úgy is megesszük.

Tudomásunkra jut egy módszer, miszerint a tökből sütés előtt vékony szeletet kell vágni, és be kell tenni egy pohár vízbe. Abból, hogy elsüllyed-e vagy a felszínen marad, meg lehet jósolni, hogy édes lesz-e a sült tök vagy sem. Egyetlen baj a módszerrel, hogy akitől hallottuk, az nem emlékezett pontosan arra, hogy mi a jó: ha elsüllyed a tök, vagy ha a felszínen marad. Ezen parázs vita támad, a cukor sűrűbb, mint a víz, el kell süllyednie, nem, az a jó, ha a felszínen marad, a boszorkányok is akkor úszták meg. Vágunk egy vékony szeletet, a tök úszik, mint a lúd. Izgatottan várjuk, hogy megsüljön, és finom édes legyen. Nem lesz édes. Nem baj, úgy is megesszük.

Kitalálom, hogy a fülmosó fecskendővel, amit Apától kunyeráltam el, cukorszirupot fogok fecskendezni a tökbe, és utána fogjuk megsütni, akkor biztosan édes lesz. Anyám sajnálja a cukrot a sziruphoz, pont az lenne a tök lényege, hogy magától édes, végül is akkor ehetnénk akár kristálycukorral is. De engem fűt a feltalálók lelkesedése, kikönyörgöm az élelmiszerjegyre vett cukrot. Csinálunk szirupot, hozom a fülmosó fecskendőt. Jobb bármelyik vízipisztolynál, messzebbre visz, és a nagy, vastag tűtől veszélyesebbnek is látszik. A tökbe viszont nagyon nehéz beleszúrni, a tű elgörbül, aztán eltömődik, majdnem beletöröm a héjba, a szirup se akar sehogy se belemenni, nyomom, nem megy, rájövök, hogy kicsiket kell nyomni a fecskendőn, úgy talán jó lesz. Nagy nehezen belemegy egy félfecskendőnyi szirup a tökbe, megsütjük, áhítattal kóstoljuk meg. Vizenyős, az édességnek nyoma sincs benne. Nem baj, azért megesszük.

A magokat megmossuk, megsózzuk, megpirítjuk. Nem lesz olyan, mint amilyet a piacon kapni, de nem baj, azért megesszük.

Az én gyerekeim nem szeretik igazán a lerben sült sütőtököt. Hiába próbálom elmagyarázni nekik, hogy

számomra benne van a gyerekkor ízének minden édessége, csak nevetnek rajtam. Sütök azért sokszor, és rákent mézzel, fahéjjal, vele sült almával, rátört mandulával próbálom rávenni őket, hogy szeressék, hogy lássák meg benne azt a csodás édességet, amit én annyira szeretek, de nem nagyon sikerül. Az amerikai típusú tökös pitékkel is próbálkoztam, tökös-mákos réteszel is, egyikből sem lett családi kedvenc. Ha nem is eszik olyan élvezettel, mint én, azért a nagyváradi mondókát legtöbbször ők is velem üvöltik.

Közben persze én is megtanultam, hogy a sült töknek nem is kell feltétlenül édesnek lennie, sokszor inkább sósan, olívával megkenve, rozmaringgal megszórva, egypár gerezd héjas fokhagymát és murkot (sárgarépat) mellédobva sütöm meg, néha meg is borsozom, vagy csilit is szórok rá, a sütőtök ilyenkor sült csirke vagy más egybesült húsok körete, néha édesburgonyát is sütök vele, szépen illenek egymáshoz.

Levesek

Répa, gyömbér, narancs

½ kg sárgarépa, 2 narancs, diónyi gyömbér, 10 dkg + 1 evőkanál vaj, só, 1 csipet szódabikarbóna
levesbetétnek esetleg török mogyoró, amerikai mogyoró, kesudió

Míg tart a narancsszezon, főzzetek gyömbéres, narancsos sárgarépa-krémlevest.

Nagyon szeretem ezt a téli levest, mert úgy melegít át, hogy közben könnyeden és finoman felidézi a tavaszt is, már a színétől is jókedvem lesz.

Szerezzenek fél kiló répát, két jó édes narancsot, egy diónyi gyömbért. Só kell még, tíz deka vaj, meg egy csipetnyi szóda-bikarbóna.

Tegyék ki a hozzávalókat a pultra, hámozzátok meg a répát. (Én a hűsége svájci hámozómmal szoktam, és amikor kézbe fogom, mindig New York jut eszembe, mert az elsőt ott vettük magunknak és ajándékba jó huszonöt évvel ezelőtt egy legendás ausztrál utcai árustól, a történetet lásd a [10. oldalon](#).) Ha kész, vágjátok olyan hat-hét centis darabokra, aztán pedig hosszában négybe. Most egy ravasz trükk következik, vágjátok ki a répa belsejét a hámozóval. Szép egyenletes mozdulatokra kell törekedni, szép vékony répacsíkokhoz jutunk így, ebből lesz majd a levesbetét, és attól, hogy kivágjuk a répából, a krémleves tisztább ízű lesz, koncentráltabban répaízű. (Ezt a trükköt a *Modernist Cuisine* nevű szakácskönyvből tanultam, ott tudományosan megindokolják, hogy a répa belsejének magasabb a kalciumtartalma, ezért a leves enyhén kesernyés utóízt kaphat tőle.)

Mialatt a csíkok kibújnak a hámozó alól, kavargjon a fejetekben a répa-retek-mogyoró mondóka, mélézzatok el a mogyorón, milyen jó kis levesbetét lehetne a csípősre pörkölt török mogyoró vagy földimogyoró vagy kesudió, na, majd legközelebb, most koncentráltatok csak a répára, örüljete annak, hogy ez milyen egyszerű, tiszta ízű leves lesz. Én a béta-karotinra is szoktam gondolni, meg az angol vadászpilótákra, a második világháborúra, a brit propagandára, ami a répával titkolta el a radartechnikát (azt terjesztették, hogy a pilóták répadiétán élnek, ettől rendkívüli, emberfeletti módon kiélesedik a látásuk), néha a holland királynő is eszembe jut, gyerekkorom gyógyszere, a reszelt torna-alma-répa, közben a hámozó alól szépen jönnek ki a répabelsőcsíkok, egykettőre készen is vagyunk.

Tegyétek a répát szűrőbe, mossátok meg, hagyjátok lecsepegni.

Közben hámozzátok meg és reszeljétek le a gyömbért. (Én a nagyszerű Microplane reszelőmmel szoktam, csodás gyömbérpép lesz az eredmény, közben mindig eszembe jutnak a régi szép idők, amikor a gyömbért még a nagykéssel aprítottam miszlikbe. Gyömbérpucoláskor a versenylovak nyugtalanságára gondolok, de azt, hogy miért, nem mesélem el, mégse regényt írok, hanem csak receptet.)

Most vegyetek elő egy közepes, vastag falú edényt, dobjatok bele tíz deka vajat, olvasszátok meg, ha felhabzott, keverjétek hozzá a gyömbért, kavargassátok, amíg meg nem jön az illata, szívjátok be mélyen, gondoljatok a gyömbéres kekszre meg a gyömbérszörpre, aztán zúdítsátok a vajba a lecsepegtetett répát. Sózzátok meg, szórjátok meg negyed kiskanálnyi szódadikarbónával. Ettől szebben fog karamellizálódni, várjátok, amíg egy kis színt kap, aztán öntsétek fel annyi vízzel, amennyi épp ellepi, és főzzétek kis lángon fedő alatt húsz percig. (Ezt kuktában is lehetne csinálni, úgy még mélyebb és tisztább lenne a répa íze, nagy nyomás alatt intenzívebben zajlik a Maillard-reakció, tizenöt perc kell neki nagy nyomáson.)

Amíg a répa párolódik, facsarjátok ki a két narancs levét, terítsetek meg.

Amikor a répa már puha, de még van egy kis tartása, vegyétek elő hűségees botmixeretekeket (vagy kanalazzátok a répát turmixgépbe), aztán pépesítsétek. Bevallom, én ilyenkor néha énekelni szoktam, mert a botmixer hangjától a többiek egyáltalán nem, én viszont sokkal szebbnek hallom a hangom.

Ha a répa már pépes, öntsétek hozzá lassú sugárban a narancslevet, és mixeljétek tovább, amíg sima nem lesz.

Húzzátok egészen kicsire a lángot és vegyetek elő egy serpenyőt, olvasszatok benne vajat, amikor jó forró, dobjátok

bele a répaközépszeleteket, dobva-rázva süssétek őket ropogósra. Mikor már majdnem készen vannak, szórjatok a serpenyőbe egy kevés Cayenne-borsot vagy finom erős paprikát.

Kanalazzátok szép kis tányérokba a levest, adjatok a közepére egy-egy adag pirított répabelsőt. (Most jöhetne a pirított mogoró vagy kesudió, ami készülhetett volna akár a répával is – sőt gyufaszálra vágott gyömbércsíkokat is lehetett volna pirítani betétnek.)

Kóstoljátok meg, örüljete a savanykásan édes, tiszta narancs- és répaíznek, a leves finom könnyűségének és a melegítő gyömbér erejének, a betét roppanós csípősségének.

Galanga

A Holdnővérek a kínai gyömbért hozzák ki utoljára, kicsi porcelánfindzsában teszik a többi fogás mellé, kedvesen odahajolnak közben a Trónörököshöz, hogy megérzi a frissen mosott hajuk meg a bőrük illatát, lesütött szemmel mondják, halkan, a suttogáson csak egy fokkal innen, hogy pikáns mézes galangalekvár citromfűvel meg levendulával, mindenképpen kóstolja hozzá a főételhez, mert nagyon szépen kihozza az ízeket.

A Trónörökös bólint, a szájuk csillogóra rúzsozott lágy rózsaszínjét nézi közben, aztán elkezd enni, de arra nagyon vigyáz, hogy a galangába még véletlenül se dugja bele a villáját, hogy még a kése hegyét se érintse hozzá.

A Trónörökös nagyon jól tudja, hogy az nem akármilyen kínai gyömbér, a Holdnővérek azt a gyökeret

nem a piacon vásárolták, hanem egy kiszáradt fűzfa gyökerei között nevelték, a fűzfa ágaira színes rongyocskákat csomóztak, mindegyikre az ő nevét írták fel fekete hattyú evezőtollával, úgyhogy a gyökér minden éjjel azt hallgatta, hogy az ő nevét suttogja a meleg déli szél. Nagyon jól tudja azt is, hogy azt a gyökeret nem akármilyen vízzel öntözték, hanem csakis azzal, amit a mosdótálukból gyűjtöttek össze, hogy locsolás közben mindig róla énekeltek.

Azzal is tisztában van, hogy a gyökeret holdtalan éjszakán húzták ki a földből, előtte méhviaszt tömtek a fülükbe, aztán addig táncoltak mezítláb egymásba kapaszkodva a kiszáradt fűzfa körül, amíg egy felhő el nem takarta végre az esthajnalcsillagot, aztán a legnagyobb sötétben odaszaladtak a fához, és jobb kézzel marokra fogták a galanga levelét, és úgy rántották ki a földből, hogy közben az ő titkos becenevét üvöltötték a torkuk szakadtából, úgy, hogy hangjuk összekeveredett a kínai gyömbér sikolyával. Tudja, hogy erősen megfogták a vergődő és sikoltozó gyökér nyúlványait, és bedugták a kancsóba, amit előtte megtöltöttek mákos-mézes tejjel, a tej egészen felhabzott a galangától, aztán fortyogva örvényleni kezdett, de úgy, hogy ha nem fonták volna előre körbe a hajukból font hálóval a kancsót, akkor biztos szétvetette volna a cserepeket a nagy kavargás, aztán a fejük fölé emelték, és elkezdték lassan körbe forgatni, az örvénnyel éppen ellentétes irányba, és addig forgatták, amíg a tej fortyogása egészen el nem csendesedett.

Tudja, hogy utána a kancsót három hétig az ágyuk alatt tartották, és mindennap friss tejet öntöttek a gyökérre, és mikor a huszonegy nap eltelt, pont akkor hajnalban kapták ki a gyökeret a tejből, amikor megjelent a hegyek mögött a napkorong felső széle, és gyorsan

keresztülszúrták egy izzó vastűvel, és gyorsan meghámozták egy fekete csontkéssel, és gyorsan lereszelték egy cábabőr reszelőn, úgyhogy mire egészen feljött a nap, már készen is voltak vele, már meg is locsolták az ujjuk között facsart zöldcitrom levével, már össze is keverték kipergetett vadmézzel, aztán bekötött szemmel kavargatták, és úgy főzték, és úgy szórták bele a citromfűvet és a levendulát.

A Trónörökös ezt mind tudja, mert a tanácsadója már hetekkel a vacsora előtt elmesélte neki az egészet, még mielőtt azt tanácsolta volna neki, hogy óvakodjon a kínai gyömbértől.

A Trónörökös lassan eszik, végigkóstolja mind a pókhálónál is finomabb porceláncsészékben érkező fogásokat, de végig csak a kínai gyömbérre gondol. A tanácsadó éppen csak a legfontosabb kérdésre nem tudott válaszolni, hogy mi történne vele, ha belekóstolna. A Trónörökös a hajbókoló tanácsadó aggodalomtól ráncos homlokára gondol, a rémült arcára, elfintorodik, csak azért is beledöfi a kanalát a lekvárba, aztán gyorsan, még mielőtt meggondolhatná magát, a szájához emeli.

Gazpacho – a legjobb hideg zöldségleves

1 kígyóuborka, 5 paradicsom (esetleg még: pár szem koktélpáradicsom), 1 vöröshagyma, 2 paprika, 3 gerezd fokhagyma, 3-4 evőkanál olívaolaj, só, bors, borecet, 2 szelet kenyér, 5 jégkocka, 1 kiskanál majonéz, néhány friss bazsalikomlevél, esetleg: kis csili, friss koriander

Az osztrák Duna-kanyarban kóborolva egy forró nyári napon hatalmas, lombos diófát láttam egy vendéglő udvarán. Ebédidő volt, én ugyan csak egy hűsítő sörre tértem volna be, de végül ebéd lett belőle a diófa alatti kőasztalnál. Ott ettem életem legfinomabb és legüdítőbb gazpachóját, ez az egyszerű, hideg, savanykás zöldségleves olyan meglepően hűsítő és finom volt, hogy az első kanál után felnevettem, és elhatároztam, ezt a levest én is meg fogom tanulni, és addig nem nyugszom, amíg legalább ilyen tökéletes nem lesz az enyém is.

Sok receptet elolvastam, több módszert is kipróbáltam, amíg megtaláltam az ideálisat, azt, ami majdnem ugyanolyan finom, mint az volt ott, abban a vendéglőben. Először is kockára vágok egy hámozott kígyóborkát, öt szép paradicsomot (ha van, akkor én kockélt paradicsomot is teszek bele, ezek a kis paradicsomok valahogy máshogyan édesek), hozzáteszek még egy fej hagymát, két paprikát. Fokhagyma is kell bele, három gerezd, ezt viszont szelídíteni szoktam egy kicsit, ez úgy történik, hogy hideg vízbe teszem, felforralom, aztán leöntöm hideg vízzel és újra felforralom, végül megint hideg vízbe teszem. Most a zöldségekre öntök egy kis jóféle olívaolajat (lehetőleg olyat, amit az olívaolaj-árusnak felcsapott régész–műfordító házaspár pomázi boltjából szereztem be, akiknek jó tíz éve törzsvevője vagyok), és alaposan átturmixolom az egészet.

Az egyszerű ételek igen bonyolult hitvitákra adnak lehetőséget. A gazpachónál az egyik ilyen a paradicsomhámozás. Van, aki meghámozza turmixolás előtt, van, aki nem, és azok közül, akik nem, vannak, akik átszűrnek szitán turmixolás után, és vannak, akik nem. Én a nemhámozós-szűrős szekta tagja vagyok, logikus érvek támasztják alá ezt a meggyőződésem – így bekerül a híg gazdag íze-aromája a levesbe, mégis toroksimogatóan sima marad.

Turmixolás után tehát átszűröm szitán a levest, megsózom, megborsozom, beleöntök egy kevés borecetet és három-négy evőkanálnyi olívaolajat, beledobok öt jégkockát és két szelet kockára vágott kenyeret héj nélkül.

Itt egy apró trükk következik, keverek bele egy kiskanálnyi majonézt. (Ezt Ferran Adriánál olvastam, az íze nem érződik a levesen, viszont sokkal krémesebb lesz tőle.)

Most már tulajdonképpen kész van, még egyszer le kell turmixolni, aztán már csak tányérba kell merni, friss bazsalikomot kell szórni rá, esetleg lehet locsolni rá egy keveset a legfinomabb olajunkból. Bátrabbak csilit is tehetnek bele. (Van, aki friss koriandert is szokott, én sajnos nem tudtam megszeretni, szappanízűnek érzem, ennek állítólag genetikai oka van, majd megírom egyszer a korianderrel kapcsolatos kalandjaimat.)

Természetesen lehet cifrázni a levest: csomó ravasz betét is alkalmazható, a pórias, de annál finomabb pirítóskockáktól kezdve a felkockázott főtt tojáson és spanyol sonkán át az olyan ravaszabb megoldásokig, mint a mentás almakockák, pirított fenyőmag és/vagy mogyoró. Az egyik legjobb, amit valaha gazpachóban ettem, az üvegtésztába csavart, hirtelen ropogósra sütött garnéla volt. Ferran Adrià vékony szeletekre vágott és tíz percre jeges vízbe áztatott édesköménnyt és lilahagymát tesz a tányérba, kevés olajat önt rá, ad hozzá pár szem kimagozott és negyedelt cseresznyét, erre az ágyra frissen sütött garnélarákokat fektet és erre önti a levest, de pár szem málna is nagyon izgalmassá tudja tenni a zöldségek ízét.

Hűsítő kovászosuborka-lé és -levesek

egyszerű leveshez: személyenként 2-3 kovászos uborka,
1 dl joghurt, 2-3 jégkocka, kapor vagy menta
a lengyel leveshez: 1 póréhagyma vagy vöröshagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, fejenként ½ sárgarépa, 2 közepes krumpli, 2 kovászos uborka, só, bors, 1-2 szegfűbors, tejföl, kapor, esetleg még: 1 tojássárgája

Mielőtt áradozni kezdenék a meleg és hideg kovászosuborka-levesek érényeiről, nem árt pár szót mondani magáról a kovászosuborka-léről, merthogy az megtisztítva és leszűrve rendkívül izgalmas ital.

A kovászosuborka-lé ivásához elkél egy kis bátorság. Ha nem szoktunk hozzá kisgyerekkorunktól, akkor mindenképpen emlékezetes lesz az első alkalom, amikor jól megnézzük a zavaros, zöldes, sósan, savanykásan illatozó folyadékot: vonzó és taszító, veszélyes és kíváncsú. Az a jó, ha pincehideg, akkor a korty sima lesz, majdnem selymes, sűrű, sós, kapros, fokhagymás, savanyka, semmihez sem hasonlítható. Zöldfűszeres tengert képzelek magam elé, ahogy lecsúszik a torkomon a korty, zöld zománcos, hideg vizeskorsót. Azt mondják, jó másnaposság ellen is, én forróság ellen jobban szeretem, nyári délutánokon, étvágygerjesztőnek a késői ebéd elé. Jégkockát is lehet fagyasztani belőle, egy-két darab egész más szintre tudja emelni a Bloody Mary koktélt paradicsomos sűrűségét, erőt ad neki, olyat, hogy szinte nem is kell bele a vodka. (Persze ha külön terveink vannak a lével, egyáltalán nem baj, ha a szokott fokhagymán, borson és kapron kívül egy-két evőkanál koriander, mustármag, egy kisebb csípős paprika, esetleg egy körömyi gyömbér is kerül a kovászos uborkába. Nálunk Anna, Édesapám receptjét tökéletesítve, ezekkel a fűszerekkel készíti, teljesen és tökéletesen a függője vagyok.) Egy kísérletet az Ujházy-fröccs is megér, két rész

olaszrizlinghez kell egy rész uborkalé, ez még a sima kovászosuborka-lénél is megosztóbb ital, én eléggé szeretem, annyira, hogy egyszer úgy felbátorodtam, hogy a ginkovászosuborka-lé keveréket is kipróbáltam – ez sajnos ihatatlannak bizonyult, senkinek nem javaslom, hogy utánam csinálja.

A nyári hideg kovászosuborka-levest is lehet csészéből szűrcsölve fogyasztani, de tányérból kanalazva valahogy laktatóbb és hűsítőbb élmény. Az elkészítése nagyon egyszerű, fejenként két nagyobb vagy három kisebb, jó érett kovászos uborkát turmixoljunk össze két-három jégkockával és egy deci joghurttal (ha olyan kedvünk van, egy-két gerezd leforrázott, aztán pár percre jeges vízbe dobott fokhagymát is tehetünk bele), ízesítsük kedvünk szerint kaporral vagy mentával. Ha óvatosan csíkokra vágunk pár szelet jóféle füstölt lazacot, és a leves közepére halmozzuk, akkor ez az egyszerű leves azonnal tartalmas és elegáns, vendéglői szintű étékké nemesül, ha vajjal megkent rozskenyeret harapunk hozzá, akkor már akár főételnek is megállja a helyét, forró nyári estéken ennél tartalmasabbat aligha kíván az ember.

De ha mégis valami súlyosabbat ennénk, akkor jöhet a lengyel kovászosuborka-leves. Ez tulajdonképpen egy reszelt kovászos uborkával ízesített krumplileves, Lengyelországban tudtommal főleg télen fogyasztják, úgy készül, hogy vajon fonnyasztott póréra vagy vöröshagymára pár gerezd zúzott fokhagymát adnak, aztán ehhez kockára vágott répát és krumplit tesznek (én fejenként egy fél répát és két közepes krumplit számolok), fűszernek só, bors és egy-két szegfűbors kerül bele, aztán amikor a krumpli már majdnem puha, akkor reszelt kovászos uborkát tesznek hozzá (fejenként két kisebbet), pár percig forralják, aztán tejfölt és kaprot kevernek bele (ha sűrűbbre akarják, akkor egy csészében lassanként forró levet adnak egy tojássárgájához, és amikor már jó sima,

azt is a leveshez adják). Ezt a levest én nyáron is szeretem, azt szoktam csinálni, hogy nem teszek bele tejfölt, hanem hagyom kihűlni, aztán hidegen kaporral összekevert tejfölre kanalazom, vagy a tányérban tejszínt adok hozzá. A füstölt lazac ehhez is nagyon jó betét, de olyan is megesett, hogy fokhagymával bedörzsölt és kockákra vágott pirított rozskenyeret adtam hozzá betétnek.

Szégyen, nem szégyen, akkora kovászosuborka-rajongó vagyok, hogy ezekhez a levesekhez néha még külön kovászos uborkát is szoktam harapni. Ez már lehet, hogy egy kicsit túlzás, de nincs mit tenni: az igazi jó kovászosnak nem könnyű ellenállni.

A legfinomabb piros leves – borscs hús nélkül

1 vöröshagyma, 1 sárgarépa, 2 közepes cékla, 2 közepes krumpli, 1 zellerszár, 4-5 gerezd fokhagyma, kis darab gyömbér, 1 doboz hámozott vagy darabolt paradicsom, 2 marék csiperkegomba, kevés szárított vargánya, 1 liter víz, 1 evőkanál vaj, só, bors, ½ kiskanál köménymag, 2 szegfűbors, 1 babérlevél, kis reszelt szerecsendió, 1 kiskanál cukor, 1 evőkanál almaecet, kapor, tányéronként 1 evőkanál tejföl

Főzzetek borscs levest. Vegyetek elő egy fej hagymát, egy szép murkot (sárgarépa), két közepes fej céklát, két közepes krumplit a kamrából. Törjetelek hozzá egy zellerszárat, négy-öt gerezd fokhagymát, egy kicsi darab gyömbért. Vegyetek elő egy jóféle hámozott paradicsomkonzervet (a

darabolt is egész jó, de késsel kicsit bele kell kapirgálni). Ez most hús nélküli borscs lesz, álljatok ellen a kísértésnek, ne vegyétek elő a hűtőszekrényből a sültnek befűszerezett marhahúst. Töprengjete el azon, hogy mennyire más ez a leves hússal, mint hús nélkül, aztán hozzátok mégiscsak elő a kamrából kétmaréknyi csiperkét és egy kevés szárított vargányát. „Akkor ez most egy gazdag, de húsmentes borscs lesz, és kész”, ezt ne csak gondoljátok, mondjátok is ki hangosan, közben jusson eszetekbe az a varsói vendéglő, ahol utoljára ilyesmit ettetek, a falon fekete-fehér szöttesek voltak, a padon talán kecskebőr, a szomszéd asztalnál a nők valamin nagyon nevettek, ti fáradtak voltatok, a nők csuklóján csúszkáló színes karpereceket néztétek, vártátok a levest. Próbáljátok felidézni a leves illatát, közben persze vágjátok fel a hagymát, dobjátok egy kis vajra fonnyadni. Itt felmerül a kérdés, hogy attól, hogy a leves húsmentes, egy kanál vajat azért csak megbír, hát nem? Hát de. Amíg a hagyma fonnyad, pucoljátok meg a zöldségeket, reszeljétek le a répát és az egyik céklát nagy lyukú reszelőn. Gondoljatok közben arra: reszelni jóleső, édes macera. Keverjétek a reszelt zöldséget a hagymához, sózzátok meg, tekerjete bele borsot, tegyetek hozzá fél kiskanálnyi köményt. Keverjete egyet rajta, amíg fonnyad, vágjátok kockára a többi zöldséget (a másik céklát is – persze lehet julienne-re is vágni, úgy elegánsabb), szeleteljétek fel a gombát. Tegyétek az edénybe a zöldségeket, dobjátok bele két szem szegfűborsot meg egy babérlevelet. A szerecsendió krumplis ételnek még sose ártott, egye fene, reszeljete bele abból is egy keveset. A gyömbért egészben dobjátok bele, a fokhagymát szétzúzva keverjétek hozzá, adjátok hozzá a paradicsomot, meg egy jó liter vizet. Tegyetek hozzá egy kiskanál cukrot, egy jó evőkanál almaecetet. Fedjétek le, főzzétek kis lángon fél órát, amíg a krumpli meg nem puhul.

Igen, ez az az illat, majdnem pont olyan, mint Varsóban volt.

(Itt el lehet és kell töprengeni azon, mért is nem került bele káposzta, igen, egy negyed fej felcsíkozott káposztát is megbírt volna, sőt egy póréhagymát is tehettünk volna bele – na de mindent nem lehet, ne legyünk telhetetlenek, érzük most be a gombával. A káposztát meg a póré-t hagyjuk meg a gazdag, húsos változatnak.)

Itt az idő, a leves lassan kész, jöhet a kapor.

Vágjátok apróra, közben mondjátok magatokban azt, amit én szoktam mindig kaporvágáskor, „Pfefferminz und Dill / Da steht der Teufel still”, gondolatok közben Lénárd Sándorra, akinek a könyvéből (*Völgy a világ végén*) ezt a mondókát tanultam, persze menta nem kell a borscsba, bár ki tudja, a mentás céklából még lehet valami, na, ennek majd egyszer utána kell nézni.

Szívjátok be mélyen a leves illatát, hagyjátok elillanni a mentáscékla-ötletet, szedjétek tele a tányérotokat. A közepére tegyetek egy jó kanál tejfölt, szórjátok meg kaporral.

Egyétek meg.

Krumplileves-meditáció

a tárkonyos krumplileveshez: 1 póréhagyma, 5 közepes krumpli, 1 kicsi vöröshagyma, ½ marék friss tárkony, 1 evőkanál vaj, só, fehér bors, szerecsendió, ½-¾ liter víz, tálaláskor esetleg még: tejföl, citrom, lime

a pórés krumplileveshez: 3 póréhagyma, 5 közepes krumpli, kisujjnyi gyömbér, 1 evőkanál vaj, só, fehér bors, szerecsendió, ½-¾ liter víz

Néha, amikor kedvvel és élvezettel főzök, azt érzem, a főzés irányított meditáció. Ebben a lélekállapotban a legegyszerűbb receptek és alapanyagok szerzik a legnagyobb örömet, a főzés minden pillanata újabb és újabb lehetőségeket és emlékeket idéz fel. Így egy sima krumplileves elkészítése is összetett fantáziakalanddá válik. Olyan sűrű és koncentrált élményt ad, mintha sokfogásos ünnepi vacsorát főztem volna éppen. Felszabadító élmény, akkor a legjobb, ha közben tudom, vicces mindezt ennyire komolyan venni, de azért mégiscsak komolyan veszem.

Meditálgatok velem a konyhában, főzzetek tárkonyos-pórés krumplilevest.

Szereztek egy szép pórét, öt kisebb ökölnyi méretű, mondhatnám, közepes krumplit, egy kis fej hagymát, egy félmaréknyi tárkonyt. Nem, ebbe most nem kell se hús, se hal, se más zöldség, egy egyszerű, könnyű leves lesz, felkészülés az eljövendő hideg napok súlyos, tartalmas, helyüket egytálcént is megálló, masszív leveseire. Ahogy kiteszitek a pultra a hozzávalókat, persze jussanak eszetekbe ezek a laktató levesmonstrumok a finn lazaclevestől a csülkös-kolbászos krumplilevesen át egészen a gesztenyés-kacsás krumplilevesig. Sóhajtsatok várakozó nosztalgiával, nyeljete nagyokat, ahogy átsuhannak a szájpadrólásokon ezek a kedves ízelemek, persze, persze, eljön majd a hideg, eljön majd ezeknek a leveseknek is az ideje, de most nem illet akarunk, most csak egyszerű, tiszta, finom kis krumplileves a célunk, egy úgynevezett leveske, ami arra jó, hogy felmelegítsen ezeken a csípősödő őszi estéken, hogy eltöltsön a friss tárkony tiszta aromájával.

Hámozzátok meg a krumplit. Ha földes, mossátok meg előtte.

A főzés nekem sokszor kalandozás a meg nem valósult, de elképzelt lehetőségek labirintusában. Ahogy a krumplihéj csíkjai a hámozó alól szép egyenletesen az újságpapírra

hullanak, gondoljatok arra, hogy ezt a krumplihéjat most össze lehetne forgatni egy-két evőkanálnyi olajjal, be lehetne tenni a sütőbe, meg lehetne pirítani, aztán egy kis vízben gyöngyöztetve lehetne belőle krumplialaplé. Nem, erre most nincs se szükség, se idő, de majd a gesztenyés-kacsás krumplilevesnél milyen jó is lenne, milyen jó is lesz ezt megcsinálni.

Vágjátok le a póré végét, aztán a zöldségvágó kiskészetek éles hegyével hasítsátok végig hosszában a külsejétől egész a legközepéig, nyissátok szét. Szeretem ezt a mozdulatot, mindig lenyűgöznek a póré zöld rétegei, néha azt érzem, a zöld összes árnyalata megjelenik benne. Tartsátok a csap alá, mossátok át. Én ilyenkor a föld rétegeire szoktam gondolni, és az időre, arra, hogy a hagyma milyen erővel női át magát a földön. Szeleteljétek vékonyra a pórét, tegyétek elő a kislábost, dobjatok bele vaját, tegyétek rá a pórét, hagyjátok kis lángon izzadni. Vágjátok fel a hagymát a lehető legapróbb kockákra, tegyétek hozzá, keverjétek rajta egyet.

Só kell hozzá, egy-két csavarintásnyi fehér bors, egy reszelőhúzásnyi szerecsendió.

Amíg a hagymák lassan üvegesre-pépesre olvadnak, vágjátok kisujjnyi kockákra a krumplit, közben gondolkozzatok el a pórés krumplileves szépségén. Azon, ha három szál pórét használtatok volna, akkor lehetne ebből tárkony nélkül, lemixelve sima pórés-krumplis krémleves, az is milyen finom. És milyen más, ha meg egy kisujjnyi gyömbért is tesz bele az ember, akkor milyen ereje is lehet...

A felvágott krumplit tegyétek szűrőbe, mossátok át folyó víz alatt, hagyjátok kicsit kicsöpögni.

Most jöhet a tárkony, vágjátok olyan apróra, amilyenre csak tudjátok. Ahogy beszívjátok az illatát, újabb lehetőségek nyílnak, időzzetek el egy pillanatra a tárkonyos bárányleves, a tárkonyos vadragulevesek, lencse- és paszulylevesek lehetőségeinél. Na, majd nemsokára azoknak is eljön az

idejük, de most maradunk a könnyű tárkonyos leveskénél. Ha van merszetek, mondjátok ki szentimentális örömmel: leveske.

Kaparjátok a tárkonyt a kés fokával a hagymára, keverjétek egyet rajta, szívjátok be mély örömmel és várakozással az illatát. Most már mindjárt készen vagyunk. Zúdítsátok a krumplit a lábósba, keverjétek egyet rajta, öntsétek fel annyi vízzel, amennyi jó három-négy ujjnyival ellepi a krumplit.

Fedjétek le, hagyjátok húsz percre főni közepesen kicsit kisebb lángon. Akkor van kész, amikor a krumpli már puha, de még nem főtt egészen szét, még van egy kicsi tartása.

Kóstoljátok meg, lehet, kell bele még kis só, kis bors.

Szedjétek tányérba, ha gondoljátok, tegyetek bele egy kis tejfölt. Aki akar, adhat hozzá még egy kis friss tárkonyt, csavarhat bele pár csepp citromot vagy éppen lime-ot.

Amikor a tányérba szedem, mindig eltűnődöm azon, hogy milyen szépen illene ehhez a leveshez mondjuk a thai citromnád. Mindig elhatározom, hogy majd legközelebb azt is kipróbálom, aztán mindig hagyom, hogy ez az ötlet szétoszoljon a szobában a leves párájával.

Kanalazzatok a levesbe, jusson eszetekbe újra a sok lehetőség, készüljétek a könnyű, tiszta ízre, emeljétek a kanalat a szátokhoz, kortyoljátok bele, örüljétek.

Lencseleves tárkonyosan, paradicsomosan

25 dkg lencse, 2 vöröshagyma, 2 sárgarépa, 1-2 zöldzellerszár, 2-3 gerezd fokhagyma, ½ liter passzírozott paradicsom vagy 1 doboz hámozott paradicsom, kb. 20 centi kolbász, 1 evőkanál vaj vagy olaj

só, kömény, bors, kakukkfű, majoránna, rozmaring, lestyán, 1 babérlevél, tárkony, 6-7 dl víz, citrom, tálaláshoz esetleg: tejföl

Nekem ez az egyik legkedvesebb gyors téli levesem, Apám tárkonyos, füstölt húsos (csülkös) fuszulykalevesének egy könnyedebb, gyorsabb változata. A szilveszteri kötelező lencsefogást is nagyon jól le lehet tudni vele. Sokkal jobban szeretem, mint a lisztrel sűrített, ecettel savanyított, majoránnával fűszerezett hagyományos lencselevest, bár ahhoz is kötnek szép élmények, Frankfurtban a Suhrkamp hagyományos könyvheti mulatságát mindig azzal fejezik be, hogy éjfél után sűrű majoránnás, kolbászos lencselevest szolgálnak fel, ezzel noszogatják távozásra az úri közönséget. Nagyon jólesett az is, de azért annyira nem, hogy aztán meg is akarjam főzni magamnak. Hiányoltam belőle a paradicsomot meg a tárkonyt, úgyhogy most főzzetek inkább ti is tárkonyos, paradicsomos lencselevest.

Szereztek negyed kiló lencsét, két hagymát, két répát (nekem murok), egy-két zellerszárat (vagy egy negyed zellert), pár gerezd fokhagymát, egy félliteres jóféle olasz paradicsom passatát vagy hámozottparadicsom-konzervet. Sorakoztassátok fel ezeket a hozzávalókat a konyhapulton. Gondolkozzatok el egy kicsit azon, hogy végül is lehetne kolbász nélkül is főzni, úgy is finom lenne, aztán mégiscsak menjetek be a kamrába, hozzátok ki a kolbászt. Ha már ott vagytok, nézzétek bánatosan a polcon a befőzött paradicsomok hűlt helyét, fogadjátok meg, hogy idén nyáron megint főztök majd be paradicsomot.

Vágjátok fel a hagymát, jó apróra. Kockázzátok fel a murkot, zúzzátok meg a fokhagymát. A zellert is vágjátok fel. Tegyétek fel egy kis vajon vagy olajon fonnyadni a zöldségeket. Válogassátok ki a lencsét. (Tudom, ma már nem

kell kiválogatni, nincsenek már benne kis kavicsok, effélék, de én egy szitában akkor is kiválogatom. Jólesik az ujjbegyeimnek, és kész.) Tegyetek egy kis köményt és borsot a zöldségekre, sózzátok meg, szórjatok rá egy kis kakukkfűvet, majoránnát, rozmaringot, lestyánt. Ezekből a fűszerekből nem kell sok, majd úgyis a tárkony lesz a lényeg, de azért nem árt, ha ott bujkálnak ezek is a háttérben a tárkonyos paradicsom savanyája mögött. Öntsetek hozzá másfél csésze vizet, forraljátok fel a legnagyobb lángon. Ha a lencse egyszer felforr, utána már kis lángon is gyorsan és könnyen puhára fő. Húzzátok le a lángot, öntsétek hozzá a passatát, aztán töltsétek félig vízzel a passatás üveget, rázzátok jól fel, gondolatban veregessétek magatokat vállon, hogy egy csepp se megy kárba, így kell ezt, aztán öntsétek ezt is a leveshez. Tegyetek bele egy babérlevelet és jó sok tárkonyt. Legjobb lenne a friss, de szerencsére a tárkony markáns íze jól bírja a szárítást. Fedjétek le, főzzétek kis lángon negyedórát. Közben vágjatok vékony szeletekre egy arasznyit a kolbászból. Persze kóstoljátok meg. Mindig ellenőrizni kell, nehogy tegnapról mára valahogy megromlott volna. Tegyétek a leveshez, főzzétek még negyedórát, amíg a lencse megpuhul.

Merjétek tányérba. Facsarjatok bele egy kis citromot, egyétek meg.

Lehet tejfölt is tenni hozzá, sőt velem az is előfordul, hogy lilahagymát vágok nagyon vékony szeletekre, és beleteszem a kész levesbe. (Ezt a fuszulykalevessel szoktuk csinálni, ettől még fuszulykalevesesebb a lencse.)

Ha sietek, kuktában főzöm, a kisebb fokozaton tíz perc kell neki, akkor viszont már az elején beleteszem a kolbászt.

(Nyáron ugyanezt a levest szeretem főzni friss zöldpaszulyból, friss tárkonnyal, friss paradicsommal, szigorúan kolbász nélkül – az túlságosan elnehezítené. Talán ezért tudok kanalazás közben olyan jól álmodozni a nyárról.)

Hallevés

A fotóssal egy parkban beszélünk meg találkozót, húsz perccel korábban érkezem. Keresek egy padot, leülök, a várost nézem, a szigetek között zöldeskéken csillogó vizet, szemben a parti sétány egybenyírt koronájú hársfáinak zölden lebegő sövényét, a Vasa múzeum fekete árbócait, a másik irányban a királyi palota hosszan elnyúló, súlyos monolitját.

Ragyogóan fényes és metszően hideg nap van, Stockholm a legszebb arcát mutatja, a harsogóan tiszta őszi színekben ott van még a nyár fehér ragyogása, de a tél sötétjének a víz mélyén fodrozó fenyegetése súllyal és mulandósággal tölti meg a látványt. Mélyen beszívom a vízszagú-szélszagú hideget, és azt kívánom, jöjjön már, legyenek már túl ezen a fotózáson, mert szeretnék még egy kicsit egyedül lenni az esti fellépés előtt, sétálni egy keveset csak úgy, hogy magam se tudjam pontosan, mit keresek. Először vagyok Stockholmban, szeretem az ismeretlen városok ígéretes idegenségét.

Valaki a nevemen szólít, megfordulok, egy elegáns, idős hölgy az. Ahogy meglát, az arcán meglepetés, zavar, szinte fájdalmas döbbenet fut át, ettől én is zavarba jövök, nem tudok mit mondani, mondom tehát újra a nevem, ez segít, a hangom segít, a nő megnyugszik, bemutatkozik, valamilyen Petra, szólítsam csak Petrának, igen, ő a fotós, igen, vele beszéltem, csak írókat fotóz már évtizedek óta, mondja, aztán elnézést kér az előbbiért, nagyon emlékezteti valakire az arcom. Bólintok, hogy rendben, semmi baj.

Petra nem egyedül jött, négy szakállas, mackós termetű zord férfi kíséri, zsákokat és bőrdökeket cipelnek, Petra int nekik, azonnal pakolni kezdenek, a csomagokból állványok, reflektorok, derítők és más, számomra ismeretlen felszerelések kerülnek elő.

Amíg pakolnak, Petra megint az arcomat nézi, de most sokkal hidegebb a szeme, ide-oda lépked közben, látom, hogy a megfelelő beállítást keresi. Szigorú, majdnem teljesen rántalan arca van, lófarokba fogott haja egészen fehér, de meglepően rugalmas, ahogy a fejét forgatja, a haj mintha önálló életet élne, zöld gyöngyökkel díszített ezüstcsat fogja össze, Petra ugyanolyan zöld gyöngysort visel, illik a szeméhez.

Észreveszi, hogy nézem, rám mosolyog:

– Ne féljen, kedvesem, gyorsan végzünk – mondja, elővesz egy fényképezőgépet, objektívet csavar rá, aztán felültet a pad támlájára. Megmondja, hogyan üljek, merre nézzek, hogyan tartsam a fejem.

Pattogó hangon, svédül utasítgatja a segédeit, bonyolult koreográfia szerint körözni kezdenek körülöttem, reflektorokat, derítőlápokat mozgatnak ide-oda, Petra közben felemeli a gépet, lefényképez, ahogy elkattintja, egy pillanatra megint másként néz rám, nem úgy, mint fotós a modellre. Az jut eszembe, hogy talán nem is engem lát, elnézek mellette a víz felé, megint kattint, egyszerre azt kezdem érezni, hogy éhes vagyok. Ezt nem értem, nem lehetek éhes, ahhoz még túl korán van. Mégis, ahogy a fényképezőgépet nézem és a kattintgatásokat hallgatom, egyre éhesebb leszek.

– Egy kis merevséget érzek a száján – szól rám Petra, közben objektívet cserél az egyik gépén –, próbáljon kicsit lazítani rajta, kérem – mondja szigorúan, aztán svédül rámordul az egyik segédjére, aki egy óriási ezüstszerű korongot tart fenyegetően a hasamhoz.

Próbálom ellazítani az arcom, nehezen megy, már nagyon éhes vagyok, Petra közben oldalra lép, úgy kattintgat, az egyik segéd egyszer kicsit meglök egy lámpával, és abban a pillanatban egy hatalmasat kordul a gyomrom, hosszan és öblösen, visszhangosan, ahogy a hasbeszélők gyomra.

Egy kicsit szégyellem magam, de közben rettenetesen viccesnek érzem az egészet, azért igyekszem nem mosolyogni, persze nem sikerül egészen. Petra tovább fényképez, aztán egyszer csak leengedi a gépet:

– Azt hiszem, megvagyunk – mondja, és odaadja a gépet az egyik segédnek.

Bólintok, megint kordul egyet a gyomrom.

– Maga éhes – mondja Petra. – Szegény fiú – megigazítja a gyöngysorát –, mennyire megkínóztam ezzel a fotózással. Tudja mit? Most eljön velem ebédelni. Evett egyáltalán már valami rendes svéd ételt?

Bólintok, sőt majdnem elkezdem sorolni, de ő ellentmondást nem tűrő módon legyint.

– Stockholmban hallevest kell enni. Nem is akárhol, és nem is akármilyet. Na jöjjön. Megmutatom magának.

Ahogy a levesről beszél, egészen megváltozik az arca, kicsit kipirul, a szeme huncutul csillog, az egész lényéből meleg lelkesedés sugárzik.

Nagyon éhes vagyok, nem egészen értem, hogy miért, és kíváncsi is vagyok.

– Jól van – mondom –, magával megyek.

– Ez a beszéd. – Petra bólint, mond valamit a segédeknek, azok pakolni kezdenek, ő meg int, hogy menjünk, lépkedünk lefele a dombon, a szigetre vezető híd felé, a talpunk alatt zörög az avar.

A vendéglő nincs messze, elvileg még zárva volna, de Petra ezzel mit sem törődik, becsörtet az üres

terembe, a pincér megismeri, örömmel köszönti, egy sarokasztalhoz vezet.

Leülünk, Petra körbemutat a teremben, a faberakásos falakon megsárgult fényképek.

– Ez a hely több mint száz éve megvan, és azt mondják, azóta nem sokat változott – mondja.

A fényképeket nézem, az egyiken egy copfos nő harmonikázik. Meg akarom kérdezni, hogy kicsoda, de közben megérkezik a leves.

Aszimmetrikus kagylót formázó hófehér porcelántányér, benne sűrű vörös lében fekete kagylók, két nagy darab halhús, körülöttük apró garnélarákok.

Ahogy a pincér leteszi elé, olyan éhséget érzek, mint talán még soha életemben.

Belekanalazok, de még nem kóstolom meg, csak a lé vörösét nézem, ahogy végigfut a kanál ezüstjén. Beszívom a könnyű, fűszeres illatot, egyszerre erőt vesz rajtam az éhség, megint belekanalazok, megkóstolom. A leves forró, de nem éget, egyszerre nagyon könnyű és bársonyosan sűrű, ahogy lenyelem, sós mélységek nyílnak, az utóíze mégis édes, olyan íz, ami megmosolyogtat.

Mosolygok, Petra is lehunytt szemmel szívja be a leves illatát, sóhajt, kinyitja a szemét, ő is mosolyog.

– Tudja, nem vagyok svéd – mondja –, Csehországból érkeztem ide a bátyámmal, negyvenöt évvel ezelőtt. És nem éreztem valami jól itt magam. Sőt, azt hittem, hogy nem fogom megszokni ezt az országot és ezt a várost soha. Aztán valaki elhozott ide egy hallevesre, és akkor megértettem, hogy itt is otthon lehetek.

Bólintok, azt hiszem, értem. Kiemelek egy kagylót a levesből, a villámmal kiszedem a belsejét, levet kanalazok hozzá, úgy eszem meg, a kagyló húsától a lé

íze megváltozik, sötétebbnek és vadabbnak érzem, olyan íz ez, mint a hosszan kitartott mély csellóbúgás, mohóságra csábít. Megeszem még egy kagylót, aztán még egyet és még egyet, közben az óváros kockakövei jutnak eszembe, az, hogy milyen simára koptatta a felszínüket az idő és a szél.

Petra is eszik, ujjai finoman húzzák szét a kagylókat, a torka megfeszül, ahogy nyel. A nyakát nézem, a fehér bőrét a zöld gyöngysorok között, közben belekanalazok a levesbe, a kanalam a halhúsból is levág egy darabot, ahogy a számba veszem, érzem, hogy a mélyén sós zamatok és finom diófelhangokkal teli vajaromák bujkálnak, megrágom és lenyelem.

Olyan nemes és tiszta íz, amitől nevetnem kell megint, hallom, hogy Petra is velem nevet, a hangja csengőbb és fiatalabb, felnézek, egy pillanatra azt látom, hogy egy másik nő ül velem szemben, nagyon fiatal, még húszéves sincs, kibontott vörös haja olyan, mint a napfény a vízen, a bőre szinte áttetszően fehér, annyira, hogy szinte világít.

Egy pillanatig tart csak, aztán már megint az idős Petra van előttem, csak a szeme villog ugyanolyan zölden. Abból, ahogy ragyog az arca, tudom, hogy ő sem engem látott egy pillanatig.

– Pont annyi idős lehetett, mint most maga – mondja, leteszi a kanalat. – Megszerettette velem a várost és az országot – elnéz mellettem, tudom, hogy nem rám gondol, hanem arra, hogy milyen illata volt negyven évvel ezelőtt a szélnek. Sőhajt, az arcán fájdalom fut át, egyszerre látom öregnek és fiatalnak.

– Nagyon szerette magát – mondom hirtelen.

Petra bólint, egyik keze felkúszik a gyöngysorhoz, megérinti, megigazítja.

– Nagyon – mondja, felemeli az asztalkendőt, megtörli a száját. – Na, egyen szépen – mondja, mosolyog.

Bólintok, megdöntöm a tányért, megtöltöm a kanalat a sűrű levessel.

Az Oroszlánkórus című kötetből

Lazacleves – a finn halászlé

személyenként 15-20 dkg lazacfilé, $\frac{1}{4}$ fej vöröshagyma vagy 10 cm póréhagyma, $\frac{1}{2}$ sárgarépa, 2 kis krumpli, $\frac{1}{2}$ dl tejszín, só, bors, $\frac{1}{4}$ maréknyi kapor, babérlevél, 1 szegfűbors, 1 evőkanál vaj, citromlé

Helsinkikben tanultam ezt a levest, lohikeitto a becsületes finn neve, aztán egyszer, amikor éppen lazacot vettem itthon a budaörsi halpiacon, szóba elegyedtem az árussal, és kiderült, hogy nem ismeri. Akkor jöttem rá, hogy ez a leves hiába olyan ismert és népszerű Finnországban, mint, mondjuk, nálunk egyszerre a gulyásleves és a halászlé, itthon nagyon kevesen ismerik, és még ha hallottak is róla, akkor sem mernek belevágni, hiszen alapanyaga, a lazac minálunk maga a megtestesült luxus.

Megírtam és megosztottam hát a receptet, és rengeteg örömteli levelet kaptam érte, sokaknál még a karácsonyi asztalra is felkerült, azt írták, azért, mert gyorsabb és egyszerűbb megfőzni, mint a halászlét, egzotikus és finom, másképp kerül vele hal az ünnepi asztalra. Még a Finn Nagykövetség is megosztotta a posztom, aztán később volt

alkalmam a nagykövettel és a követségi szakáccsal is elbeszélgetni erről a levesről pár szó erejéig.

A finn lazacleves igazából nem is lazacleves, hanem egy tejszínes-kapros krumplileves lazaccal, nagyon szépen mutatja meg, hogy tud egy pár alapanyagból készülő, egyszerű étel a tökély felé közelíteni. Nagyon jól tud esni nagy hidegben, igazi finom, kiadós, lélekmelegítő étel.

Személyenként tizenöt-húsz deka hal kell hozzá, az ideális nyilvánvalóan a friss lazacfilé, de a mirelit is megteszi. Személyenként egy negyed fej hagyma (vagy póréhagyma) és egy fél sárgarépa kell még hozzá, két kis krumpli meg persze fél deci tejszín, só, bors és sok-sok friss kapor. Alapfűszere még a babérlevél és a szegfűbors (én ezt sokszor kihagyom belőle, sőt néha még a répát is, és szentségtörő módon csináltam már tárkonnyal és borókabogyóval is, de ezt csak nagyon halkán mondom, mert az már nem a finn lazacleves, az már valami más).

A hagymát vagy a póré-t vágjuk apróra, futtassuk meg vajon, amíg üveges nem lesz, adjuk hozzá a felkockázott répát és a szegfűborsot (ne sokat, mondjunk személyenként egy szemet), sózzuk, borsozzuk, adjuk hozzá a kockára vágott krumplit, aztán öntsük fel kicsit több vízzel, mint amennyi ellepi, és főzzük gyöngyözve tíz percig, vagy addig, amíg a krumpli szinte már puha. Most kell bele a tejszín, keverjük bele lendületes mozdulatokkal, aztán éppen csak hagyjuk felforrni, és máris tegyük bele a halat. Attól függően, hogy friss a hal, vagy éppen kockákra vágott, gyorsfagyasztott lazaccal dolgozunk, gyöngyöztessük még egy-két percig a lángon, aztán húzzuk le a tűzről, keverjük bele a fejenként negyedmaréknyi apróra vágott kaprot, fedjük le, és hagyjuk vagy hét percig állni. Így nem főzzük agyon a halat, omlós lesz és finom, nem olyan rágógumiszerű szörnyűség, amiről akár azt is gondolhatnánk, hogy rózsaszínre festett, túlfőzött, enyhén halízú csirkemell.

Ha kivártuk a hét percet, már nincs más dolgunk, tányérba kell csak merni, s ha éppen olyan kedvünk van, akkor pár csepp friss citromot is facsarhatunk bele.

Kiadós étel, egytál ebédnek is megteszi, a finnek gyakran harapnak hozzá vajás rozskenyeret, és tanúsíthatom, hogy nagyon illik a leveshez. Egyszer uborkás szendvicset csináltam hozzá (hajszálvékony kígyóuborka-szeletek több rétegben, kaporral és sóval megszórva két szelet vajás rozskenyér között), azóta is sokszor eszembe jut, hogy mennyire telitalálat volt ez a kombináció.

Főztem már pisztrángból is (a halat kifiléztem, a fejből és a csontból tíz perc alatt alaplevet főztem, ezzel öntöttem fel az elején a krumplit) és harcsából is, de ezeket a változatokat már véletlenül se szeretném finn lazaclevesnek nevezni, ezek már inkább tejszínes, kapros hallevesek északi módra.

Apám gulyáslevese

1,25 kg marhanyak és lábszár, 25 dkg lapos hátszín, 5 dkg vaj

a friss „gulyáskrémmhez”: 1 kis vöröshagyma, 1 kápia paprika, 1 kiskanál köménymag, só, bors, 1 csillagánizs, 1 kiskanál szójaszós, 1 evőkanál édes-nemes paprika

a leveshez: 1 csokor petrezselyem, 4 sárgarépa, $\frac{1}{2}$ zeller, 1 vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, kisujjnyi gyömbér, 1 babérlevél, 1 maréknyi friss lestyán, néhány zellerzöld, $\frac{1}{4}$ maréknyi só, $\frac{1}{4}$ maréknyi egész fekete bors, víz, 1 kg krumpli

a bűgyürhöz (csipetkéhez): 1 tojás, só, annyi liszt, amennyit felvesz

Milyen a jó gulyásleves? Hát olyan, amelyet én főzök: ilyen, mondta Apám, és belemerítette a bográcsba a merőkanalat, mi meg áhítatosan odajárultunk eléje a két kézbe fogott tányérjainkkal. Ő mindegyiket gazdagon telemerete, mindenki kapott hozzá egy nagy karéj finom toronyi kenyeret, aztán kezdődött az önfeledt szürcsölés, kanalazás. Apám hátratolta a fején a szalmakalapot, úgy járkált körbe, dicsérjétek, dicsérjétek, mondogatta, mi meg dicsértük, dicsértük, ettük, ettük.

Ha a gulyáslevesre gondolok, erre a gulyásra gondolok, ami ott főtt egy zalabéri domboldal tövében, amikor apósomék szőlőjét szüreteltük. Apám nagyon szeretett gulyáslevest főzni, bográcsban, lobogó láng fölött, vagy fazékban bent a kályhán, vagy spirituszfőzőn a hegytetőn, külön erre a célra előkészített és bedobozolt alapanyagokból, mindegy, mindig

egyformán finom volt, ezerszer láttam, ezerszer ettem, százszor megpróbáltam, soha olyanra főzni nem tudtam, mint az övé. Amíg élt, nem is volt ezzel baj, nem volt értelme versenyezni próbálni a levesével, haza lehetett látogatni, újra és újra lehetett enni belőle.

Amikor meghalt, akkor is maradt még egy nagy adag gulyásleves a fagyasztóban, a temetése után ettük meg, közösen, és akkor, ahogy azt a sűrű, sós, erősen köményes, enyhén csípős, mégis sima levet szűrcsöltem, nemcsak azt tudtam, hogy utoljára eszem Apám levesét, hanem azt is, hogy most már az én gulyáslevesemnek is el kell indulnia ebbe az irányba, hogy meg kell valahogy találnom azt az ízt, amely ugyanolyan gulyáslevesélményt fog adni, mint amilyen Apám levesének élménye volt, még akkor is, ha nyilvánvaló, hogy ezt az ő módszereit, technikáját és alapanyagait felhasználva nem fogom tudni elérni.

Apám lábszárból és nyakból szerette főzni a gulyást, a hús egy részét megpörkölte előtte, köménnyel, borssal és paprikával fűszerezte, és mindig tett bele gulyáskrémet, ez ellen, amikor saját konyhám lett, én rendszeresen berzenkedni kezdtem, de ő ehhez ragaszkodott, nyilván még abból az időből volt fontos neki, mikor Magyarország csodás egzotikumát jelentették azok a narancsszínű tubusok (évekig kaptam akkoriban tízóraira margarinos-gulyáskrémes kenyeret – még az emlékétől is kiráz a hideg, de közben paradox módon mégiscsak emlékszem arra is, hogy milyen finomnak tudtam érezni egy-egy vadabb tornaóra után).

Hosszan írhatnék a saját leveshez vezető különböző utakról és tévutakról. Az áttörést az hozta meg, hogy beláttam, ha azt az ízt akarom, amit akkor éreztem, akkor nekem is a gulyáskrém alkalmazásához kell folyamodnom – csak az a ravasz trükk, hogy én nem bolti gulyáskrémet használok, hanem olyat, ami ott helyben, a főzés folyamatában készül el. Ez nem autentikus gulyás – ha

egyáltalán létezik olyan persze, az az Apám gulyása, vagyis már az én gulyásom, amit ha akarok, az Apám gulyásának tudok képzelni.

Háromféle húst használok én is, nyakat, lapos hátszín és lábszárat, viszont fontos, hogy a lábszár, ha lehet, keresztbe legyen vágva, középen a csonttal, osso bucco módra. Másfél kiló hús kell, akkor pont megtelik a végére a szép nagy ötliteres vaslábos, ebből negyed kiló a hátszín. A nyakat kockára vágom, a hátszín egészen vékony szeletekre (ez nem kerül az elején a levesbe, csak a vége felé), a lábszárdarabot pedig egyben hagyom. Kis darab vajat habosítok a lábosban, szépen körbepirítom rajta az egyben hagyott lábszárt (ha nem sikerül osso buccóra bontott marhát venni, akkor egy szép lábszárdarabot veszek, és mellé egy kisebb velős csontot), közben a lehető legapróbbra kockázok egy kis fej vöröshagymát, és krumplipucolóval ügyesen meghámozok egy közepes kápia paprikát (ha elég jó a pucoló, szépen és vékonyan lejön a héja), aztán azt is pépesre aprítom. Kiveszem a lábosból a megpirult lábszárdarabot, egy kiskanálnyi köményt teszek a lábos aljára és még egy kevés friss vajat, mire a vaj felhabzik, a kömény szépen megpirul, ekkor belekeverem a hagymát és a paprikát, kis lángon hagyom megfonnyadni, közben megsózom, facsarok rá egy kevés borsot, és beledobok egy csillagánizst. Amikor a paprika meg a hagyma már szépen összefonnyadt, öntök hozzá egy kiskanál szójaszószt, összekeverem, lehúszom a lángtól, várok egy kicsit, aztán hozzákeverek egy evőkanálnyi édes-nemes paprikát a lehető legjobb fajtából. Kész, ez a friss gulyáskrém, talán még Apám is méltányolná, szoktam gondolni, megvárom, amíg langyosra hűl, közben kis kockákra vágom a petrezselymet, szép rombuszhasábokra a négy répát, a fél zeller maradhat egyben, szépen felvágok még egy fej hagymát, megzúzok három fokhagymagerezdet, és megpucolok egy kisujnyi gyömbért (ezt rombusz vagy nyíl

alakúra szoktam vágni, hogy ne lehessen összetéveszteni a krumplival, vagyis, aki majd a tányérjába kapja, tudja, mire számítsen, és döntse el szabadon, hogy akarja-e a szájába a főtt gyömbér csípős ízrobbanását). Ha ez mind kész van, szépen összerakom a lassan langyossá hűlő lábosban a levest, a kockákra vágott húst összekeverem a házi gulyáskrémmeel, egy babérlevelet dobok közé, jó maréknyi friss lestyánt is keverek hozzá, ha van zellerzöld, azt is, beleteszem a zöldséget, negyedmaréknyi sót szórok rá, ugyanannyi egész fekete borsot, aztán felöntöm az egészet hideg vízzel, nagy lángon hagyom felforrni, de nem habozom le, hanem lehúzzom a lángot, lefedem, és hagyom, hadd főjön kis lángon másfél órát. Most meg kell pucolni és fel kell vágni a krumplit, aztán lehet bűgyürt csinálni, ami mindenki másnak csipetke, de nekem kétéves koromtól, amióta először segédkezhettem a gyártásában, bűgyür. (Egy tojás, egy kis só, annyi liszt, amennyit felvesz, kis bogycskákat gyúrok belőle.) Ha a hús már majdnem puha, kiveszem a levesből a lábszárdarabot, lefejem a csontról, kockákra vágom, a csontból egy villával kipiszkálom a velőt, a leveshez keverem, visszateszem bele a kockára vágott húst, megkóstolom, Apámra gondolok, beleteszem a krumplit, lefedem, és amikor a krumpli majdnem puha, hozzákeverem a hátszint. Kész van, ez Apám saját képemre formált gulyáslevese. Amikor belekanalazok, mindig arra szoktam gondolni, hogy biztosan ízlene neki.

Egész éves „fuszulykaleves”

a nyári változathoz: ½ kg zöldbab vagy zsenge vajbab, 1 vöröshagyma, 2-3 sárgarépa, egypár zellerszár vagy ¼

friss zeller, friss tárkony, lestyán, csombor (borsikafű), kis ág rozmaring, 2-3 hámozott friss paradicsom vagy 1 doboz hámozott paradicsom, ½ liter paradicsomleves, 1 üveg passzírozott paradicsom, só, bors

a téli változathoz: 1 füstölt csülök, ½ kg szárazbab, 2 lilahagyma, 2 sárgarépa, ½ zeller, só, bors, 1-1 kiskanál szárított tárkony, lestyán, csombor, rozmaring, 1 doboz hámozott paradicsom, víz

a tálaláshoz: 1 kiskanál tárkonyecet, ½ lilahagyma

Az egyik legkedvesebb mesém az ördögről, a szegényemberről és a fuszulykalevesről szól. Az a baj vele egyedül, hogy a családom kicsit unja már ezt a mesét, mert elég gyakran el szoktam nekik mondani – olyankor is, ha van fuszulykaleves, és olyankor is, amikor nincs fuszulykaleves, de szeretném, ha lenne. A mese a klasszikus Faust-történet egy vidámabb, étvágygerjesztőbb változata: a szegényember annak rendje és módja szerint eladja a lelkét az ördögnek, cserébe az ördög megígéri, hogy bármilyen kívánságát teljesíti, épp csak hívnia kell, gyere, ördög testvér, teljesítsd a kívánságom. Mit kívánsz, te szegényember? Hát én bizony nem kívánok egyebet, mint egy jó nagy tál finom friss fuszulykalevest! Ez megtörténik egyszer, kétszer, háromszor, ezerszer, kétezerszer... Az ördög a végén már nem bírja tovább, könyörög, hadd hozhasson valami mást, bármi mást, de a szegényember hajthatatlan, fuszulykalevest, fuszulykalevest és megint fuszulykalevest kér, az ördög már tényleg ereje végén jár, végül már habzó szájjal könyörög, hogy kérjen a szegényember bármit, de tényleg bármit, csak ne egy tál fuszulykalevest, és akkor a szegényember azt mondja, hogy hát az ő szívét se kőből faragták, hát ha már ilyen szépen kéri az ördög, akkor egye fene, nem bánja, kíván inkább valami mást, aztán megadja az ördögnek a

kegyelemdőfést: Na jó, ördög testvér, akkor most nem egy tál finom, friss fuszulykalevest kívánok, hanem tudod mit? Két tál finom, friss fuszulykalevest!

Nyilván azért szeretem annyira ezt a mesét, amiért a fuszulykalevest. Vagyis fordítva: a fuszulykaleves miatt szeretem ezt a mesét, mert néha én is így tudnék járni, azt hiszem – sőt, jártam is már egypárszor. Ha egyedül vagyok hosszabb ideig, akkor szokott ez előfordulni, ilyenkor főzök egy nagy adag fuszulykalevest, de úgy, mintha négyen lennének rá, és aztán azt eszem egy jó hétig, utána meg, mikor elfogy, főzök egy másikat. (Nemrég a levelezésemet rendezgettem, és nevetve kellett megállapítanom, hogy az írás elvonulós magányából szerettemnek küldött palackposta tényleg nagyon sokszor szól arról, hogy fuszulykalevest főztem vagy fogok főzni.)

Minden családnak megvan a saját külön nyelve, ahol a szavak nem mindig csak ugyanazt jelentik, nálunk a fuszulykaleves ilyen szó, igazából fogalommá teljesedett, merthogy szigorúan véve a friss, finom gyenge zöldpaszulyból készülhetne csak az igazi fuszulykaleves, az viszont szinte bármilyen recept szerint – nálunk viszont csakis tárkonyosan és paradicsomosan készülhetett, és ez a tárkonyos-paradicsomos ízvilág a fejtettbab-levesekre is áterjedt, sőt mindenféle bablevesre, ez vált a bableves etalonjává, úgyhogy ha minálunk elhangzik az, hogy fuszulykaleves, akkor az inkább vonatkozik a fűszerezésre, mint a bab fajtájára. A bab ugyanis bármilyen lehet, friss, gyenge hüvelyes, vagy száraz fejtett, vagy frissen fejtett, illetve ezek összes kombinációja, még a mirelit változatokat is ideértve. Ha a bab, tárkony és paradicsom hármasszent testvérisége ott a fazékban, akkor az minálunk fuszulykaleves. De persze nem akarom senkire ráerőltetni a mi helytelenül, de annál lelkesebben használt családi nyelvünket: a helyes megnevezés, azt hiszem, az lenne: bármilyen babból főtt

leves, tárkonyosan és paradicsomosan. (Lencselevest is szoktam hasonlóképpen főzni – lásd a [186. oldal](#)on –, de arra azért én se vetemednék, hogy azt le merjem fuszulykalevesezni, az marad csak lencseleves, tárkonyosan, paradicsomosan, annyi kiegészítéssel, hogy ha az egyszeri ördög azt hozná nekem fuszulykaleves helyett, akkor egy szót se panaszkodnék, hanem, mintha mi sem történt volna, szépen bekanalaznám: az se megvetendő eledel.)

Ez a tárkonyos-paradicsomos ízkombináció annyira domináns volt a mi konyhánkban, hogy nálunk szinte soha nem is készült se babgulyás, se Jókai-bableves, merthogy a babhoz paradicsom kell és tárkony kell, ha van frissen, akkor úgy, ha nincs, akkor pedig a tárkonyecet formájában. (A tárkonyecet készítését lásd a [78. oldal](#)on.)

Sokféleképpen készülhet a fuszulykaleves, két végletet mesélek el most, egy könnyű kora nyárit és egy súlyos tél végét. Ahogy körbeér az év, úgy főnek aztán a leves különböző, egyre nehezedő és tartalmasodó változatai, hogy aztán szépen kezdődjön előlről újra a folyamat.

A friss kora nyárihoz zöldbab kell vagy zsenge vajbab, vagy akár mindkettő, négy személyre mondjuk összesen fél kiló, egy vöröshagyma, két-három zsenge friss répa, egypár zellerszár vagy egy negyedgumónyi friss zeller, friss tárkony, lestyán, csombor (másképpen borsikafű) – ez a két fűszer szép ízes és savanykás háttérrel ad a tárkony harsogó tárkonyízének, én még egy kis ág rozmaringot is szoktam tenni bele, mert azt olvastam egyszer valahol, hogy a rozmaring ellensúlyozza némileg a babfogyasztás altesti következményeit. Aztán jön két-három hámozott friss paradicsom (vagy egy konzervnyi finom olasz hámozott paradicsom), ezenkívül kell még egy fél liter paradicsomleves vagy egy üveg jóféle passata (nyáron, amikor jó érett a paradicsom, persze azzal járunk legjobban, ha jó háromnegyed kiló paradicsomot leturmixelünk, és átpréselünk

egy szűrőn – így nem kell a hámozással bajlódni, teltebb és finomabb lesz a paradicsomlé íze). A leves nagyon egyszerűen készül, az apróra vágott vöröshagymát vajon kicsit megfonnyasztom, sózom, borsozom, hozzáadom a répát, a zellert, a babot, a fűszereket (a tárkonynak csak a felét, a másik felét egész apróra vágom, és csak az utolsó tíz percben keverem hozzá), a felkockázott hámozott paradicsomot, felöntöm annyi vízzel, amennyi éppen csak ellepi, húsz percre főzöm, aztán hozzáteszem a passatát vagy a paradicsomlevet és még gyöngyöztetem egy kicsit, de vigyázok, hogy a bab azért megőrizze a tartását, aztán rászórom a maradék tárkonyt, és kész, ehetünk. Rántás nem kell bele, friss kenyérrel kell enni, csupa könnyű, tiszta íz. (Aki akarja, tejföllel nehezítheti, engem erre csak ritkán visz rá a lélek, de akkor viszont csípős paprikát is szoktam karikázni bele.)

Ha a leves lehetőségeit egy színskálán próbálom elképzelni, ez a halványpiros változat, innen kezdve aztán súlyosodni kezd, attól függően, hogy mennyi fejtett bab, mennyi beáztatott szárazbab és mennyi füstölt hús kerül bele. Először csak pár karika kolbász csempészi be a füstölt ízt, aztán ahogy sötétedik az év, előbújnak az oldalasdarabok, közben a vöröshagyma is lassan lilahagymára cserélődik, a végén aztán eljutunk a legsúlyosabb tél végi csülkös változatig, ez már a mélybordó volna a képzeletbeli színskálán.

A csülkös változatot többnyire kuktában főzöm, két lilahagyma, félkilónyi megmosott, de nem előáztatott szárazbab kerül a kuktába a szép nagy füstölt csülök köré, hozzá két fej apróra vágott lilahagyma, két répa, fél zeller, só, bors, egy-egy kiskanálnyi szárított fűszer, egy konzervnyi paradicsom, és annyi víz, amennyi éppen ellepi a csülköt. (Zsiradék nem kell alá, a hagymát se kell fonnyasztani, egyszerűen csak fel kell mindent önteni vízzel.) Másfél óráig

főzöm nagy nyomáson, aztán megvárom, amíg kinyílik a kukta, kiveszem, szétszedem és kockákra vágom a csülköt, visszateszem a levesbe, hozzákeverem a passatát vagy a paradicsomlevet, aztán még fél órát főzöm, és ha kész, tálaláskor minden tányérba kerül egy kiskanálnyi tárkonyecet és egy fél, vékony karikákra vágott lilahagyma. (Kukta nélkül is működik, csak tovább tart, és akkor érdemes egy fél nappal előbb már beáztatni a babot.)

Ha tele van a tányér, elmélyülten szoktam nézni és szaglászni: jaj, ez a jó tárkonyos, paradicsomos illat, ez de finom, eltölt örömmel és várakozással, aztán, amikor kezembe veszem a kanalat, nagyon nehezen bírom ki, hogy ne tegyem fel saját magamnak a retorikai kérdést: Mit kívánsz, te szegényember?

Frissen gyúrt udon

2 dl víz, 1 csapott evőkanál só, 40 dkg liszt

Amikor a kamaszok aggódalmas arccal kérdezik, hogy mi lesz az ebéd, a pizzán, a rántott húson meg a spagettin kívül egy harmadik dzsolidayes válasz is van minálunk. Udon leves, mondom, és erre mindig felderülnek, sőt lelkesen kiáltják, hogy juhé.

Úgyhogy azt javaslom, csináljatok udon tésztát ti is.

A három nagy japán tészta, a ramen, az udon és a soba közül ez a legkönnyebb és leggyorsabb. (És mégis milyen jó egzotikus neve van.) Valamilyen finom levessel nagyon laktató ebéd lesz belőle, elsőre nagyobb sikerélményt ad, mint a ramen vagy a pho. Én kuktában szoktam hozzá főzni marhacsirke vagy marha-liba, esetleg marha-kacsa-liba erőlevest –

vagy hagymát párolok vajon, és egy kis borssal, fokhagymával és sok vékonyra szeletelt gombával főzök egy gyors, könnyű gombalevest, amit aztán, ha elkészült, kevés szójaszósszal és miszópasztával ízesítek. Aki már gyúrt valaha házi tésztát, annak pofonegyszerű, aki még nem, annak jó bevezető – innen már csak egy lépés a házi spagetti meg a ravioli.

Mérjetelek egy keverőtálba két deci hideg vizet, adjatok hozzá egy csapott evőkanál sót, negyven deka lisztet. (Ebből négy nagy tányérra elegendő tészta lesz.) Gyúrjátok össze. Ne ijedjetelek meg, az első percben még morzsolódik, de gyúrjátok tovább japános kitartással. Öt perc se kell hozzá, össze fog állni, szép sima tészta lesz. Gyúrás közben töprengjetelek el azon, milyen érdekes, hogy itt a tésztába kerül a só, és ezért sótlan vízben kell majd megfőzni. Ha összeállt, formáljátok golyóvá és csomagoljátok fóliába, vagy rakjátok zacskóba. Tegyétek hideg helyre, hagyjátok békén egy óráig, egy fél napig, egy napig. Vagy akár kettőig. Főzzetek levest, éljetelek, jusson időnként eszetekbe az udon, hogy ott van a fóliában, és vár, készülődik.

Ha eljött az idő, vegyétek elő a gyúródeszkát és a sodrófát. (Kényszerűségből nyújtottam már kis, diónyi adagokban, egy jól megmosott borosüveggel egy nagyobb vágódeszkán is, jó móka volt, és remekül működött.) Vegyétek elő a tésztát, szedjétek két darabra, szórjátok lisztet a deszkára, aztán nyújtsátok ki. Közben tűnődjetelek el azon, vajon hogy tudják a profi mesterek szabályos téglalap alakúra nyújtani, és örvendezzetelek csendesen magatokban, hogy igazából a tányérban egyáltalán nem látszik majd, hogy itt kijött vagy nem jött ki a téglalap. Amikor a tészta úgy két-három milliméteresre nyúlt, hagyjátok abba. Szórjátok lisztet a tetejére, hajtsátok össze úgy, mintha pokróc lenne, a felső harmadot középre, az alsó harmadot meg a felső harmadra, húzzátok végig a tenyereketek a széles tésztacsíkon, aztán

hajtsátok kettőbe a felénél. Nézzétek egy kicsit az így kapott szép téglalapot, aztán vegyétek elő a nagykést, és vágjátok keresztben három-négy milliméteres csíkokra az egészet.

Ez a legjobb és leglátványosabb pillanat az egészben, minél gyorsabban hintázzák a kezetekben a kés, annál inkább mesterszakácsnak gondolhatjátok magatokat. Nézzétek egy pillanatig büszkén a felszeletelt tésztát, aztán szedjétek egy tálba, szórjatok rá egy kis lisztet a deszkáról.

Előrelátóbb szakácsok már a nyújtás előtt feltesznek egy jó adag vizet főni, most már csak annyi a dolguk, hogy beleöntsék a tésztát a lobogó-zubogó vízbe. Forraljatok vizet, fogadjátok meg, hogy legközelebb ti is előrelátó szakácsok lesztek.

Ha lobog a víz, öntsétek bele a tésztát, keverjétek rajta egyet, hogy ne ragadjon az edény aljához, főzzétek két percig, aztán szűrjétek le, és tartsátok a hideg vizes csap alá. Rázogassátok egy kicsit (én egy nyeles szűrőt használok ehhez), gondolkozzatok el azon, milyen érdekes, hogy le kell állítani a fővés folyamatát.

Ha mindent jól csináltatok, fél kisujjnyi vastag, enyhén zselés tésztacsomó néz rátok a szűrőből, kicsit olyan, mint egy borzas gorgófő. Nézzétek kicsit gyanakodva, aztán szedjétek négyfelé négy jó mély levesestányérba, és öntsetek rá forró erőlevest. Keverjétek egyet rajta. Ha akartok, tegyetek bele mindenféle egyéb betéteket. Hívjátok ebédelni családtagjaitokat. Egyétek meg szürcsölve, boldogan. Élvezzétek a tészta tartását, ahogy testet és tartalmat ad a levesnek.

Jó, de mik azok a mindenféle betétek?

A levesbe kerülhet többféle vékonyra vágott répa, kínai kel, bégispenót, zöldhagyma, sörretek, szójacsíra, nagyon vékonyra szeletelt nyers hátszín (a leves rögtön megfőzi, nem kell aggódni), tofu, egy fél keménytojás, egy kis miszópaszta, egy kis citromlé vagy lime-lé, vékonyra vágott lilahagyma, egy

kis libahús vagy marhahús az erőlevesből, egy szelet a vasárnapról maradt karajpecsenyéből, durvára vágott csili, korianderzöld, zellerzöld, petrezselyemzöld, konzerv kukorica (esetleg vajban párolt friss kukorica), párolt gomba, vagy ezek akár tetszés szerinti kombinációja.

A kész udon mélyhűthető, és nemcsak levesbetétként ehető, hanem önmagában is. Hidegen, egy kis szójaszósszal, szezámolajjal és vékonyra vágott uborkával vagy retekkel nagyon kellemesen hűsítő nyári étel. (Nagyon jó tonhallal és savanyított gyömbérrel is, de el tudom képzelni vékonyra szelt kovászos uborkával keverve és pirított szezámmaggal megszórva, rántott húsfalatok köretként.)

Erőleves kuktában

½ kg liba-, kacs- vagy csirkeszárny, ½ kg marhahús, 1 evőkanál vaj, 1 kisebb vöröshagyma, 2 kisebb sárgarépa, 1 nagyujjnyi gyömbér, 1 babérlevél, 1 csapott kiskanál szemes bors, 1-2 hosszúbors, 1 kiskanál só, 1 lötytyintés szójaszós, 1 csillagánizs, 1 diónyi zeller vagy 1 szál zöldzeller, 2 fehérrépa, lestyán, kakukkfű, majoránna, 1,5 liter víz

Ideális esetben erőlevest főzni komoly rituálé, hosszú és nyugalmas szombat délutánok telnek lassan gyöngyöző levesforralással, főleg télen, időről időre lehabozza az ember, közben kibámul a havas kertre, valami jó vastag regényt olvas, zenét hallgat, átadja magát a komótos nyugalomnak, hagyja, hogy bekússzon a gondolataiba a forró leves, és önkéntelenül cércnametéltről vagy lúdgégéről, cupákos

marhahúsokról, hersegve roppanó, jól megborsozott velős pirítósról kezd fantáziálni.

De van, amikor gyorsan kell erőleves, mert nem a zenekar sztárja lesz, hanem csak szerény, de megbízható másodhegedűs. Ilyenkor jön el a kuktában főtt gyors erőleves ideje.

Legjobban kacsa- vagy libaszárnyból (ha nincs, persze csirke is megteszi), illetve marhaszegyből vagy lábszárból szeretem főzni, mindegyikből úgy fél-fél kilónyi kell, és nyugodtan elő lehet venni és hozzácsapni a mélyhűtőből a vasárnapi sültekből maradt, erre a célra megőrzött, és a legalsó fiókban, zárható műanyag zacskóban szeretettel eltárolt csirke- vagy marha- vagy ne adj' isten karajcsontokat.

Előveszem a kuktát, teszek egy kanál vajat az aljára, ahogy megolvad, beleteszem a szárnyakat, egy fakanállal lenyomkodom és pirítani kezdem őket, és amikor már színt kaptak mindkét oldalon, beteszem a marhahúst is, azt is körbepirítom.

Meghámozom és két félre vágom a gyömbért, közben arra gondolok, hogy ettől és majd a csillagánizstól picit keleties ízt kap a leves, és ez jó, mert leggyakrabban úgyis friss udontésztához szoktam használni. Meghámozom és két félgömbre vágom a hagymát, aztán felforrósítok egy kicsi serpenyőt, a gyömbért és a hagymát vágott felülettel lefelé, minden zsiradék nélkül beleteszem, közepes lángon hagyom, hogy szép barnára égjenek a vágási felületek. Nagyon vad francia séfek szerint szinte koromfeketére, sőt cipőtálpfeketére kell égetni a gyömbért is és a hagymát is, attól lesz csak igazán jó a leves, én nem tudok ilyen radikális lenni, megállok a világos mahagóninál.

Közben gyorsan megpucolom a zöldséget, nem kell sok, két kisebb répa, két petrezselyemgyökér, egy diónyi zeller vagy egy zöldzellerszár elég.

Lehúszom a lángról a kuktát és a serpenyőt, rádobom a hústra a gyömbért meg a hagymát, hozzáadom a pucolt zöldségeket, egy kiskanál sót, ugyanannyi szemes borsot, ha van, akkor egy-két hosszúborsot (nagyon kedves fűszerem ez, igazából nem is bors, olyan, mint egy pici, elnyújtott fekete toboz, valahogy a zöld fenyőrügyek citromkás, csípősen fanyar erejét képzelem bele, kiteljesíti a fekete bors ízét), egy csillagánizst, ettől mélyebb lesz a hús íze, hozzáteszek még egy szál lestyánt, kakukkfűvet és majoránnát, meg persze egy babérlevelet (a kukta miatt a szárított fűszerek is jók, persze ha van friss, az még jobb), rálöttyintek egy kiskanálnyi sötét szójaszószt, felöntöm másfél liter vízzel, aztán lezárom a kuktát, felhúszom a lángot.

Nagy nyomáson egy órát, hetven percet hagyom, aztán elzárom. Ha van rá idő, megvárom, amíg a kukta magától kinyílik, ha nincs időm, akkor a kagyló fölött hideg vizet engedek a tetejére.

Leszűröm a levest, a belevalók kiadták az erejüket, legjobb kidobni őket, de én azért nem állom meg, kiválogatom a húsokból a szebb falatokat.

A leves kész, persze nem olyan, mint az igazi klasszikus, de azért majdnem olyan, bátran lehet belőle, mondjuk, friss udonra kanalizni, vagy friss zöldséget főzve bele felfrissíteni és cérnametélre merni, vagy akár velős csontot főzni benne jó hús perc alatt.

Húsleves

Épp másodszor szedtem apának a levesből, mondta is, hogy nagyon finom, és hogy ügyes kislány vagyok, nagyon nagy dolog, hogy tízéves létemre így

megtanultam főzni, és akkor kinyílt az ajtó, és bejött Olga néni, ezen én nagyon meglepődtem, mert Olga néni már több mint egy éve nem járt nálunk, azóta, hogy anya tragikus balesete után egy héttel apa a cserépkályhában az anya összes hangfelvételét, plakátját és fellépőruháját elégette, mert akkor Olga néni nekiesett apának, és ki akarta kaparni a szemét, azért, mert megsemmisítette azokat a felvételeket, mikor tudta, hogy azok mind pótolhatatlan kincsek voltak, az anya csodálatos énekével és Misi bácsi gyönyörű zongorajátékával, apa meg felpofozta Olga nénit, és azt kiabálta, hogy ő a hibás azért, ami anyával történt, mert ő beszélte tele a fejét, ő vette rá anyát erre az egész sanzonéneklésre, és minden miatta történt, és kikergette az ajtón, és azt üvöltötte utána, hogy ha még egyszer meglátja az emeletünkön, akkor agyonveri, és Olga néni tényleg nem jött többet, és azóta én még a lépcsőházban se láttam, pedig anya balesete előtt nagyon gyakran feljárt hozzánk, volt olyan hét, hogy mindennap feljött, és mindenfélét hozott anyának, kölniket, szappanokat, hajfestéket, meg fellépőruhának való anyagokat, és mindenért csak annyit kért el, amennyibe neki került, azt mondta, ő a maga részéről ezzel tud hozzájárulni az anya tehetségéhez, mert az anya hangja a legszebb a világon, és ahogy a sanzonokat énekli, annak aztán tényleg párja nincsen, még azt is napokig elhallgatná, ahogy anya kacag, és nekem is mindig mondta, hogy hallja a nevetésem, hogy én is az anya hangját örököltem, és nekem is énekelni kéne, na de amióta apa elkergette, azóta egyszer se volt nálunk, most meg mégis bejött egyenesen a konyhába, és úgy mondta, hogy jó étvágyat, meg hogy rendes apától, hogy így egy év után eszébe jutott, és ugye nem beszélgetni hívta, hanem azért, hogy rendeljen tőle valamit, apám meg csak bólintott, én meg

persze megkérdeztem, hogy nem kér-e egy tányér levest, Olga néni meg mondta, hogy kedves kislány vagyok, de nem, nem éhes, meg aztán ilyen üres leveseket ő amúgy sem, mert hát inkább húsfélét szokott, aztán apára nézett, és megkérdezte, hogy akkor mi is lesz pontosan, apa meg benyúlt a zsebébe, és odaadott Olga néninek egy összehajtogatott papírpénzt, és úgy mondta, hogy valami tyúk kéne, olyan rendes, levesnek való, Olga néni meg bólintott, széthajtogatta a pénzt, és mondta, hogy jól van, a többit ráér megadni akkor, ha majd meghozta a rendelést, és hogy mikorra kell, apa meg mondta, hogy csütörtökre, vagy legkésőbb péntekre, Olga néni akkor elrakta a pénzt a szoknyája zsebébe, aztán mondta apának, hogy okos ember, és nagyon jól tette, hogy legyőzte a büszkeségét, és hozzá fordult, mert neki még mindig nagyon jók a kapcsolatai, még ezekben a nehéz időkben is bármikor tud tyúkot szerezni, de nemcsak tyúkot, hanem más egyéb húst is, disznót, marhát, hogyha nagyon kell, még akár borjút is, csak a pénz találjon, merthogy sok embernek a kezén át kell jusson az a hús, mert tudjuk, hogy mostanság húst szerezni igazi varázslat, de ne féljünk, mert neki aztán sok forrása van, mert sokan tartoznak neki szívességgel, és hogyha kell, akkor még kávé is tud, igazi babkávét, de apa erre csak annyit mondott, hogy köszöni, ő már nem kávézik, úgyhogy akkor Olga néni bólintott, és mondta, hogy persze-persze, na és hogy ő megy is akkor, mert még nagyon sok helyre várják, és apám egyet se féljen, mert a tyúkot azt legkésőbb péntekre hozza, de aztán a konyhaajtóban megállt és visszafordult, és onnan kezdte mondani apának, hogy bizony nagyon jól teszi, hogy nem sajnálja a pénzt, mert ilyenkor tényleg a húsleves az igazi, mert mikor hazaengedik az embert, akkor nagyon fontos, hogy igazi tápláló ebéddel várják, pláne az után

az ízetlen kórházi koszt után, és még belegondolni is szörnyű, hogy szegény édesanyámnak tizenkét hónapon át azon kellett tengődni, és ne féljünk, mert a baromfinál nincs semmi táplálóbb, és mondta, hogy mennyire örvend, hogy anya hazakerül, és akkor nekem megállt a kanál a kezemben, és kifordult belőle a paradicsomleves, és visszafolyt a tányérba, és közben hallottam, hogy Olga néni azt mondja, hogy ha apa akarja, akkor ő nagyon szívesen meg is főzi a levest, és el is hozza, mert édesanyámért mindent, de akkor apa azt mondta, hogy köszöni, de nem, én már nagy kislány vagyok, kész háziasszony, majd én megfőzöm, és akkor Olga néni rám nézett, és mondta, hogy tényleg, hogy megnőttem, és örüljek, mert nem is tudom, hogy milyen szerencsés vagyok, hogy megadatik nekem, hogy legalább visszakapjam az édesanyámat, mert milyen hatalmas dolog az, hogy hazaengedik a gyógyintézetből, és még azt is mondta, hogy legyek jó kislány, és vigyázzak az én drága jó édesanyámra, és becsüljem meg a szüleimet, mert ez alatt a hosszú év alatt igazán megtanulhattam, hogy milyen rossz dolog félig árvának lenni, most már legalább tudhatom, hogy az ő drága kicsi fiának milyen nehéz, hogy soha nem is ismerhette meg szegény édesapját, mikor ezt mondta, akkor már majdnem kicsordult a könnye, úgyhogy megtörölte a szemét a fekete kendőjének a csücskével, aztán fordult is már ki a konyhából, én meg csak néztem a paradicsomlevest a tányéromon, és éreztem, hogy nagyon melegem lett, mintha a leves tűzforró volna, nem pedig langyos, de kérdezni semmit se mertem, apa meg csak a fazekat nézte, ami még mindig félig volt levessel, és egy darabig egy szót se szólt, aztán mégis megszólalt, nem nézett rám, úgy mondta, hogy sajnálja, nem így akarta megmondani, de édesanyám mégse halt meg akkor,

abban a borzasztó balesetben, hanem igazából csak kórházba került, és hosszan betegeskedett, de úgy néz ki, hogy már jobban van, és ha minden jól megy, szombatra hazaengedik, és ugye örülök, én meg nem tudtam semmit se mondani, úgyhogy belekanalaztam még egyszer a levesbe, de aztán mégiscsak muszáj volt megszólalni, mondani akartam, hogy örülök, nagyon-nagyon örülök, de valahogy túl hamar akartam beszélni, mert mikor megszólaltam, még mindig tele volt levessel a szám, és apa egy szót se értett abból, amit mondtam, de a leves végigfolyt az államon és a nyakamon, úgyhogy a fehér blúzom is tiszta paradicsomlé lett, és akkor apa csak annyit mondott, hogy jól van, megmondta, hogy sajnálja, és menjek, mossam meg az arcomat, és öltözzek át, és ha akarom, akkor később majd megbeszéljük, én meg a tenyeremre néztem, és egész piros volt a paradicsomlevestől, ahogy megpróbáltam megtörölni a szám, és mondtam, hogy nem akarom, és felálltam, és kimentem a fürdőszobába, és direkt nem néztem a kádra, mert nem akartam anyára gondolni, de aztán megengedtem a csapot, és elkezdtem mosni az állam és a nyakam, és mikor megláttam, hogy megy le a lefolyón az a rózsaszín lé, akkor egyszer csak elkezdtem sírni, és akkor apa bejött utánam, és hátulról átölelt, és aztán kivette a kezemből a szappant, és megszappanozta a kezem, és a saját kezét is, és együtt mosta a kezét a kezemmel, pont úgy, mint mikor anyát megtaláltuk, és az apa keze érdes volt, és sokkal nagyobb az enyémnél, és nagyon alaposan dörzsölte a tenyerem és az ujjaimat és még a két csuklómat is, és mikor már az ő keze is és az én kezem is tiszta fehér szappanhab volt, akkor egyszerre a forró vízszugárba tartotta a kezét és az én kezemet is, és úgy mondta, hogy ne haragudjak, nem akart nekem hazudni, de azt

gondolta, hogy így könnyebb lesz, én meg láttam, hogy a víz fehéren zubogva leviszi az ujjainkról a szappant, és akkor apa megint megszólalt, és mondta, hogy ne sírjak, és hogy meglátom, most már minden jobbra fordul.

Olga nénit aztán egész pénteken hiába vártuk, csak szombat reggel jött meg, már az ajtóban mondta, hogy sajnálja, de tyúkot, azt nem tudott szerezni, de azért megijedni nem kell, mert abból, amit hozott, pont olyan finom leves lesz, aztán a füles vászonzacskójából kirázott a konyha kövére egy eleven kakast. Mikor apa ezt meglátta, egész fehérre sápadt a haragtól, úgy mordult rá, hogy nem erről volt szó, de Olga néni erre csak megvonta a vállát, és úgy mondta, hogy mért, hát nem friss húst akart, de ha nem tetszik, úgy is jól van, végül is megérti ő, hogy mégse kérjük, amit megrendeltünk, látott ő már ilyet, de nem számít, mert viszi is máshova, nincs megsértődve, mert őt apa már ha akarná, se tudná megsérteni, a kakast meg lesz, aki átveszi, nyugodtak lehetünk, úgyhogy apa akkor nagyon gyorsan megrázta a fejét, és láttam, hogy mosolyogni próbál, úgy mondta, hogy nem, nem, semmi baj, majdcsak megoldjuk valahogy, és akkor Olga néni mondta, hogy reméli is, és ha én már olyan nagylány vagyok, hogy egyedül meg tudok főzni egy levest, akkor a kakast is le kell hogy tudjam vágni, és azzal ki is ment a konyhából, és akkor apa semmit se mondott, csak a kakasra nézett, és láttam, hogy megrándul a szája.

A kakas két lába madzaggal volt összekötve, a szárnya is le volt madzagozva, és a csőrét is vastagon betekerték, hogy ne tudjon csípni, a taraja lelógott az asztal széléről, engem figyelt, látszott abból, ahogy a szemét mozgatta, na és akkor apa mondta, hogy ne féljek, nem kell nekem a kakast bántani, mert tudja ő jól, hogy az anya balesete óta nem bírom a vért, és amúgy is

kicsi vagyok én még az ilyesmihez, és akkor én mondtam, hogy nem, én már nagylány vagyok, apa meg erre bólintott, és mondta, hogy persze, az már a copfomon is látszik, abból, hogy egybe van fonva hátul, és nem úgy kétoldalt, mint a kislányoknak, de a kakast ő most szépen leviszi a másodikra, majd Misi bácsi egy perc alatt elintézi, és különben is meg kell beszéljenek valamit egymással, én meg a kakas sarkantyújára néztem, és úgy kérdeztem, hogy melyik Misi bácsi, a zongorista, apám meg mondta, hogy igen, az, és hogy tudom jól, hogy nem zongorista, hanem csak anyát szokta zongorán kíséni, de igazából orvos, én meg bólintottam, és az jutott eszembe, hogy mióta akkor este Misi bácsi segített anyát levinni a mentőbe, apám még soha egyszer se mondta ki a nevét, és a kakasra néztem, és azt gondoltam, hogy akkor tényleg igaz, anya tényleg haza fog jönni, és apára néztem, hogy megkérdezzem tőle, hogy akkor ez most igazán igaz, de nem kellett megszólaljak, mert apa láthatta a szememen, hogy mit akarok kérdezni, mert mondta, hogy tudja, hogy nekem milyen nehéz, hogy hónapokig nem is beszéltem a gyásztól és a fájdalomtól, és akkor most minden a feje tetejére áll, de az élet ilyen, semmit se lehet előre kiszámítani, és tudja, hogy meg kéne beszélni, de erre most nincs idő, és pucoljam meg szépen a zöldségeket, mert addig ő lemegy a kakassal Misi bácsihoz, és akkor én anyára gondoltam, arra, hogy mi lesz, hogyha előbb megjön, és egyedül talál engem itt a lakásban, és éreztem, hogy megfájdul a gyomrom a félelemtől, és mondtam, hogy én is megyek, és akkor apa rám szólt, hogy ne csináljam ezt, de erre én mondtam, hogy nem csinállok én semmit, de menni akarok, és akkor egyszerre felkaptam a kakast az asztalról, egész könnyű volt, ahogy a hónom alá vettem, éreztem, hogy amennyire a spárga

engedi, megrebben a szárnya, és akkor apa nagyon mérgesen rám nézett, azt hittem, hogy kiabálni fog, de aztán csak azt mondta, hogy jól van, legyen úgy, ahogy én akarom, és nem érti, hogy miért pont ma kell nekem erőszakoskodni, de akkor menjünk.

Amíg mentünk le a lépcsőn, a kakas összevissza mocorgott ott a hónom alatt, mind mozgatta a lábát és nyújtogatta a nyakát, és éreztem, hogy a spárga alatt a két szárnyát is nagyon feszegeti, közben apa is erősen szorította a kezem, aztán mikor Misi bácsi ajtaja elé értünk, apa kinyúlt, és megnyomta a csengőt, és akkor hallottam, hogy odabent hangosan megszólal az az újfajta bimm-bamm csengő, és akkorát dobban a szívem, hogy azt még a kakasnak is meg kellett éreznie, mert szinte kifordult a kezemből, olyan hirtelen mozdult, és közben hangosan kottyant egyet, úgyhogy muszáj volt még erősebben magamhoz szorítsam, és hallottam, hogy Misi bácsi hangosan kikiabál, hogy mindjárt, és akkor apa erősen megszorította a kezem, és akkor az jutott eszembe, hogy gyorsan meg kéne forduljak és fel kéne fussak a lépcsőn, vissza a negyedikre, ahol mi lakunk, és apát is magammal kéne húzzam, hogy ne kelljen már itt állni ez előtt az ajtó előtt, és akkor muszáj volt anyára gondoljak, arra, ahogy ott feküdt a kádban, és azt kívántam, hogy bár ne jönne haza mégse, és ahogy megértettem, hogy mit is gondolok, éreztem, hogy teljesen elpirulok a szégyentől, attól, hogy ilyet hogy is gondolhattam, és akkor egyszer csak megmozdult a kilincs, és kinyílt az ajtó, Misi bácsi ott állt a küszöbön, most nem öltöny volt rajta, mint régen, hanem csak egy melegítő, és az arca se volt olyan sima, nem szólt egy szót sem, csak nézett, apát, engem és a kakast, és apa se mondott semmit, és akkor a kakas megint kottyant egyet, és abban a nagy csendben ez a kottyánás nagyon

hangosan hallatszott, úgyhogy Misi bácsi megszólalt, megint apára nézett, és úgy kérdezte, hogy mit akarunk.

Apa akkor odanyúlt a hónom alá, és kivette a kakast, fél kézzel fogta, a madzagnál tartotta, és úgy mondta, hogy semmit se akarunk, csak egy pár szót beszélni, meg azt, hogy vágja le ezt a kakast, de Misi bácsi erre azt mondta, hogy nekik egymással nincsen mit beszélni, ő orvos, és nem mészáros, hagyja őt békén azzal a kurva kakassal, és akkor én mondtam, hogy a kakas anyának lesz, levest fogunk főzni neki belőle, és apa is megszólalt megint, mondta, hogy igen, anya hazajön, de nem így mondta, hanem a keresztnévét, hazaengedik, nemsokára hozni fogja a mentő, és Misi bácsi erre hátat fordított, és elindult befele, és közben a válla fölött hátraszólt, hogy menjünk be, tessék, és akkor bementünk a konyhába, Misi bácsi meg elővett a felső szekrényből egy üveg pálinkát és két poharat, kidugaszolta az üveget, és úgy mondta, hogy ő tényleg nem érti, hogy mit kell ezen megbeszélni, és akkor apa azt mondta, hogy dehogynem érti, nagyon is jól érti, de ő a maga részéről nem akar a múltban vájkálni, csak a jövőre nézve szeretné tisztázni a helyzetet, hogy most már mire számítszon, mert tudni akarja, hogy Misi bácsinak milyen tervei vannak, mert ő nem akarja ezt az egészet még egyszer végigcsinálni, és akkor Misi bácsi azt kérdezte, hogy apa miről beszél, és akkor apa mondta, hogy Misi bácsi nagyon jól tudja, hogy miről, de ami neki csak játék, mint a zongorázás, az másoknak az életük, és akkor Misi bácsi mondta, hogy az élet is csak egy játék, és van, aki nyer benne, és van, aki veszít, és erre apa odatette a kakast a konyhaasztalra, és úgy mondta, hogy nem, ez nem igaz, és felkapta az asztalról a pálinkásüveget, és beleivott, aztán leengedte, és azt kérdezte Misi bácsitól, hogy mit gondol, anya miért csinálta, és Misi bácsi erre azt mondta, hogy fogalma

sincs, és akkor apa azt mondta, hogy azért, mert már a negyedik hónapban volt, és akkor Misi bácsi azt mondta, hogy nem igaz, hogy az kizárt, aztán kivette az apa kezéből a pálinkásüveget, hátrahajtotta a fejét, és hosszan ivott, aztán visszatette az asztalra az üveget, a keze fejével megtörölte a száját, és azt mondta, hogy jól van, megértette, és közben a másik kezével lassan végigsimított a kakas szárnyán, ott, ahol a spárga megtörte a tollakat, és akkor a kakas szárnya megint megrebbent, és akkor Misi bácsi lehajolt, és kinyitotta az alsó kredencajtót, és elővett egy nagy mosdótálat, rátette az egyik hokedlire, és mondta, hogy akkor ő el fog költözni ebből a házból, aztán kihúzta az asztal fiókját, és elővette a nagykest, meg egy fenőkövet, azt vagy háromszor végighúzta a penge élén, és úgy mondta, hogy már éjszaka sem alszik itt, mindenkinek úgy lesz a legjobb, aztán felemelte a kest, és végighúzta a körmét a pengéjén, és bólintott, és mondta, hogy jól van, aztán felkapta az asztalról a kakast, és odatartotta a mosdótál fölé, és rám szólt, hogy most forduljak el, de én nem fordultam, hanem odanéztam a kakas szemére és a mosdótál belsejének a tiszta fehér zománcára, és arra gondoltam, hogy most majd minden jóra fordul.

Az Oroszlánkórus című kötetből

Főételek

Hidegen indított hasábkrumpli

Néha muszáj sült krumplit enni. A jó sült krumpli a konyhaművészet egyik Szent Grálja, a leghíresebb szakácsok versenyeznek azon, hogy ki csinál jobbat. A tökélyre fejlesztett módszer szerint három különböző hőfokú sütésből lesz készen, közben szárítják, pihentetik, hűtik, törölgetik, kétnapos bonyolult és helyigényes procedúrával érik el, hogy a krumpli valóban felejthetetlenül finom legyen.

Az a szerencsém, és családom szalmakrumplit kedvelő tagjainak szerencséje, hogy van egy másik, sokkal, de sokkal egyszerűbb módszer is, amit a legenda szerint a világhírű francia szakács, Joël Robuchon dolgozott ki, a krumpli kívül ropogós lesz, belül meg krémesen puha, ráadásul húsz perc alatt, szinte odafigyelés nélkül készül, egyszerre akár egy kiló krumpliból.

Amikor először olvastam róla, természetesen én sem hittem el, hogy működik, mert vakmerően, sőt pofátlanul egyszerű.

A módszer lényege: a meghámozott, hasábra vágott krumplit úgy, ahogy van egy hideg vaslábosba tesszük, annyi olajat öntünk rá, ami bőven ellepi, aztán alágyújtunk, és közepesen picit nagyobb lángra tesszük. (Indukción, kerámialapon használhatjuk a legmagasabb, de nem a spéci forraló fokozatot.)

Kész, ennyi az egész. Nem kell kevergetni, nem kell piszkálgatni, egyszerűen csak békén kell hagyni, amíg az aranyló krumplik nem kezdenek az olaj felszínén úszkálni.

A módszer annyira szokatlan, és annyira ellentmond mindannak, amit a hasábkrumpli sütéséről tudunk, hogy első alkalommal jó idegek kellene hozzá.

Nem kell és nem szabad attól megijedni, hogy az alul lévő krumplihasábok odasülnek az edény aljához, ha ugyanis megpróbáljuk felkaparni onnan őket, akkor a hasábok összetörnek, a krumplimorzsalék szénné ég, és az egész krumpli menthetetlenül tönkremegy.

Bízni kell, várni kell, ahogy a krumplihasábokból kisül a nedvesség, a külsejük keményedni kezd, és akkor majd szépen maguktól elválnak az edény aljától, aranybarnánál kicsit sötétebben kavarognak majd a többi között.

A kész krumplit szűrőkanállal ki kell emelni az olajból, jól le kell csepegtetni, és aztán legjobb egy fémszűrőben pihentetni pár percig (vagy amíg elkészül hozzá a hús), fontos, hogy ne jénaiba tegyük, és semmiképpen se papírtörlőre, mert attól megszottyosodna.

A fémszűrő melegen és ropogósan tartja, és hagyja lecsepegni róla az olajat. Célszerű még a szűrőben megsózni és kicsit összerázni. (Fűszerezni is ilyenkor célszerű, én néha zellersó-paprika-fokhagymapor-curry keveréket szoktam rászórni.)

A módszer előnye, hogy nem kell hozzá fritőz (csak egy vastag falú lábos), friss krumpliból lehet nagyon jó hasábot csinálni, kívül ropogós lesz és belül krémes, ráadásul, meglepő módon, kevesebb olajat szív magába, mint ha eleve forró olajban sütöttük volna (teszteltem, kb. 20% a különbség), és egyszerre van kész az összes.

Hátrány, hogy viszonylag sok olaj kell hozzá, de mivel ezzel a módszerrel kicsit alacsonyabb az olaj hőfoka, mint ha hagyományosan forró olajban, kis adagokban sütnénk a krumplit, az olaj kávéfilteren átszűrve egyszer-kétszer még újra használható.

Egy kilónál több krumplival is működik, én egy időben vérszemet kaptam, és kétkilós adagokkal is próbálkoztam, attól annyira meghosszabbodott a sütés folyamata, hogy a krumpli belseje túlságosan kiszáradt, úgyhogy azóta, ha sok éhes száj miatt nagy tétel sült krumplira van szükség, akkor inkább két külön lábost használok.

Rántott csirke villámgyorsan

1 közepes csirkemellfilé, 1,5 evőkanál joghurt, 1 csapott evőkanál keményítő, 2-3 evőkanál liszt, 1 tojás, zsemlemorzsa, só, fokhagyma, rozmaring, kakukkfű, curry, pirospaprika, római kömény, szójaszószt vagy teriyaki

Közép-Európa legjobb rántott csirkéje soha nem látott, titkos receptúra szerint készül, gyorsan, könnyen, egyszerűen. Megváltozik tőle az életed – írhatnám, ha csirkefalatgyártó vállalkozásra adnám a fejemet. Pedig csak az a helyzet, hogy amikor a gyerekeink kicsik voltak, nem mindig voltunk olyan lélekállapotban Annával, amikor szívesen paníroztunk volna be másfél kilónyi csirkemellet, hogy garantáltan jóllakathassuk farkaséhes gyerekeinket, akiket a nagymamák annyira rákapattak a rántott csirkére, hogy voltak olyan időszakok, amikor szinte semmi mást nem voltak hajlandók megenni.

Mit volt mit tenni, ki kellett találni egy módszert, amivel ez a folyamat gyorsítható egy kicsit, úgyhogy elkezdtem intenzíven foglalkozni előbb a dobozban panírozás elméletével, majd a gyakorlatával. Végül aztán kialakult a módszer, amit mindjárt részletesen is leírok.

Eleinte nem gondoltam, hogy közérdeklődésre tarthat számot, de aztán elmeséltem egy *Nők Lapja*-interjúban, összesen egy fél bekezdés volt, így hangzott: „Roppant egyszerű, egyetlen fedeles műanyag doboz kell hozzá. Vékony csíkokra vagdosom a húst, aztán hozzáadok egy kanál sós-fokhagymás joghurtot és iszonyatosan összerázom, majd egy kis keményítőt, attól lesz ropogós, aztán a lisztet, azzal is iszonyatosan összerázom, végül egy felvert tojást, végül a morzsát, és bele a forró olajba. Tíz perc, és alig kell mosogatni.” Nem sokkal a cikk megjelenése után elkezdtem üzeneteket kapni, sokgyerekes édesanyák írták kedvesen, hogy órákat spóroltak meg a módszerrel a szombat

délelőttijeikből, de ugyan áruljam már el, hogy minek ehhez a recepthez joghurt és keményítő.

Hát igen, én képes vagyok elég tudományosan főzni, úgyhogy legfőbb ideje, hogy alaposabb leírás keretében bontsam ki mindazt a tudást, amit a panírozásról összeszedtem.

Először is: miért csirkét, és főleg miért csirkemellet, amikor a rántott hús borjúból az igazi, vajban kell sütni, frissen reszelt morzsában (obligát Nagy Levin-idézet – friss péksüteményt lassú tűzön megpirítjuk, majd lereszeljük), citrommal szervírozni. Azért, mert a gyerekek ezt szeretik. (Eszik meg. Válogatósak a gyerekek, szagolgtatják, piszkálgatják az ismeretlen ételeket. Ez milyen hús? – kérdezik gyanakodva.) Meg azért, mert alábecsült alapanyagból ehetőt vagy jót vagy nagyon jót főzni igazi kunszt.

Szóval maradjunk a csirkehúsnál. A sima csirkemell könnyen kiszárad, hogy ez ne így legyen, a csíkokra vágott csirkehúst célszerű összekeverni pár kanálnyi fokhagymás joghurttal. (Ha minden kötél szakad, tejfölt is használhatunk, de a joghurt az igazi.) Én előtte még alaposan meg is jaccardozom a húst (erről az eszközről bővebben a 13. oldalon írtam).

Ez a joghurtmarinád azért kell, mert segít megtartani a panírt, növeli a hús nedvességtartalmát, és jó ízszállító (egyébként meg tudományosan igazoltan a joghurt az egyetlen valóban működő marinád), fokhagymát, kakukkfűvet és rozmaringot szoktam tenni bele. A húst általában egy órát hagyom a joghurtban, egy közepes csirkemellhez jó másfél evőkanálnyi joghurt kell. A marinálás egy fedeles műanyag dobozban történik, ezt használom majd a panírozásra is, a végén egyedül ezt kell majd elmosogatni, nagyon praktikus. Fontos, hogy a doboz ne legyen túl kicsi, kényelmesen lehessen majd összerázni benne a húst a panírral.

Tehát akkor most kezdődik maga a szigorúan vett panírozás. A joghurtos húsról csapott kanálnyi keményítőt szórok (ha lehet, inkább burgonyakeményítőt, de a kukorica is működik), becsukom a dobozt, és jól összerázom. Nemcsak le és fel, hanem a dobozt kissé ferdén tartva körkörösén kell rázni, hogy a falatok körbepörögjenek bent a doboz falán, ettől mindent szépen befed a keményítő. A keményítőtől ropogósabb és fényesebb lesz a panír, és jobban is tapad majd a húrra.

Ezután jöhet a liszt, két-három evőkanálnyi kell, a körkörös rázás után a hús felülete egyenletesen lisztes kell legyen. (Ezen a ponton lehet még további fűszereket keverni a lisztbe, curryport, paprikát, római köményt.)

A következő rázni való a felvert tojás, egy csirkemellhez egyet szoktam használni, itt annyi a trükk, hogy a tojásba keverek egy kiskanálnyi szójaszószt vagy teriyaki szószt. (A teriyaki jobb, de nem mindig van itthon.) A szósztól nemcsak a panír színe lesz aranylóbb, hanem az ízet is mélyíti majd egy kicsit.

Alapos rázás, aztán jöhet a morzsa. Ha igazán profi akarok lenni, akkor sima morzsa helyett a saját kovászos kenyereimből aprítok morzsát szakácskéssel, ettől a panír borzasabb lesz és jobban ropog. De ha éppen nincs kenyerem, vagy lusta vagyok, akkor a sima panírmorzsa is megteszi.

A fritőzben nem hiszek (persze lehet, csak azért, mert sose volt igazán jó fritőzöm, és helyem se igen van hozzá a konyhában), én vasláboshívó vagyok, a legnagyobbat félig teleöntöm napraforgóolajjal, és amikor már jó forró, akkor teszem bele a falatokat. (Az is gyakran megesik, hogy előbb szalmakrumplit sütök a 223. oldalon leírt hidegen indítás módszerrel, amíg sül a krumpli, addig panírozok, és amikor a krumpli kijön az olajból, akkor azon nyomban belemerítem a csirkefalatokat.)

Sok olaj kell, mert akkor nem ingadozik a hőmérséklet, egységesen ropogósak lesznek a falatok. Ahogy a krumplinál írtam, az olajat használat után kávéfilteren átszűröm, és még egyszer-kétszer használom. Amikor lecserélem, kétkanálnyi akkor is keverek a régeből az új olajba, mert az egészen friss olajban kevésbé pirul a panír. (Kémia – az olajnak a panírhoz kell érnie, de ha az olaj túl friss, nagyobb szigetelő légbuborék képződik a panír körül, és nem lesz rendes pirulás. Ahogy az olaj használódik, szabad zsírsavak keletkeznek, ezek csökkentik a képződő légbuborékok felületi feszültségét, ettől a buborékok kisebbek lesznek, és jobban pirul a panír.)

Arra kell vigyázni, hogy ne essünk túlzásokba, ne tegyünk egyszerre túl sok csirkefalatot az olajba. Fontos, hogy kényelmesen elférjenek, akkor gyorsan aranybarnára sülnek, és jöhet a következő adag. A megsült csirkefalatokat fémszűrőbe szedem; fontos, hogy ne kerüljön alájuk papírtörő, mert attól megszottyosodnának, a szűrőn viszont szépen lecsepeg róluk az olaj. (Természetesen a módszerrel csirkecombot, karajcsíkokat, karfiolt vagy gombafejeket is lehet panírozni, sőt hagymakarikákat is csinállok néha így.)

Panírvariációk: Zsemlemorzsa helyett lehet apróra tört natúr kukoricapelyhet (cornflakes) használni, ettől egészen borzas és ropogós lesz a panír. (A lisztet is lehet mandulaliszttel pótolni, ha ezt kombináljuk kukoricapehellyel, akkor mindjárt gluténmentes rántott húsunk lesz.)

Az ázsiai boltokban kapható japán panko morzsát is érdemes kipróbálni, ez tulajdonképpen apróra vágott és szárított szendvicskenyérmorzsa-szerűség, én itthon is csináltam már ilyet úgy, hogy a szakácskésemmel egész apróra vágtam másnapos fehér kenyérbelet. Ez is igen ropogós és borzas panírt eredményez, de más, mint a cornflakes.

Ugyanez sütőben: Nem muszáj olajban sütni a rántott húst, forró (190 fokok) sütőben is sütöttem már, szilikonlapra

vagy sütőpapírra rendezem a csirkefalatokat, és olvasztott vaját vagy fele-fele arányban összekevert olvasztott vaját és olívaolajat kenek rájuk – van egy szilikonecsetem, azzal nagyon könnyű –, húsz perc után megforgatom és újra megkenem vajjal, további tíz percet sütöm, amíg aranyszínű nem lesz. Ilyenkor alufóliában sült krumpli a köret, mert ez párhuzamosan készül a sütő aljára helyezett tepsiben, fölötte ott a másik a csirkével. A krumplit megmosom, megszurkálom, bekenem nagyon kevés olívaolajjal (ez úgy a legegyszerűbb, hogy egy jénaiba beleteszek fél kanál olajat, aztán a krumplit körberázom az edényben, amíg be nem vonja egyenletesen, de igen vékonyan az összeset). Sót és rozmaringot szórok rá, egyenként, vagy ha újkrumpli, hármasával-négyesével alufóliába csavarom.

Marinálás vákuumban: A marinálás folyamata gyorsítható, ha a joghurtos húst vákuumba tesszük, vákuumozó hóján ehhez elég egy zárható műanyag zacskó meg egy strandpumpa is, extrém változata pedig az, amikor egy habszifonból, nitrogén segítségével nyomom a rostok közé a marinádot, ettől egészen megváltozik a hús íze és szerkezete.

Rázni vagy nem rázni? A módszer lényege a rázás, viszont ahhoz, hogy működjön, fontos, hogy legyen hely a dobozban, ideális esetben csak feléig-harmadáig van tele, és van helyük a falatoknak összerázódni és beburkolódni a panír elemeivel. Ha a dobozt túlságosan megtöltjük, akkor megeshet, hogy az egész egy hatalmas betonszerű gömbbé áll össze, vagy az is, hogy a panír elemei felkenődnek az egyik falra, a hús meg panírtalan marad. (Ha nincs elég hely, a húsdarabok ledörzsölik egymásról a panírt.) Ha tényleg ipari mennyiséget akarunk készíteni, lehet rázás helyett keverni is, két villával vagy akár kézzel át kell forgatni a húst a panír elemein, ilyenkor kicsit több panírányag kell, és odalesz a

módszer lényege, viszont továbbra is csak egy elmosandó dobozunk vagy edényünk marad.

Pontosan miért is kell használt olaj a frisshez? Nem kell, csak egy nagyon kevés, és hogy miért van szükség rá, azt nagyszerű vegyész barátom és Eötvös kollégista társam, Kóczán Gyuri a következőképpen magyarázza: „A lényeg: buborékok mindig keletkeznek (hisz az olaj forróbb, mint a víz forráspontja). Ami fontos, hogy a buborékok ne nőjenek nagyra, hanem szakadjanak el a felszíntől, és szálljanak fel. Ha nagyok lesznek, akkor beburkolják a felületet, és a hús nem pirul, hanem gőzben fő meg, puhul. Hogy miért működik a trükk? A lényeg: az olaj észter: egy (2-3) zsírsav és egy glicerín alkotja. Ha forrón vízzel érintkezik (a húsból ugye sok a víz), akkor szép lassan elbomlik (hidrolizál), és szabad zsírsav keletkezik, tehát a használt olaj tartalmaz szabad zsírsavakat. A szabad zsírsav pedig nem más, mint a »fordított szappan«, tehát egy olyan anyag, ami éppen úgy viselkedik olajban, mint a szappan a vízben: csökkenti az oldószer felületi feszültségét. Alacsony felületi feszültség: kis buborék, kis buborék: ropogós rántott hús.”

Vinetta – a padlizsán egzotikuma

Az alaprecepthez: padlizsán, vörös- vagy lilahagyma, citrom, só

Valahányszor padlizsánt sütök, az a verssor jár az eszemben, hogy „vaslapon sül a sötét” – Weöres Sándor egyik versrészletét parafrázeálok eképpen („lángja kormát vaspohárban őrzi a sötét”). A padlizsánt ugyanis nyílt lángon vagy parázson kell sütni, lehetőleg vaslapon vagy vasrácsra,

lehetőleg szép lassan forgatva, amíg egészen szénfeketére nem ég a bőre. Ha átsült, meg kell pucolni, a belsejét fel kell aprítani, hagymával, citrommal, sóval fűszerezni, kenyérre kenni és megenni.

Ez az alaprecept, amit ma már mindenki ismer. Persze nem volt ez mindig így, nagyon jól emlékszem arra, hogy amikor 1988 őszén Szombathelyre költöztünk, milyen örömmel fedeztük fel, hogy a piacon halmokban áll a padlizsán. Örömnél csak a zöldséges meglepetése és kíváncsisága volt nagyobb, fogalma se volt ugyanis arról, hogy mit lehet kezdeni ezzel a különös zöldséggel. Vittünk is neki kóstolót a fenti recept szerint elkészült padlizsánkrémből, a Szombathely mellett sült toronyi kenyérszeletekre kent, még langyos padlizsánkrém emlékeim szerint igencsak ízlett neki.

A padlizsánkrémet persze igazából senki nem hívja padlizsánkrémnek, az igazi neve az, hogy vinetta, ez a padlizsán román neve, és ez a padlizsánkrém neve is. Nagyon sokak számára ez a vinetta volt az első találkozás Erdély gasztronómiai egzotikumával.

Valahányszor vinettával kínálok valakit Magyarországon, szinte biztosan el fogja mesélni, hogy hol és mikor evett ilyen, ez az élmény mindig Erdélyhez vagy Erdélyből elszármazottakhoz kapcsolódik. Az elbeszélésben sokszor ott van az idegentől való borzadó aggodalom emléke és az elfogadás örömének megkönnyebbülése. Akárhogy vesszük is, barbár dolog szétegetni a puszta gázlángon egy zöldséget, ahogy feketedik és ég a héja, és megtelik a levegő szúrós, füstös illattal, nehéz elképzelni, hogy ebből egyszer még rendes étel lesz. Én egyszer egy nyugatstájer kisvendéglő személyzetére hoztam rá ezzel a frászt: beengedtek a konyhába a déli szerviz után, az volt a feladatom, hogy az esti, telt házsnak ígérkező felolvasáshoz elkészítsem az előételt. (A desszertet, a mákos gubát Esterházy Péter és Gitta vezette elő.) Hatvan kiló padlizsánt sütöttem meg,

egyszerre tizenhat gázlángot használhattam, és közben az osztrák közszolgálati televízió is tiszteletét tette, filmezték, hogy füstölnek a padlizsánok, én meg lelkesen és izzadtan forgatom őket. Végül persze annyira tetszett nekik, hogy rákerült az étlapra, abban a nyári szezonban végig az volt az egyik előétel.

Pedig ők ott, a vendéglőben ismerték a padlizsánt, sok formában rajta volt az étlapon, épp csak ezt a változatot nem készítették, a vinettát. A nyolcvanas évek Erdélyében viszont ez volt a padlizsán fogyasztásának egyetlen ismert módja, mintha máshogy egyáltalán nem lehetne elkészíteni. Igaz, nagyon kísérletező kedvűek néha megpróbálták panírozni, de akkoriban a liszt, a tojás, a prézli és az olaj is mind-mind ritkaságnak számított, úgyhogy gyorsan lanyhult a panírozókedv, a kísérlet célja amúgy sem a padlizsánban rejlő titokzatos lehetőségek felfedezése volt, hanem csak a húshiány pótlása.

Rengeteg módon főzhettük volna pedig a padlizsánt: paradicsom mindig volt, darált hús is került néha valahogy, éppenséggel lehetett volna muszakát csinálni, lehetett volna ratatouille-t főzni, lehetett volna szeletekre vágva grillezni, lecsóba tenni, levest főzni belőle. A vinettát is variálhattuk volna, tehettünk volna bele petrezselyemzöldet vagy mentát. Az egyetlen variáció, amire emlékszem, az volt, hogy Kolozsváron majonézzal szelídítették, és néha fokhagymát is tettek bele. A padlizsán számomra az elszigetelődés metaforája, nagyon pontosan megmutatja, hogy milyen rácsok között élni, amikor egy ország csak egy receptet ismer. De tanúsítja azt is, hogy a gasztronómia a leggyorsabb átjáró különböző kultúrák között: ez az eredetileg valószínűleg közel-keleti recept (Libanonban, Szíriában *baba ganoush* néven ismert, eredetileg egyiptomi eredetű étel, amely minden bizonnyal török közvetítéssel juthatott el Romániába), mára

már egyformán meghatározó részévé vált az erdélyi magyar és a román konyhának.

Talán e miatt a felismerés miatt kísérletezem elég lelkesen a padlizsánnal. Rájöttem például, hogy nagyon jól illik hozzá a thai zöld currypaszt, egy kis kókusztejjel lágyítva igen finom curryt lehet főzni a felkockázott (én hámozatlanul szeretem) padlizsánból, feltétként durvára vágott pörkölt diót szoktam adni hozzá.

A dió nagyon jól illik hozzá, újabban a sima vinettára is szórok belőle. Azt már régóta tudom, hogy a dió szépen összeillik a miszóval, úgyhogy ha igazán egzotikus vinettát akarok, keverek bele egy kevés fekete miszót, és aztán diót szórok a tetejére.

Levest is szoktam főzni padlizsánból, mégpedig úgy, hogy kockákra vágom, hagymával megpirítom, hámozott kápia paprikát és hámozott paradicsomot adok hozzá, és amikor összeérett, botmixerrel pürésítem. Garnírunak itt is pörkölt diót használok, tálalás előtt szoktam eldönteni, hogy valami jó harapós zöld olívaolajjal vadítok rajta, vagy esetleg tejszínnel szelídítem egy keveset. Egzotikusan ismerős, nagyon finom leves.

Zakuszká gyorsan

3 közepes padlizsán, 3 nagy lilahagyma, 3 piros kaliforniai paprika, 2 doboz darabos paradicsom, 1 doboz apró szemű fehérbab, olaj, só, bors (őrölt és pár szem egész), lestyán, balzsamecet, csipetnyi cukor, babérlevél

Süsetek zakuszkát, gyorsan, honvágy ellen.

A zakuszká öröme eredetű zöldséglekvár, gyerekkorom fontos étele, a jó zakuszká két nap alatt készül, húsz kiló alatt nem érdemes nekiállni, parázs kell hozzá, húsdaráló, kitartás, munkabírási türelem, ideális esetben szabad tűz és lekvárfőző üst (lásd a [84. oldal](#)on).

Csak így lehet, csak így szabad, különben nem olyan lesz, emeli fel rosszallóan az ujját minden mázsaszám-zakuszkafőző erdélyi háziasszony.

De mit tegyen az, akinek nincs parazsa, mondjuk, egy berlini villa harmadik emeletén lakik éppen, ahol még egy rendes gázégő sincsen, nem akar órákon át pritamint darálni húsdarálón, viszont mégis vágyik a friss, langyos, füstös zakuszká simogató élményére?

A legjobban teszi, ha kipróbálja az én lerben (sütőben) sült zakuszkareceptemet.

Vegyetek három közepes, szép, fényes héjú vinettát (padlizsán, de most mindent az otthoni nevén nevezek), három szép nagy fej vöröshagymát (lilahagyma – gyerekkoromban a lila volt a vöröshagyma, a vörös meg a sima hagyma), három jó húsos piros kaliforniai paprikát. Vegyetek még két jóféle olasz, egyben eltett paradicsomkonzervet és egy apró szemű fehérpaszulykonzervet. (Persze lehet friss paradicsommal és frissen főtt fehér babbal is dolgozni – sőt, ha mondjuk van szűrőnk, és nem félünk a passzírozástól, akkor paradicsomkonzerv helyett használhatunk egy fél kiló koktélpapadicsomot, és megsüthetjük ezt is félbevágva a lerben, aztán szűrőn átpasszírozva adhatjuk a többihez, de vigyázni kell, mert az ilyen ötletektől könnyen visszabonyolódhat a recept – a zakuszká persze finomabb lesz.)

A vinettát vágjátok hosszában ketté, a szárát is hagyjátok rajta, egy éles késsel karcoljátok ujjnyi vastag kockás mintát a húsába, a paprikát csomázzátok ki, vágjátok a bordái mentén

háromba, aztán a szeleteket még hosszában félbe. Vegyetek egy szép nagy tepsit, sütőpapírra vagy sztaniolra tegyék rá a paprikát héjával felfelé, ha billegnének a szeletek, vágjátok le a végén a kis csücsköket. A padlizsánok vágott felét kenjétek be vékonyan olajjal (én olívával szoktam, de a napraforgó is megteszi, sőt, vajszeletekkel is lehet izgalmasan játszani), fektessétek vágott felükkel a tepsire a paprika mellé, tegyék a sütőbe grill vagy felső sütés fokozatra, mondjuk 230 fokra.

Vágjátok apróra a hagymát. Löttyintsetek olajat egy magas falú serpenyőbe vagy laposabb lábosba, kezdjétek dinsztelni a hagymát. Szép kis lángon, hogy édesedjen-üvegesedjen. (Én többnyire wokot használok.)

Üldögéljétek jó tíz percet ábrándozva az ablak előtt, idézzétek fel régi nagy zakuszkaeltevések és -evések legszebb pillanatait. Hogy is volt, amikor már az üvegek lekötésénél tartottunk, és eszünkbe jutott, hogy kifelejtettük a babérlevelet? Nézzétek meg kíváncsian, mi történik a lerben. Ha minden jól megy, a paprika héja lassan pirulni kezd, a padlizsán húsa is kezd sültnek látszani, kapott egy szép mahagónibarna árnyalatot.

A padlizsánt fordítsátok a lapos felére, hadd süljön meg a héja is, aztán már ne menjetek messzire, figyeljétek, hogy sötétül, feketedik a paprika héja. (A klasszikus zakuszkába nem sült paprika kerül, hanem nyersen darált gogos – pritamin –, de azt nem is lehet olyan szépen égetni-hámozni, mint a kaliforniait: csalunk, viszont visszkapunk valamit a parázs ízéből.) Ha a paprika már fekete, és a padlizsán is szép sötét, akkor vegyék ki az egészet a lerből, a paprikát tegyék egy üvegtálba, fedjétek le alufóliával, és hagyjátok izzadni kicsit, a gőztől majd szépen lejön a héja.

Ezalatt a vinettát a vágott felével felfelé fektessétek egy lapítóra, egy evőkanállal pár elegánsan lassú, de határozott mozdulattal kaparjátok ki a húsát a héjából. A héjat dobjátok

ki, a vinetta kikanalazott húsát vágjátok meg egy kicsit úgy, hogy áthintáztatjátok rajta a legnagyobb szakácskéseket.

Adjátok a szép üvegesre fonnyadt hagymához, sózzátok, borsozzátok, keverjétek hozzá egy-két kiskanálnyi lestyánt. (Apám mindenbe tett lestyánt, úgyhogy nálunk a vinettában is van, a zakuszkában is.) Én egy kiskanálnyi szemes borsot is teszek bele, a borsra harapás élménye nekem hozzátartozik a zakuszkás kenyér élvezetéhez.

Tegyétek bele a paradicsomot, de előtte még a konzervdobozban vágjátok kisebb darabokra a szakácskéssel.

Vegyétek ki egyesével a paprikákat a fólia alól, húzzátok le fekete héjukat. Könnyen le fog jönni, ahol nem, ott segít a szakácskés. Ha az összes paprika meg van pucolva, hintáztassátok át paprikaszeleteken is a kést, hosszában és keresztben is. Adjátok a paprikahúst a többi hozzávalóhoz. (Ha van öt perccet, itt bevethettek egy ravasz ízfokozó trükköt – a paprikát tegyétek vissza az üvegtálba, tegyetek hozzá egy kiskanálnyi jóféle balzsamecet, és szórjatok rá egy csipetnyi cukrot –, aztán hagyjátok pihenni öt perccet, és csak aztán keverjétek a vinettához.)

Ha minden jól megy, akkor most van egy jó edényi félkész zakuszkamasszánk. Kavarájátok meg, dobjátok hozzá egy babérlevelet, fedjétek le, tegyétek a 150 fokos sütőbe egy jó órára.

Közben csepegtessétek le a babkonzervet. Ha letelt a jó óra, vegyétek le a fedőt, keverjétek egyet a már majdnem kész zakuszkán, szórjátok a tetejére a paszulyt – ne keverjétek bele, ússzanak a szemek szépen a tetején –, emeljétek a sütő hőfokát 180 fokra, tegyétek vissza a zakuszkát. Várjátok tíz perccet, az a jó, ha a paszuly kap egy kis színt, de nem szárad ki, aztán keverjétek össze az egészet, és hagyjátok még tíz-tizenöt perccet sülni. (Ha esetleg kezdene kiszáradni, akkor lehet hozzá adni egy kis vizet.)

Keverjétek meg, kóstoljatok bele megengedő örömmel.

Ez azt jelenti, hogy nem azt kell kikóstolni belőle, hogy mért nem olyan, hanem azt kell belekóstolni, amitől majdnem olyan. Ha jól kóstoltunk, akkor megtelik a szívünk az emlékezés örömével, eszünkbe jutnak azok, akiket szerettünk, meg a saját régi, éhes, jóízű zakuszkás kenyérbe harapásunk.

A zakuszká kész, még finom meleg, most kenjétek egy jó szelet kenyérre, most harapjatok bele, most örüljétek.

(Ahány ház, annyi zakuszká, van csak vinettás, csak gombás, csak paszulyos változat, és ezek tetszőleges kombinációja is el-elkészül. A fenti recept az én kedvencem, a vinettás-paszulyos változat, ezt szoktuk főzni Édesanyámmal, ezt próbáltam meg kis adagban, viszonylag gyorsan és egyszerűen reprodukálni.)

Spárgakalandok

spárga, vaj, olaj, balzsamecet, só

A szállodában kicsekkolás előtt még bevizezem a kéztörölőmet, aztán abba csomagolom be a vadspárgát, amit a zágrábi piacon vettem aznap hajnalban. Ötórás meleg vonatutat kell kibírnia. Utazás közben mindig bánt, hogy a helyi piacokon nem vásárolhatok alapanyagokat, nem főzhetek kedvem szerint. De van, hogy nem tudok ellenállni, mint ahogy most sem, a spárgakötegeknek, egészen vékony és nagyon ropogós zöld spárgaszálak, sosem láttam ilyet, nem bírom ki, vennem kell, kíváncsi vagyok, milyen lesz belőle a kedvenc spárgareceptem.

Ahogy robog velem Budapest felé a vonat, a spárgán gondolkodom, hogy miért is szeretem annyira. Nyilván Apám miatt, tőle hallottam először a spárgáról. Gyerek voltam még, Apám váratlanul mesélni kezdte, hogy milyen csodálatos zöldség, egy hatalmas ehető rügy, az íze semmihez se hasonlít, nem is tudja elmesélni nekem, de fölösleges is volna próbálkoznia, mert úgyse fogok én soha spárgát enni az életben, mert a kommunisták betiltották azt is, mint a lencsét, a spárga eltűnt, pedig régen tele volt vele a város, külön erre specializálódott boltgárkertészek termesztették holland módszerekkel, elpárasodott tekintettel mesélt egy bizonyos Nedelkóról, aki Marosvásárhely-szerte híres volt a spárgájáról, ki tudja, mi lett vele, ki tudja, mi lett a spárgával.

Ezek után szinte természetes, hogy életem első spárgája csalódás volt. Apámmal ketten főztük, nem sokkal azután, hogy Magyarországra költözött a család, gondolom, mindjárt azon az első szép szabad tavaszon '89-ben, amikor egyszerre kinyílt mindenkinek a világ, és megteltek a piacok a takarosán összekötözött spárgakötegekkel. Megpucoltuk, újra összekötöztük, függőlegesen vízbe állítva alaposan szétfőztük, a végére a szár alja fás lett, a rügy szotyakosan puha, és az egész egységesen keserű. Vajat olvasztottunk rá, és áhítatosan ettük, nem vallottuk be egymásnak, hogy ez azért nem volt az igazi.

Ha a spárga nem elég friss, büntetően keserű tud lenni, kénes mellékíze van. Egyszer egészen vegytisztán is érezhettem ezt az ízt, egy osztrák vendéglőben a sommelier szégyenlősen bevallotta, hogy ő bizony évek óta próbálkozik a spárgapálinkával, vagyis inkább a spárgaágyas pálinkával, törkölybe áztat spárganyesedéket, és úgy. A társaság elborzadt, én bátran megkóstoltam, a sommelier is ivott egy stampedlit szolidaritásból. Nem volt finom, de annál tanulságosabb. Pont attól olyan finom a spárga roppanósan visszafogott édessége, hogy nagyon halványan ott van benne

a távoli keserűség, a földíz, a szomorúság. Csak azért is növény. T. S. Eliot verssorai jutnak mindig róla eszembe: „Április a kegyetlen, kihajtja / Az orgonát a holt földből, beoltja / Az emléket a vágyba, felkavarja / Esőjével a tompa gyökeret.” (*Átokföldje*, Vas István fordítása.) Nekem ez a spárga: a vágyba oltott emlék, a felkavart tompa gyökér.

Ennek az osztrák vendéglőnek hatalmas veteményese volt, annak legalább harmada spárgaföld, fehér is nőtt ott és zöld is, és külön sportot csináltak abból, hogy minél kevesebb idő teljen el a szervíz és a spárga leszedése között. (Egy pisztrángos tavuk is volt, és onnan is rendeléskor fogták ki a halakat.) Roppanósra párolva, olvasztott vajjal leöntve tálalták, nyers édes vadság volt a tányéron, ahogy megkóstoltam, megértettem, mit szerethetett benne Apám az egzotikumon kívül.

Egyszer egy német írónőnél vacsoráztam. Amikor megérkeztem hozzá, az első aggodalmas kérdése volt, hogy ugye szeretem a spárgát. Bólintottam, ő erre megkönnyebbülve mondta, hogy akkor most kirúgunk a hámból, mert olyan spárgát vett, hogy az csoda, és tényleg, hatalmas, három centi átmérőjű rügyeket vezetett elő, együtt pucoltuk meg, hogy aztán lobogó víz fölött gőzben pároljuk, aztán érlelt pármai sonkába csavarjuk őket, én kibontottam a hűvös rajnai rizlinget, ő hollandi mártást készített. Amikor asztalhoz ültünk, kicsit mind a ketten megdöbbenünk, hogy mekkora irdatlan halomnyi sonkába csomagolt spárga van a tálon. Aztán enni kezdtünk, és megértettem, hogy a sonka azért kell, hogy a sós mélység ellensúlyozza a spárga könnyed vadságát, a hollandi mártás pedig azért, hogy szépen egységbe simítsa az ellentéteket. A rizlingkortyok hűvös savassága pedig éppen annyira frissítő, hogy minden újabb falat élmény legyen.

Mielőtt a vonat Kelenföldre érne, nem bírom ki, kigöngyölöm a spárgacsomag tetejét, nem, nem fonnyadt

meg, intenzív, koncentrált spárgaillata van, életszag, földszag. Nem fogom meghámozni, csak megmosom és eltöröm a szárazakat, aztán egy serpenyőben olívaolajon gyorsan körbepirítom, amikor színt kezd kapni, vajat morzsolok rá, és ahogy a vaj megolvad, várok még egy nagyon keveset, hogy barnulni kezdjen, aztán gyorsan leveszem a serpenyőt a tűzről, és ráöntök a spárgára egy evőkanálnyit a legfinomabb balzsamecetemből, szépen körberázom a serpenyőt, hogy a vaj, olaj és ecet keveréke bevonja a rügyeket, aztán durva szemű füstölt sót szórok rá, és kész.

Nagyot nyelek, óvatosan visszacsomagolom a törölközőt, Eliot sorai járnak a fejemben, az emlékről és a vágyról. Spárgaevésre készülök.

Tejszínes rókaomba friss házi tésztával

a tésztához: 30 dkg liszt, 3 tojás + 1 tojássárgája

a szószhoz: 1 kg rókaomba, 3 salotta vagy 1 kis vöröshagyma, só, száraz fehérbor, kakukkfű, oregánó, izsóp, fehér bors, 2 dl tejszín

A tésztát már meggyúrtam, de kinyújtani még nem nyújtom ki. A szokásos receptet használtam, minden tíz deka liszthez egy tojás, és minden három tojáshoz még egy plusz tojássárgája került. Négyen vagyunk, mindenkire tíz deka lisztet és egy tojást számoltam. Szép sárga gömb, most pihennie kell, aztán majd kinyújtom, ujjnyi széles linguinire vágom, de előbb jöjjön a gomba.

Előveszem a kosarat a jó kilónyi rókaombával, és hozzá a gombakefét, forgatom a gombákat, egy újságpapírra kefélem róluk a maradék földet, a rájuk tapadt avart. Dél-

Tirolban vagyunk, Lanában, a gombát az előbb vettem a piacon, két neve volt, olasz is és német is.

Ahogy szépen egymás mellé teszem a deszkára a megtisztított gombafejeket, az jut eszembe, hogy egy angol barátom nemrég azt kérdezte, minek tanuljon meg bármilyen másik nyelvet, amikor Európában amúgy is mindenhol boldogul az anyanyelvével. Azt mondtam, hogy azért, mert a nyelvtanulás alapjaiban fogja megváltoztatni a gondolkodását. A folyamat persze lassú és nehéz, de az eredmény semmihez sem hasonlítható, olyan élmény, amit nem lehet elmesélni, mert nyelven túli, vagyis inkább nyelvek közötti élmény. Ha képesek vagyunk egyszerre több nyelven gondolkodni, az nemcsak minket változtat meg, hanem a valóságot is. A legegyszerűbb tárgyak is átalakulnak, ha végigzongorázzuk a különböző nyelveken ismert neveiket, mert minden név mögött ott lesz a megtanulás élménye, a megtanulás pillanatának megőrzött vagy éppen elnyomott emléke, és óhatatlanul belekeverednek azok a pillanatok is, amikor használtuk a szavakat.

Egy másik nyelven máshogy éljük át a valóságot, a befogadása nem olyan magától értetődő, mert le kell fordítanunk a magunk számára, tehát meg kell értenünk, a magunkévá kell tennünk. Meg kell ismernünk a nyelv mögötti kultúrát, viszonyítanunk kell a saját hagyományunkhoz. Ha több nyelven gondolkodunk, a legegyszerűbb dolgokba belesűrűsödik hirtelen az utazás élménye.

Azt mondom, rókagomba, eszembe jut a latin neve (*Cantharellus cibarius*) és a gyerekkorom erdélyi gombászásai és Apám lelkesedése és a gombapaprikás illata, és ebben az illatban már ott a másik szó, nyulica, ahogy Nyugat-Magyarországon, az osztrák határ mentén és az Őrségben nevezik, és ez a szó a honvágy enyhítésének örömét, az elveszettnek hitt gyerekkori íz kamaszkori megtalálását jelenti, és közben újabb szavak záporoznak, *burete galbene*,

chanterelle, finferlo, eierschwammerl, pfifferling, és mindegyikhez valamilyen élmény köt, barátságok, beszélgetések, rég nem látott emberek és városok jutnak eszembe.

A gomba mindig ugyanaz, és majdnem ugyanolyan is, de az élmény mindig más, minden nyelven, és más ízű, éppen úgy, ahogy a valóság is változik attól függően, hogy milyen nyelven éljük át.

Lassan az utolsó gombafej is megtisztul, arra gondolok, hogy számomra ez az egyik legeurópaibb tapasztalat, és hiába van ez is sokszor tele feszültségekkel, például itt Dél-Tirolban is, én mégis azt hiszem, hogy akkor értettem meg, mit is jelent nekem Európa, amikor rájöttem, hogy a kontinens igazi nyelve számomra nem egy választott közös nyelv, és nem is a nyelvek zsongó kavalkádja, hanem a nyelvek közötti nyelv, az a pillanatnyi, várakozással teli csend, amikor az egyik nyelvről a másik nyelvre fordul a valóság.

Közben eleget pihent a tészta, kinyújtom kicsit, összehajtom, lisztet szórok a tésztagépre, tekerni kezdem a kart, szépen kinyújtom és felvágom a tésztát.

Most akkor jöhet a gomba. Megpucolok három salottát (vagy egy kisebb vöröshagymát), a lehető legkisebb kockákra vágom, vajat dobok a serpenyőbe, megvárom, amíg felhabzik, ahogy a franciák mondják, énekelni kezd, fonnyasztani kezdem a salottát, aztán a gombát is, megsózom, kevés száraz fehérbort öntök alá, fűszernek kakukkfűvet, oregánót és izzópót szórok rá, ezeket a piacról hazafelé jöttömben a helyi kolostor mindenki számára nyitott fűszerkertjében szedtem le, a gomba gyorsan levet enged, megpuhul, két deci tejszínt keverek hozzá, éppen csak hagyom megrottyanni, friss fehér borsot facsarok rá, kész van, lehúzó a lángról.

Közben a legnagyobb lábosban már lobogva forr a víz, a friss tésztát legjobb bő vízben főzni, két perc kell csak neki,

szűrőkanállal szedem a tányérokba, aztán igazságosan elosztom rajta a tejszínes gombát.

Meg se kell kóstolni, már tudom, hogy ez olyan ebéd, amire még évek múlva is emlékezni fogok.

Nagyot nyelek, tudom, ez a legjobb pillanat, a várakozással teli csend pillanata.

Őszi ratatouille – birs, padlizsán, zeller, dió

3 vöröshagyma, olívaolaj, 2 kis sárgarépa, $\frac{1}{4}$ zellergumó, 5 kis zöldpaprika, $\frac{1}{4}$ birsalma, 5 paradicsom (lehet konzerv is), 1 fokhagyma, 2 marék durvára vágott dió, só, bors, kakukkfű, római kömény, 1 babérlevél, 1 dl fehérbor, 2 nagy padlizsán, olívaolaj

Szeretem a birsalmát és a birskörtét is, Anna csodálatos nagymamája jut róla eszembe, az, hogy mindig birsek álltak a szekrénye tetején. Gondolom, elsősorban az illata miatt, de néha kompótot is főzött belőle. Én minden évben várom a birsalmát, és minden évben kísérletezem egy kicsit vele.

Az egyik legérdekesebb birsszel kapcsolatos találmányom az őszi ratatouille. Annál is inkább, mivel én a ratatouille-t a padlizsán iránti rajongásom ellenére mindig fenntartásokkal kezeltem. Talán azért, mert valamikor elég borzalmasat ettem egy vendégségben. De aztán egyszer nagyon szép padlizsánokat és nagyon szép birseket láttam a piacon, a lobogó sárga és a mély lila annyira össze nem illően egymáshoz tartoztak, hogy vettem mind a kettőből, eredetileg nem azzal a szándékkal, hogy egy ételbe keverjem őket, a padlizsánból lencsés töltött padlizsánt terveztem, a birsból pedig birses-barna sörös libacombot. De közben eszembe

jutott a ratatouille, és persze a rajzfilm, amit mindenki ismer (Magyarországon *L'ecsó* címmel játszották). És aztán az, hogy olvastam, Thomas Keller dolgozta ki a filmbeli ratatouille receptjét. És aztán meg az, hogy talán ki kellene próbálni. A birsen kezdtem gondolkodni, a birsalmasajt jutott eszembe, méghozzá az a változata, amibe durvára vágott diót kevertek. A dióról persze megint a padlizsán jutott eszembe, az a korábbi felfedezésem, hogy a sült padlizsán milyen szépen illik a dióhoz.

De ha a padlizsán illik a dióhoz, és a dió meg a birshez, akkor mért ne egészíthetné ki egymást a kettő? Mért ne lehetne valahogy birses-padlizsános-diós ratatouille-t csinálni?

Így morfondíroztam magamban, aztán arra jutottam, hogy akkor a Keller-féle receptet fogom átalakítani, birsesíteni és diósítani. Méghozzá úgy, hogy a ragualapba diót és birset keverek. Aztán otthon, amikor bementem a kamrába, találtam egy kis zellergumót is, és bevillant az egyik kedvenc sült zelleres-diós salátám. Úgyhogy azt gondoltam, legyen akkor a zeller a birs, a padlizsán és a dió mellett a negyedik meghatározó alapanyag. Az eredmény egészen lenyűgöző lett, őszi ratatouille, az egyik legkedvesebb őszi receptem.

Főzzétek meg ti is. Így: vágjatok apróra három fej hagymát. Fonnyasszátok meg olívaolajon. Adjatok hozzá két apró, kockára vágott sárgarépat (nekem murok, és most szólok, ebben a receptben majdnem mindent apró kockákra fogunk vágni), negyed apró kockára vágott zellergumót, öt kisebb (apró kockákra vágott) zöldpaprikát, egy negyed szép birsalmát, öt szép nagy, kockákra vágott és meghámozott paradicsomot (vagy egy-két jobbfejta paradicsomkonzervet), egy fél fej szétzúzott fokhagymát (a fej másik fele is kell majd, de azt ne zúzzátok, csak vágjátok apró kockákra), egy jó marék durvára vágott diót. Sózzátok meg, örlöjtek rá borsot, szórjátok rá kakukkfűvet és egy kevés római köményt,

dobjátok hozzá egy babérlevelet, hagyjátok, hogy összerotyogjon. (Ha van kéznél, önthettek rá egy deci fehérbort.) Amíg rotzog, szeleteljétek kisujjnyi vastag karikára két szép nagy padlizsánt. Ha nincs olyan szerencsétek, mint nekem, és nincs egy erre tökéletesen alkalmas, nem túl mély, fedeles vaslábosotok, akkor kanalazzátok az egészet egy hőálló tálba (alkalmas tepsibe, jénaiba, kinek mije van), aztán rendezzétek a tetejére cseréptető vagy pikkely-elv szerint a padlizsánszeleteket. Ha van szép húsos paradicsomotok, azt is tehettek a szeletek közé, legjobb erre a célra az ökörszív.

Locsoljátok meg gazdagon olívaolajjal, szórjátok rá a maradék fokhagymát és még egy félmaréknyi durvára vágott diót. Fedjétek le (ha nincs fedő, akkor alufóliával), tegyétek két órára 150 fokos sütőbe. (Vagy 130 fokosba három órára – nem kell megijedni a hosszú időtől, itt tulajdonképpen padlizsánt brezírozunk ragualapon – minél lassabban tesszük, annál finomabb lesz, mert jobban összeérnek az ízek.) Ha az idő letelt, vegyétek le a fedőt, szórjátok pár kocka vajat a tetejére, húzzátok fel a sütőt 220 fokra, süssétek pirosra a tetejét úgy negyedóra alatt. Ekkorra már olyan illat lesz a konyhában, ami elnyomja bennetek a kételyt, tényleg megérte-e ez a sok macera egy ilyen flancos, franciás ételért. Tegyétek az asztalra, üljétek körül, szívjátok be az illatát. Szedjétek belőle a tányérotokra. Kóstoljátok meg. Ámuljátok. Aztán egyétek meg.

Köretnek bulgurt, kuszkuszt vagy rizst lehet hozzá adni, vagy ez lehet a hirtelensültek körete. Hidegen is jó, másnap is jó, sőt talán még jobb. Sima frissen sült kenyérrel is nagyon finom.

Tárkony és paszuly

50 dkg apró szemű fehér bab, 1 vöröshagyma, 1 maréknyi friss (vagy 2 kiskanál szárított) tárkony, fehér bors, lestyán, babérlevél, ¼ liter száraz fehérbor, vaj

Mindenkinek vannak az életében nagy kérdések, amelyeken éveken át rágódik. Én azon gondolkoztam elég sokat, hogy miért illik össze annyira szépen a tárkony a paszullyal. Végül a hamisított gesztenyepüré adott erre valamiféle választ. Ott az a trükk, hogy a nagy szemű fehérbabpürét vaníliás cukorral és rummal próbálják gesztenyévé szelídíteni, többnyire szörnyű eredménnyel. Normális ember ettől természetesen elborzad, emlékszem, én is keservesen csalódtam ebben a kétségbeesett gyerekkori kísérletben, de az ízemlék velem maradt, hogy aztán a legváratlanabb pillanatokban támadjon rám, kiszámíthatatlanul és kíméletlenül.

Egyszer, amikor az egyik legkedvesebb köretemet, az apró szemű tárkonyos fehér babot kóstolgattam, hogy vajon eléggé megpuhult-e már, és nem kell-e bele még egy kicsi tárkony, akkor hirtelen eszembe jutott a hamis gesztenyepüré ízemléke. Egészen tisztán éreztem a garatomban a kaparását, és akkor megértettem, hogy a tárkony íze a vanília nagyon távoli rokona, és azért illik annyira a paszulyhoz, mert valahogy észrevétlenül képes felerősíteni a babszemekben bujkáló édességet, de úgy, hogy az sosem kerül igazán előtérbe, hanem szinte az ízlelés és az érzékelés határain túlról támogatja és teszi teljesebbé az ízlésményt.

Azóta tudom, hogy a tárkony úgy illik a babhoz (ezt a szót egyébként tizenöt éves koromig nemigen mondtam ki, Marosvásárhelyen minden bab paszuly volt), mint a vanília a gesztenyéhez. Itt persze hosszan írhatnék még az édesköményről, ami az én ízskálámon valahol félúton van a tárkony és a vanília között (és szintén meglepően jól illik a

gesztenyéhez), és akkor már mindjárt az ánizs és az ánizspálinka felé is elkalandozhatnánk kicsit, de inkább visszatérek egy pillanatra a marosvásárhelyi kispiacra, ahol a saját szememmel láthattam, ahogy Apám tárkonylikőrt kóstol.

Bizony, a tárkonylikőr igenis létezik, Apám hosszú másodpercekig nézi gyanakodva a kendős nénit, aki azt állította, tárkonylikőrt árul, aztán a néni egy parafa dugóval bedugaszolt zöld sörösüveget vesz elő a többi közül, kidugaszolja, Apám orra alá dugja. Apám arcán döbönt borzalom, eddig és nem tovább, ez van a vonásaiba írva, a néni kapacitálja, hogy kóstoljon bele és vegye meg. Apám szinte kábultan megfogja a kupicát, amit a néni a kezébe ad, olajos fényű halványzöld folyadék csordul bele, Apám megkóstolja, egész testében összerázkódik, arca fintorba rándul, elém tartja a kupicát, szagold és jegyezd meg, mondja, aztán visszaadja a néninek a poharat, megköszöni és búcsút int, és határozottan, szigorúan és kicsit rémülten mondja, hogy szó sem lehet arról, hogy ő ebből vásároljon.

A szag velem maradt, benzinszerű, édeskésen aromás intenzitásra emlékszem, Apám haragját csak évek múlva értem meg, akkor, amikor először kóstoltat velem vermutot, a tárkonylikőr a vermut távoli gonosz nagybátyja, aki váratlanul ront a rokonságra két nappal a temetés után, hogy harsányan és az elhunyt teljesítményét ízléstelen viccekkel méltatva jelentse be jogtalan igényét az örökségre.

A tárkony helye tehát valahol a vanília, az öröm, az édeskömény, az ánizs, a kardamom és a koriander sokszögében van, legalábbis ha a saját íztérképemen akarom elhelyezni. Könnyen lehet, hogy épp azért illik olyan szépen a babhoz, mert ezeknek a fűszereknek a sokasága mind benne van, ettől működik olyan szépen a nyári tárkonyos-paradicsomos zöldbableves, télen a tárkonyos raguvalapon készült tejfölös szárazbableves és az egybesült húsok egész évben húséges körete, a tárkonyos fehér bab is.

Egyelőre ennyire jutottam a tárkonnyal való viszonyom elemzésében. Egyszer még vissza kell térni a témára, a tárkonyos ragulevesek báránytól a libán át az őzig terjedő bonyolult univerzuma és a tejföl és a tárkony összetett kapcsolatrendszer is feltétlenül megér egy alaposabb vizsgálatot, nem beszélve a tárkonyos mustárok és a tárkonyecetek nyitotta szinte határtalan lehetőségekről, de ezen a helyen már csak az egész elmélkedést újtára indító alaprecept, az egybesült bárány-, csirke- és disznóhúsok húséges köretének, a fehérborban párolt tárkonyos fehér babnak a leírását tudom átnyújtani az olvasónak.

Ehhez apró szemű fehér bab kell nekünk, négy személyre úgy fél kiló (ha több köret is van, hat-nyolc személyre is elég), szükségünk lesz még egy hagymára, egy maréknyi tárkonyra, ha lehet, frissre (szárítottból két kiskanálnyi kell), lestyánra, babérlevélre, negyedliternyi könnyű száraz fehérborra (olaszrizling vagy furmint a legjobb), ne legyen túl fanyar vagy túl ásványi.

Előző este beáztatjuk a babot (ha elfelejtettük, akkor lemossuk, felforraljuk, ahogy felforrt, elzárjuk, lefedjük, állni hagyjuk egy órát, aztán szűrőben megmossuk, ekkor olyan, mintha áztattuk volna).

A hagymát olajon megfonnyasztjuk, sózzuk, tekerünk rá pár csavarintásnyi fehér borsot, beletesszük a babot, összekeverjük, hozzátesszük a lestyánt és a tárkony kétharmadát, meg persze a babérlevelet, felöntjük fehérborral, épp csak ellepje, ha muszáj, még tehetünk hozzá vizet (én lapos edényt, magas falú serpenyőt használok), lefedjük, és lassú tűzön pároljuk, amíg puha nem lesz a bab (fél óra, negyven perc). Ha kész, hozzáadjuk a maradék tárkonyt, és ha igazán dekadensnek akarjuk érezni magunkat, pár dekányi friss vaját is keverünk még hozzá.

Cékla, a fontos gyökér

sült cékla: cékla, olívaolaj, füstízű só, esetleg: rozmaring, fokhagymagerezdek

csípős-paradicsomos céklafőzelék: olaj, római kömény, 1 vöröshagyma, 40 dkg paradicsom, 40 dkg sült cékla, csípős paprika

Céklapucoláskor mindig Paolo Sorrentino *A nagy szépség* című filmje jut eszembe, vagyis a Santát játszó Giusi Merli időtlen arca, ahogy, szerintem kicsit kajánul, azzal felel a mindenkit foglalkoztató kérdésre, mégpedig hogy miért is eszik kizárólag gyökereket, hogy „la radici sono importanti”. Mert a gyökerek fontosak. Céklapucoláskor ezt a mondatot szoktam olaszul ismételtetni, és közben élvezem, hogy a tenyerem befesti a céklalé. Ha nem élvezném, akkor is befestené, úgyhogy inkább örülök neki, és már előre azon gondolkodom, milyen jó is lesz majd körömkefével ledörzsölni a nyomát a bőrömről.

Nagyon szeretem a céklát, ahogy néha finoman, néha toladóan felbukkan benne a föld íze és aromája, vadul, mégis fogyaszthatóvá szelídítve. Szeretem, hogy egyszerre tud köret és főétel lenni, ha akarom, levesbetét, ha akarom, húspótlék, főzelékek feltéte. Még a törökországi, fermentált céklaléből készült üdítőt is szeretem, pedig az sokaknak kihívást jelent, annyira sajátos az íze.

De legjobban a sült céklát szeretem. Meghámozom és kettévágom a céklafejeket, aztán bedörzsölöm nagyon finom olívaolajjal. (Ezt legjobb egy salátástálban csinálni, mert ha az ember ügyesen mozgatja a tálban körbe-körbe a céklafejeket, pár kiskanálnyi olaj is elég. Bevallom, én még ilyenkor is azt kántálom olaszul, hogy a gyökerek roppant fontosak.) Aztán megszórom füstölt sóval (amióta egyszer egy dobozka Halen Môn nevű walesi sót kaptam Annától születésnapomra, ez az egyik kedvenc fajtám), és 180 fokos sütőben egy óra alatt

puhára sütöm. Néha rozmaringot és pucolatlan fokhagymát is dobok a fejek közé.

A sütéstől a cékla nemcsak megpuhul, hanem meg is édesedik, az ízei elmélyülnek, megfinomodnak, kicsit megkaramellesedik az egész. Próbáltam sütés előtt cukrot és vajat is szórni a tetejére, de rájöttem, hogy fölösleges: az olaj és a só hozza ki a legszebben az ízt.

A sült céklát aztán alapanyagként lehet kezelni: önmagában is ehető, de lehet húsok körete, vagy éppen főzelékhez adott feltét, szerintem nagyon illik a humuszhoz vagy a savanykás, lime-os fekete lencséhez.

Salátát is lehet belőle csinálni, langyosan felszeletelve, a lehető legfinomabb balzsamecettel nyakon öntve nagyon jó salátaalap, lehet rá olajos magvakat, diót, mandulát, ne adj' isten pisztáciát vagy tökmagot is szórni, kéksajtot, fetát vagy kecskesajtot keverni hozzá, esetleg narancssal, ananásszal, almával vagy gránátalmával gazdagítani – nagyon változatos és megunhatatlan salátákat alkothatunk így.

A másik út a klasszikusabb: a sült céklát julienne-re vágva, tejföllel és kaporral összekeverve a borscs irányába lehet elindulni. Pár céklafejet ugyanannyi paradicsomlével összeturmixolva máris gyors hideg céklaleveshez jutunk, ebbe nagyon jó belekeverni a julienne-ezett céklát és a kapros tejfölt. Ezt persze semmiképpen se merném borscsnak nevezni, az egy másik sport és műfaj, komoly családi hagyományok kötődnek hozzá, főzésének rituáléja van. De nálunk nem volt borscs, mert Apám nem szerette a céklát, úgyhogy én felszabadultan és könnyű kézzel nyúlok hozzá, kevés jóféle spanyol szárított sonkát dobok még rá betétnek, és ahogy belekanalazok, azt suttogom, borscs, könnyeden, fufangosan.

A legkedvesebb céklareceptemhez nem sült cékla kell, ez a csípős-paradicsomos céklafőzelék, amit Madhur Jaffrey híres indiai szakácskönyvéből tanultam, nála a római kömény

a cékla alapfűszere, és ez valóban annyira izgalmas és találó íz kombináció, hogy néha még a sütőben sült céklára is szoktam római köményt szórni. Ez úgy készül, hogy olajon kevés római köményt és egy fej apróra vágott hagymát pirítunk, ehhez azonos mennyiségű lehéjazott és kimagozott paradicsomot, és hámozott, ujjnyi darabokra vágott céklát adunk (egy közepes hagymához mondjuk negyven-negyven dekát), csípős paprikát keverünk hozzá, lassú tűzön addig főzzük, amíg a cékla megpuhul, aztán nagy lángon elfőzzük a levét, amíg szinte száraz lesz. Ennél az ételnél is érvényesül a cékla kettős természete: főtt rizzsel feltétként működik, de adtam már köretként kacsához vagy éppen vadsülthöz (és most a vörösborban párolt, vargányával töltött őzcomb jut az eszembe).

Végezetül pár szó a céklachipsről. A cékla nagyon jó chips-alapanyag, vékonyra vágva, olajjal finoman megkenve és megsóva sütőben is süthető, de én pár éve elkezdtem mikróban csinálni éhségelverő krumplichipset, és mióta céklával is kipróbáltam, azóta inkább úgy csinálom.

A céklát meghámozom, aztán a hámozóval további hajszálvékony szeleteket vágok belőle, ezeket elrendezem körben egy tányérformára vágott szilikonos sütőpapíron (középre nem teszek belőle, az gyorsan megégne), enyhén megsózom, aztán két-három percig mikrózom nagy fokozaton. (A második perc után, húsz másodpercenként érdemes szünetet tartani, és megnézni a céklaszeleteket, a legvégső stádiumban könnyen megégnek.) Tökéletesen ropogós lesz, és finoman előédesedik belőle a céklaíz lényege. Önmagában is nagyon jó, de változatosságot csempész bármilyen céklás tányérra. Merthogy a gyökerek fontosak. Különösen a cékla.

A libamáj titka

1 szép libamáj, súlyra ugyanannyi hár, tej, amennyi ellepi, vöröshagyma, fokhagyma, só

Az egyik karácsonyi klasszikus nálunk a zsírjában sült libamáj. Szeretjük, szeretjük, de még jobban szeretjük a finom hagymás és fokhagymás zsírt, ami körbeöleli. Aranybarna benne a hagyma, és páratlan finom sós-zamatos íze van: fontos, hogy szép vékony rétegben jusson belőle a kenyérszeletre a vékony szelet libamáj alá. Tökéletes karácsonyi finomság ez, Nagymama váradi receptje szerint készül és készült minden évben, kivéve azokat a sötét időket, amikor ezért vagy azért nem sikerült libamáját szerezni.

Sokáig nem is tudtam, hogy titka van, aztán egyszer, amikor úgy alakult, hogy saját magamnak, anyai felügyelet nélkül kellett megcsinálnom, szomorúan kellett tapasztalnom, hogy nem olyan lett. A máj, az rendben volt, de a zsírból nagyon hiányzott valami. Méghozzá éppen az ízes finom valami, amiről mindaddig azt hittem, hogy a hagyma és a fokhagyma, és ami nélkül a máj nekem bizony nem az igazi.

A klasszikus recept szerint dolgoztam pedig, kiolvasztott hájból készült gyöngyöző zsírban főztem kellő ideig a kierezett, tisztított libamáját, aztán hagymát és fokhagymát szórtam mellé a zsírba úgy, ahogy az a nagykönyvben meg van írva. A tisztított máj előtte egy éjszakát ázott sós-fokhagymás tejben, hogy kijöjjön belőle a vér, gondosan és szépen csináltam mindent, hiszen az ilyen nemes alapanyag megkívánja a figyelmet.

Ekkor jöttem rá, hogy a zsírban lévő finomság, az bizony nem pusztán a hagyma és a fokhagyma. De akkor mi lehet az? Talán a hájból képződött töpörtyű alkot a fokhagymával elegyülve valami különlegeset? Így töprengtem, de ahogy alaposabban megvizsgáltam a zsírt, megtaláltam benne a hár töpörtyűsebb darabjait és a fokhagymát is, nyilvánvalóvá vált

tehát, hogy nem ez a megoldás. Felhívtam Édesanyámat, elmeséltem magamnak még egyszer a receptet – és akkor kiderült, hogy ez nem minden ponton azonos a klasszikus, mindenki által ismert, zsírban sült libamáj receptjével. A különbség a ház kiolvasztásánál volt megfigyelhető.

A Nagymama-féle receptben ugyanis nemcsak simán ki kellett olvasztani a májat, és aztán a zsírban megsütni a májat, hanem a májat a házra helyezve tejjel kellett felönteni, és addig főzni lassú tűzön, amíg ki nem tisztul a zsír. Ezt a megoldást kipróbálva kezdtem kapiskálni, hogy bizony ez a tej lehet a titok kulcsa.

A tejjel felöntött ház és máj egyáltalán nem szép látvány. Sárgásfehéres trutyi fő bugyborékolva, lassan, folyamatosan kevergetni kell, hogy oda ne kapjon, mert ha túl magas a láng, akkor bugyborékolva köpköd. Az egész óráig tartott, és szomorún nézhettem végig, hogy a drága libamáj felére, harmadára zsugorodik benne. Amikor már szinte feladtam volna, akkor csodák csodája, kitisztult a zsír, ott voltak benne a máj lebenyei – minden jó, ha vége jó, gondoltam, és boldogan szórtam bele a zsírba a megtisztított fokhagymát és hagymát. A zsír most olyan lett, amilyennek lennie kellett: végre ott volt benne az a különös plusz. Épp csak azt nem tudtam még mindig pontosan, hogy mi az, és honnan van.

Annak rendje és módja szerint megkentünk a libamájás kenyeret, és közben megvitattuk a kérdést Édesanyámmal. Mitől olyan jó a zsír, ha így csináljuk? Sokkal, de sokkal jobb, mint a másik módszerrel. Nyilván a máj miatt, attól, hogy benne fő és sül az is egy órát, mondta ő. Lehet, hogy így van, valóban kisül belőle egy csomó zsír, de ez mindenképpen pazarlás, és a máj túlsül – maga a máj sokkal finomabb, ha a másik módszer szerint csináljuk, mondtam én. Akkor viszont a zsír nem lesz ilyen ízes, mondta ő. Nyilvánvaló patthelyzet: vagy a zsír, vagy a máj, mindkettő nem lehet tökéletes...

De minek a tej? – tettem fel a döntő kérdést, és mi lesz vele, hova tűnik? Ó, az csak úgy elfő, mondta Édesanyám. Elfő, ismételtem meg magamban párszor a szót, és aztán hirtelen minden a helyére került. Nem fő el, mondtam. Dehogy fő el! Inkább összesűrűsödik, és karamellizálódik! Ahogy kimondtam, egyszerre eszembe jutott két egymástól nagyon különböző tejalapú recept, egyrészt az argentin *dulce de leche*, amikor cukros tejet kell lassú tűzön forralni órákig, hogy a végén aranybarna tejkaramellakrémhez jussunk, másrészt a tejben brezírozott sertéslapocka-recept, amit Paula Wolfert *The Cooking of Southwest France* című könyvéből tanultam. (A világ egyik legegyszerűbb és legbátrabb receptje ez: vaslábosban gyorsan körbesütjük a lapockát, sózzuk, borsozzuk, fokhagymát dobunk mellé, aztán felöntjük kétujjnyi tejjel, és fedő alatt addig brezírozzuk sütőben, amíg a tejből sűrű aranyszínű mártás keletkezik.) Igen, itt is valami ilyesmi történik: a hájból kiolvadt zsírban abáljuk a tejet, és az eredmény egyfajta semmihez se hasonlítható, sós-sötétbarna-sűrű tejkaramell, ami aztán a sült hagymával, a fokhagymával és a libazsírral csodálatos egyveleget alkot.

Némi kísérletezés után arra is rájöttem, hogy elég a legvégén beletenni az edénybe magát a libamájat: ha csak negyedórát sütjük (a mellé dobott, vékonyra szeletelt hagymával és néhány tisztított fokhagymagerezddel) a gyöngyöző karamelles zsírban, akkor alig veszít a súlyából, és belül enyhén rózsaszín marad. Azóta ez nálunk a karácsonyi libamáj receptje. Ha tehetjük, persze mindjárt két adagot is csinálunk belőle, a másodikat kicsi csatos üvegekbe osztjuk úgy, hogy mindegyikbe jusson a hagymás-karamelles zsírból is, meg a májból is, aztán ajándékba adjuk azoknak, akiket a legjobban szeretünk.

Lazacfilé amatőröknek

személyenként 15 dkg lazacfilé, 6-10 evőkanál vaj, só, pár csepp olívaolaj, citrom

Az első pár lazac-sütését majdnem biztosan mindenki elrontja, pláne egy ilyen tengertől távoli országban. Felidézzük gyerekkorunk kalandregényeit arról, milyen jóízűen eszik a medvék az ívni felúszó halakat, épp csak be kell nyúlni a folyóba, kézzel ki lehet emelni a gyönyörűbbnél gyönyörűbb, finomabbnál finomabb példányokat, aztán áhítatosan megvesszük a lazacfilét. A hal kedvünkre tesz, megadja az aranyásó-kutató élményt, hiszen ki kell tapogatni benne a szálkákat, aztán óvatosan ki kell húzni őket a hal húrásból.

Először szemöldökcsipesszel próbálkozunk, az persze semmit se ér. Akkor jön az óvatosan, nem egészen becsukott konyhai olló, az néha működik. De az esetek többségében csak félig jön ki a száлка, aztán az ember túl erősen szorít rá az ollóra. Akkor jön a kedvenc kis műszerészfogónk, ezzel a látszat ellenére nem lehet rendesen ráfogni a szálkára, a kis recék nem találnak fogást a síkos kis csontocskákon, cserébe a fogó még hónapok múlva is enyhe, de avasodó lazacszagot áraszt majd. Nincs mese tehát, elő kell szedni a harapófogót vagy a csípőfogót, azzal bányászunk a halhúsban, tényleg tisztára, mint az aranyásók.

Aztán jön a sütés maga, egyszerű, be kell tenni a serpenyőbe, vajon kicsit megsütni előbb a bőrös felét, aztán a másikat, és kész is. Igen ám, de a szelet vastag, nem sül az istennek se, a bőr megég, amikor megfordítjuk, akkor túlsül. Fehér, vastag nedvet ereszt, szétesik, citromozhatjuk, locsolhatjuk olvasztott vajjal, kortyolhatunk hozzá zamatos fehérbort, mindhiába, nem lesz finom. Csak azért esszük meg egyáltalán, mert futunk a pénzünk után.

Egyszer-kétszer még megpróbáljuk, aztán csendben feladjuk. Nem ismerjük el a kudarcot, egyszerűen csak nem

veszünk több lazacfilét, finom, nagyon finom, de nem éri meg a fáradságot.

Engem egyszer hosszabb időre Helsinkibe vetett a jó sors, ott nem olyan drága a lazac, ráadásul hónapokig egyedül voltam, egyszemélyes adagokkal olcsóbb kísérletezni. Elhatároztam, hogy megtanulok serpenyőben lazacot sütni, kerül, amibe kerül. Addigra már túl voltam pár sikeres lazac-szuvidáláson (ez egy másik sport, ígérem, majd írok erről is), sőt még a nagy és félelmetes trükköt, a mosogatógépben főzött lazacot is sikeresen kipróbáltam. A kevés vajjal légmentesen nejlonzacskóba csomagolt halat alaposan be kell tekerni alufóliába, aztán betenni a mosogatógép felső polcára, aztán a mosogatási ciklus lejártával ámulni, hogy nem lett mosószerízű, viszont omlós-feszes és finom. Szóval tudtam, ha nem készül túl, akkor a lazac igenis finom tud lenni, viszont nem párolt, posírozott, szuvidált halra vágytam, hanem sültre, ropogós bőrére.

Végül sok kísérletezgetés után megtaláltam az igazi módszert. Most már nem szégyenlősködöm, egyből a harapófogóval megyek a szálkákra, de van már annyi rutinom, hogy tudjam, merre kell keresni őket – ebben segít, ha magunk elé képzeljük az egész halat. Aztán ha már nincs benne szálka, fél órára, negyven percre úgy 15%-os sóoldatba teszem. Jó másfél evőkanál só kell egy söröskorsónyi vízhez, ettől a hal sütéskor majd feszes marad, és nem enged magából albumint. Így hívják az opálos csiganyálra emlékeztető, nem túl étvágygerjesztő valamit, amit a hal sütéskor, sőt szuvidáláskor is kienged magából. (Ezt a trükköt, mint annyi mást, az eGullet fórumon tanultam, az összuvidálók jöttek erre rá jó tíz éve.)

Ha ez megvan, szárazra törölgetem, előveszek egy jó vastag falú, nem túl nagy serpenyőt, aztán beleteszek rengeteg vajat, hat-nyolc-tíz evőkanálnyit is, felhabosítom, de nem várom meg, hogy barnulni kezdjen. Ekkor bőrével lefele

beleteszem a halszeletet, de nem akárhogyan, hanem átlósan. Közepesre húzom a lángot, a serpenyőt olyan harmincfokos szögben felemelem a lángról, aztán egy nagykanállal elkezdem a halra kanalizni a vajat. Ezt folyamatosan kell csinálni, úgy, hogy a vaj minél hosszabb felületen folyjon végig a halon (ezért kellett átlósan tenni a serpenyőbe). Egyik kéz kanalaz, a másik a serpenyőt tartja-forgatja, közben a halat figyeljük, szeretettel gondolunk rá, és lelki szemünkkel látjuk, hogy az aromák, amik kioldódtak a bőr alatti zsírból és összekeveredtek a vajjal, bejutnak a hal rostjai közé. Mint annyi mindennél, itt is a ritmus a lényeg, nem túl gyorsan és nem túl lassan kell kanalizni a vajat, majdnem olyan, mintha legyeznénk. Először semmi sem történik, aztán a hal szép lassan színeződni kezd, a hús felső rétegei áttetszővé válnak. Aztán gyöngyházfehér lesz a halhús, nem szabad megállni, locsolni kell tovább a vajjal, egészen, amíg a legfelső rétegen megjelenik valami egészen halvány aranyos ragyogás. Ekkor levehetjük a tűzről, a hal elkészült. Ilyenkor szoktam megsózni, ha lehet, sóvirággal. Megfordítani nem kell, majd csak a tányéron, hogy felülre kerüljön a ropogósra sült bőr. A tányért érdemes előmelegíteni, a halra locsolhatunk egy kis vajat, önthetünk rá pár csepp olívát, megcitromozhatjuk. Köretnek fekete lencsét vagy vadrizst szoktam adni hozzá. Olyan is megesik, hogy sütőben sült, olívával gazdagon meglocsolt édeskömény, karfiol vagy zeller is kerül a tányérra. Így már megéri a fáradságot.

Herkules pogácsái

fele-fele arányban darált sertés- és marhahús,
császárszalonna, só, fehér bors, curry, paprika,

friss zöldfűszerek (petrezselyem, bazsalikom, lestyán, tárkony), tejszín, zsemlemorzsa, pár kanál húsleves, olívaolaj,
a sütéshez paradicsomalapú szósz

Semmi nem rombolja le úgy egy otthoni szakács egóját, mint egy válogatós gyerek. Tányéreltolás, fintor, mélyen átélt színészi alakítással előadott undor, ennyi kell a fél délelőttön át zajlott főzésünk örömének totális megsemmisítéséhez. És nem, nem a szalontüdőt vagy a vesevelős vérpudingfelfűjtat nem akarja megenni, hanem az olyan egyszerű ételeket, amiket egészen addig szeretett, mint mondjuk a gulyásleves vagy a fasírt. Pfúj! – üvölti a hároméves, ha csak meghallja az étel nevét, fasírt???, pfúj, de undorító, utálom.

Ilyenkor még a legjámborabb szülő is hajlamos elveszteni a türelmét, az olyan kevésbé jámboraknak, mint én, azonnal eszükbe jutnak a zsarolás és a kényszerítés lehetséges változatai. Ezeket persze nem vetjük be, vagy csak módjával, de azt legtöbbször azért nem álljuk meg, hogy elmeséljük, gyerekkorunkban milyen módszerekkel kényszerítették minket arra, hogy szépen ügyesen mindent megegyünk. Vagy ha nem is minket, akkor a többi gyereket, akit ismertünk. A gyerekünket persze egyáltalán nem fogja érdekelni, hogy annak idején asztallábhöz kötötték a mi kis barátainkat, a „bezzeg”-gel kezdődő mondatokat mintha egyáltalán meg se hallanák, a szegény éhező gyerekek sorsa sem foglalkoztatja őket.

Ha nem megy erővel, akkor megy majd szép szóval, gondoltam egyszer, amikor heves tiltakozást váltott ki a fasírtnak még a híre is, és a marketingmódszerhez folyamodtam.

Akkoriban a görög mitológia állt a gyerekek érdeklődésének középpontjában. Herkules nekem is

gyerekkori jóbarátom (mondjuk akkor még nem tudtam, hogy időnként a Juno által ráküldött téboly hatására egész családját elpusztította, de ezt hagyjuk is inkább, mert ez egy egészen más történet, és hát izé, nem szakácskönyvbe való). Máig fel tudom sorolni mind a tizenkét munkáját, úgyhogy elkezdtem Herkulesről és az ő irdatlan erejéről beszélgetni a gyerekeimmel, nemeai oroszlán, lernai hüdra, hát azokat nem lehetett akárhogy legyőzni, ahhoz erő kellett – nem is akármilyen. Herkulesnek volt is egy különleges és titkos étele, ha azt megette, mindig megsokszorozódott az ereje. Ez pedig nem más, mint a Herkules-pogácsa, az maga a kondenzált erő. Egyáltalán nem olyan, mint az, amit ti ismertek, ez nem lisztből meg vízből van, ez bizony húsból készül – és így tovább, a marketing hatott, a fasírt, vagyis igazi nevén a Herkules-pogácsa egyik kedvenc ételük lett, máig nagyon szeretik, és hiába tudják az igazi nevét, még mindig a családi nevén hívjuk.

A marketing bevált tehát, talán kicsit túlságosan is, a Herkules-pogácsa ugyanis az étlapunk olyan kirobbanthatatlan dzsolidzsókerévé vált, hogy a pizzán kívül semmi sem szárnyalja túl. Ennek az lett a következménye, hogy nagyon sokszor kellett fasírtot csinálnom, és sokat tanultam arról, hogy milyen az ideális fasírt. Ne legyen se túl nagy, se túl kicsi, kívül ropogjon, belül omlós, szaftos, finom maradjon, és ne legyen vele végtelen sok macera. Csupán ennek a néhány kritériumnak kellett megfelelnie, ez évekig tartott, míg összejött, végül az utolsón kívül valamennyinek megfelelt az én verzióm.

Aki most receptet vár, az csalódni fog, az a helyzet, hogy igazi mesterreceptem máig nincs, de pár – többnyire szilárdan betartott – szabály kikristályosodott. Többnyire fele-fele arányban használok marha- és disznóhúst, egyszer darálom le, nem a legkisebb lyukú darálón.

Néha császárszalonnát is darálok hozzá, olívaolajat is keverek bele, és sokszor előfordul, hogy velőfaggyút használok lazításra és arra, hogy tartást adjon a húsnak. (Ez titkos adalék, a saját találmányom, úgy készül, hogy négy-öt szép velős csontot a sütőben addig sütök, amíg ki nem olvad belőle a zsír. Tudjuk, a csontvelő kilencven százaléka zsír, nem véletlenül hívják egyes helyeken a szegény ember libamájának. Aztán ezt a zsírt leszűröm, és befőttesüvegbe teszem, majd utána steaksütéshez, hamburgerkészítéshez és Herkules-pogácsához is használok, és minden máshoz is, amihez amúgy ghee-t tennék.) Tojást sosem teszek bele, attól túl kemény lesz, a húst fűszerezés előtt szoktam megsózni és kicsit állni hagyom hidegen, ettől később jobban összeáll. Gazdagon fűszerezem (fehér bors, curry, paprika, mikor mi), ha van, bőven teszek bele friss zöldfűszert is (petrezselymet, bazsalikomot, lestyánt, néha egy kis tárkonyt is). Ha marad, pár kanál húslevest is keverek a masszába, gazdagítani pedig tejszínnel kevert zsemlemorzzával szoktam. Nagyon ritkán sütöm serpenyőben, arra jöttem rá, hogy sokkal gyorsabb és egyszerűbb sütőben, 180 fokon, úgy, hogy egyenként megkenem a gombócokat vajjal vagy olívaolajjal. Itt az a trükk, hogy olyan ujjnyi magasságig húslevest vagy valamilyen paradicsomalapú szószt öntök a gombócok köré, ezt szépen magukba szívják, és nem száradnak ki. Szinte soha nem lesz kétszer ugyanolyan, és azt se mondhatnám, hogy olyan egyszerű étel lenne, mint amilyennek kezdetben indult. De az az igazság, hogy az évek során annyira megszerettem a sok alakíthatóság miatt, hogy már réges-rég nem is a gyerekek kedvéért nevezem Herkules-pogácsának, hanem azért, hogy megkülönböztessem ezeket a gazdag és csupa erő húsgombócokat mások pórias fasírtjaitól.

Valhalla

Reggel, amikor visszajövök a piacról a kosarakkal, ők már be vannak csatlakozva.

Ott fekszenek mind a kilencen, a szépen hátradöntött kerti székeken, a nagyszobában, munkatornyaik halkan duruzsolnak. A szemük nyitva, de tudom, nem látnak.

Az első dolgom az, hogy szépen betakarjam mindegyiket az izotakaróval.

Mindig a kisfiam takarom be először, megigazítom a ruháját, megsimogatom a kezét. Hiába múlt el harminc, nekem akkor is csak a kicsi fiam marad. Néha meg is fogom a kezét, ráhajtom az ujjait az ujjaimra, *Már vénülő kezemmel Fogom meg a kezedet*, suttogom neki, tudom, úgyse hallja, de akkor is, még egész kicsike volt, három- vagy négyéves, amikor a rádióból vagy valami videóból megtanulta ezt a pár sort, aztán amikor váratlanul előállt vele, anélkül hogy igazán értette volna, hát muszáj volt hogy összevissza csókoljam.

Aztán betakargatom a többieket is, a fiam bajtársait.

Mind ugyanúgy fekszenek, arcukon mindig ugyanaz az ámulat. Egyszer megkérdeztem Petikét, hogy miért néznek mind úgy, mint aki először lát csurdé nőt, ezen elnevette magát, aztán azt kérdezte, emlékszem, amikor az apja elvitt magával Gernyeszegről egyenesen New Yorkba, mit éreztem, amikor megláttam azt az irdatlan nagy várost, na ők is azt érzik minden egyes alkalommal, amikor meglátják, hogy mi vár rájuk a csápkábel túlsó végén. Nem lehet azt megszokni, higgyem el.

Kimegyek a konyhába, felteszem a levest, beteszem a pácba a húst, bedagasztom a kötes tésztát, összegyúrom a rétestésztát, legyalulom és besózom a káposztát, felvágom az almát, kimagozom a szilvát, megdarálom a diót, lepikkelyezem a halat, besózom és fokhagymázom a csirkét, szépen ügyesen előkészítek mindent a délutáni nagy főzéshez.

Félóránként megpittyen a világra, olyankor bemegyek a szobába, ellenőrzöm, hogy minden rendben van-e, nem rúgta-e le valamelyik a takarót, a szemüket is meg kell nézni, hogy nincs-e bevérezve, hogyha be lenne, akkor meg kéne nyomjam a munkatornyon azt a gombot, amelyik mellé a szív van rajzolva. Eddig sose volt erre szükség.

Nem tudom, a bajtársai hány évesek, de biztos mind öregebbek az én Petikémnél. Szegénynek az arca csupa ránc, sokkal, de sokkal öregebbnek látszik az igazi koránál. Amikor minden szépen megy, és még nem kell elkezdjek takarítani, van egy kis időm, odaülök mellé, megkezelem kicsit szegény arcocskáját. Vigyázva átdörzsölöm arclemosóval, aztán szépen óvatosan belemasszírozom az arcába a nappali krémet, a szeme alá meg szemránckrémet dörzsölök. Direkt olyan allergiásoknak valót vettem, amelyik szagtalan, és hamar beszívódik. Csak ott nem férek hozzá a felső ajkához, ahol kijön az orrából a csápkábel, és ahhoz nem merek hozzányúlni, krémet bedörzsölni alá meg pláne nem. Amikor mondtam neki, hogy néha dughatná a másik orrlyukába is, akkor kinevetett, ő is meg a bajtársai is, az egyik elkezdte magyarázni nekem, hogy Marika néni, az nem úgy van, ott benn külön kialakított csatlakozás van, ami valahogy a látóideg mellett futtatja el az agyig a csápkábelt, de Petike rászólt, hogy hagyja, mert én nem értek a technikához, kár magyarázni, amikor meg mondtam, hogy nem kár, és igenis érdekel, akkor megölelt és azt mondta, hogy ezért szeret, ezért, hogy ilyen kedves vagyok, és akkor az Edgár nevű bajtársa azt mondta, ő azt hitte, hogy a főztöm miatt, és ezen aztán mind nevettek, és én közben Petike arcát néztem, és láttam, hogy egy mély ránc van neki ott a felső ajkán, ahol a kábel fekszik, de nem mondtam neki semmit, mert

ha észrevenné, lehet, hogy bajuszt növesztene, és akkor pont úgy nézne ki, mint az apja hatvanévesen, és azt nem tudnám elviselni, abba beleszakadna a szívem.

Szépen kitakarítom a lakást, kipucolom a vécét, kisikálom a fürdőkádat, kivasalom a damasztabroszt és a damaszt asztalkendőket, hogyha kell, ablakot is mosok, aztán elkezdek főzni.

Este kilencre mindennel kész kell legyek, ott kell már gőzölgjön az asztalon a fazékban a leves, ott kell legyen kosárban a frissen sült kenyér.

Az ébredést nem szeretem nézni, mindig libabőrös lesz a hátam a látványtól, ahogy kicsúszik az orrukból a kábel.

Inkább az ebédlőben várom őket.

Úgy jönnek be, mint akinek jártányi ereje sincsen, imbolyogva támogatják egymást, Petikét ketten tartják, látom, hogy sír, nagy kövér cseppekben folynak végig az arcán a könnyek. Nem próbálom vigasztalni, tudom, hogy csak rám kiabálna. Nem kérdezhetem meg, hogy miért sír, csak a fejét rázná, azt mondaná, hadititok, nem mondhatja el. A többiek leültetik, aztán ők is leülnek, az üres tányérokat nézik, mintha imádkoznának, de tudom, hogy csak azt várják, hogy elmúljon a hányinger, elmúljon a szédülés.

Petike még mindig sír, a könnyei a porcelánra koppannak. Hirtelen hátradől a széken, feltűri a pulóvere ujját, a kezében már ott a vajkés, hosszú sebet karcol az alkarjába, a többi fehéres sebhely közé, a többiek nézik, hogy kiserked rajta a vér, nézik, hogy szépen lassan a karja köré tekeri a damasztkendőt, nézik, hogy ráhúzza az damasztra a pulóvert.

Odamegyek, nem szólok semmit, nagyon nehéz megállni, hogy ne simítsam meg a vállát, de megállom, nem is sóhajtok, csak kicserélem a könnyes tányért,

aztán két nagy merőkanálnyit merek bele a levesből. Körbemegyek az asztal körül, mindenkinek teleszedem a tányóját.

Egyszerre kezdenek enni, a kanaluk kopogásából hallom, hogy erőltetik az evést, aztán lassan megváltozik a ritmusa, abból tudom, hogy kezd megjönni az étvágyuk. Beleeresztem a forró olajba a bepanírozott csirkecombokat, arra gondolok, hogy mire ez elfogy, már jobban lesznek, és mire mind a kilenc fogás elfogy, és az asztalra teszem a fánkot meg a rétest, már el is felejtik az egész napi kemény harcokat.

Akkor majd pálinkát és sört fognak inni, összekapaszkodva énekelnek, várják, hogy elmúljon az éjszaka, és hajnal legyen megint, és visszamehessenek megint a harcmezőre, ami ott várja őket a csápkábel túlsó végén.

A Rendszerűjra című kötetből

Hagymalekvár viszonylag bonyolultan

a karamell-alapléhez: 4 evőkanál cukor, 1 evőkanál méz,
1 liter víz vagy alaplé,
1 kg hagyma, bors, balzsamecet

Ha jól emlékszem, egy karácsonyi libamájsütés alkalmából főztem először hagymalekvárt sok évvel ezelőtt, a ropogósra pirított kalácsra a máj mellől kikapart zsírt kentem, arra jött a kiskanálnyi lekvár, arra kerültek aztán a vékony libamájszeletek.

Nagyon szépen illett hozzá, pompás élénkítő ízhidat képezett a kalács könnyű édessége és a libamáj krémes teltsége között. Az üvegnyi lekvár aztán gyorsan elfogyott, mert kiderült, hogy mindenre jó, finom csak úgy önmagában, pirítósra kenve, pompásan lehet sült húsok vagy zöltségek mellé adni, illik rengeteg szendvicsbe, jó hagymalevest élénkíteni, krumplipürébe keverni, omlettet feltupírozni.

A hagymalekvár tehát stabil helyet kapott a hűtőszekrényben, afféle alapétel lett nálunk. Sűrű, karamellizált, koncentrált hagymát kell elképzelni, ami azért nem teljesen krémszerű, hanem fellelhetők, sőt felismerhetők benne a hagymaszeletek, kicsit édes, finoman savanykás, enyhén borsos lekvár, legjobban a csatnik közé illik, oda is helyezném a képzeletbeli óriás hűtőszekrényemben, a csípős mangócsatni mellé.

Hosszas kutatás után arra jutottam, hogy kétféleképpen lehet otthon hagymalekvárt főzni. Nagyon lassan és nagyon egyszerűen, vagy viszonylag gyorsan és viszonylag bonyolultan. A nagyon lassú és nagyon egyszerű módszer a következő: vegyünk egy-két kiló jóféle vöröshagymát, szeleteljük fel, tegyük egy megfelelő méretű edénybe, sózzuk meg, fedjük le, tegyük be a 110 fokos sütőbe, hagyjuk ott huszonnégy óráig vagy amíg szükséges, és már kész is a finom hagymalekvár.

Türelmes ember vagyok, szuvidáltam már hetvenkét órát, de az legalább nem jár az egész lakást belengő, egyre erősödő hagymaillattal, ami azért, valljuk be, öt-hat óra után már sokat tud veszíteni ínycsiklandó egzotikumából. Nem beszélve arról, hogy valamikor aludni is kell, és ilyenkor én hajlamos vagyok szénné égett hagymalekvárról álmodni és persze kellően kétségbeesetten felriadni, kirohanni a konyhába, hogy ott aztán azzal kelljen szembesülnöm, hogy illat ide, illat oda, a hagyma még szinte nyersnek látszik, és még nagyon messze a karamellizáció.

A viszonylag gyors és viszonylag bonyolult módszer lett tehát a nyerő – mint annyi mindent, ezt is az eGullet nevű szakácsfórumról tanultam. Itt egyszerre egy kiló hagymával kell dolgoznunk, ha mindent jól csinálunk, a végére tizenöt-húsz dekányi hagymalekvár lesz a jutalmunk. Vagy nevezzük inkább karamelles, sűrített hagymaesszenciának?

Ez se hangzik sokkal jobban, de talán némileg kifejezőbb. Itt az a módszer, hogy főzünk egy nagyon híg karamell-alaplevet, aztán ebben pároljuk folyamatos kevergetés mellett a hagymát, folyton felöntögetve, kicsit úgy, mintha rizottót készítenénk. Túl bonyolultnak hangzik, pedig csak viszonylag bonyolult. Kezdjük a karamell-alaplével: ehhez négy evőkanál cukrot tegyünk egy magas falú edényben lassú tűzre, szép óvatosan mahagónibarnára karamellizáljuk, és amikor már majdnem egész barna, adjunk hozzá egy evőkanálnyi mézet, aztán egy kellően bátor és óvatos mozdulattal öntsük fel egyliternyi vízzel vagy alaplével. Várjuk meg, amíg felhabzik, aztán húzhatjuk is le a tűzről, kész a karamell-alaplé.

Most jöhet a hagyma: pucoljuk meg, aztán szeleteljük fel nem túl vékonyra és nem is túl vastagra, aztán pár evőkanálnyi olívaolajon vagy vajon kicsit futtassuk meg. Ekkor öntsük fel egy deci fehérborral, várjuk meg, amíg elfővi, aztán jöhet a karamellalap.

Mindig egy keveset tegyünk a hagymához, és várjuk meg, amíg elfővi a levét az újabb felöntés előtt. Ha mindent jól csinálunk, és szépen szorgalmasan kevergetjük a hagymát, akkor egy óra se telik bele, szép sűrű hagymalekvár lesz a serpenyőnkben. Most még egy kis borssal és balzsamecettel fűszerezhetünk rajta, aztán már csak egy kellően elegáns befőttesüvegbe töltjük át, várjuk meg, amíg kihűl, és mehet is a hűtőszekrénybe.

Persze előtte kóstoljuk meg, hogy lássuk, megérte-e a macera, és tudjuk, nem sokáig lesz ez a hűtőben, merthogy mindig villámgyorsan elfogy.

Kacsakonfitálás

6 kacsacomb, só, bors, majoránna, babérlevél, 1
kakukkfűág,
1 bionarancs
4-5 evőkanálnyi kacsá- és libazsír

Ha elég ügyesen rendezem el őket, akkor a legkedvesebb kerek kenyérsütő vaslábosomba pont elfér hat közepes kacsacomb. Ettől a lábos is átlényegül, most egy éjszakára nem kenyérsütő többé, hanem konfitáló. Kacsakonfitáló. Merthogy kacsakonfit készül, azért legózom itt a combokkal, forgatom és rendezgetem őket, bizony, kicsit ügyeskedni kell, de ha jól csinálom, akkor szépen kialakul egy combkör, a felső combok a lábos külsejénél, az elvékonyodó alsók a lábos belseje felé mutatnak. Szeretem ezt a rendezgetést (persze sose vagyok elég előrelátó ahhoz, hogy direkt csak bal vagy jobb combokat kérjek a hentestől, talán túl könnyű is volna úgy), szeretem a befűszerezett, sóval, borssal, majoránnával bedörzsölt, enyhén narancsillatú, de azért mégis hússzagú combokat szépen egymás mellé és fölé illeszteni. Itt már érezni, hogy valami készül, itt már a folyamat felénél tartunk.

Előző este kicsipkedtem a combok bőréből az esetleg bennük maradt tollakat, papírtörlővel szárazra töröltem egyenként mindegyiket, bedörzsöltem fűszerrel, aztán szépen szeletekre vágtam egy kezeletlen héjú narancsot (külön öröm narancskarikákat vágni, jó megnézni a gerezdek szerkezetét, azt, hogy milyen tökéletes rendben illeszkednek egymáshoz a narancs hújának cikkelyei). A combok mellé tettem, aztán az

egészet becsomagoltam egy jó nagy zárható műanyag zacskóba, amelyből egy medencepumpa segítségével amennyire csak lehetett, kiszívtam a levegőt. A hús egy napot már pácolódott, magába szívta a fűszerek aromáját.

A lábosba rendezés előtt egy hengeresre csavart papírtörölővel még ledörzsölöm a fűszerek és a só egy részét, nem vagyok túl alapos, a rendezgetés a lényeg, hogy szép legyen a lábos, két narancsszeletet és egy szép babérlevelet, néhány nyárról eltett száraz kakukkfűágat még a combok közé dobok, aztán előveszem a mélyhűtőből a direkt csak konfitálásra használt másfél kilónyi kacs- és libazsírt.

A pontos arányra már nem emlékszem, valaha, hat vagy hét konfitálással ezelőtt még lehetett tudni, hogy kétharmad kacs- és egyharmad liba. Az se direkt alakult így, hanem véletlenül libazsírt is vettem a kacsazsír mellé, de közben konfitálódott már ebben libacomb is, kacsacomb is nem is egyszer, úgyhogy a pontos arányokat most már örökké homály fedi. Egy a lényeg, ne legyen szörnyen sós, a hetedik alkalom után másra kell használni, én olyankor tepsis krumplit sütök benne. Persze nem egyszerre az összes zsírt használom fel, hanem mindig csak négy-öt evőkanálnyit, amíg szépen el nem fogy az egész, ez a konfit egyik járulékos ajándéka a sok közül, de a tepsis krumpli egy másik történet, azt majd máskor mesélem el, most térjünk vissza a kacsához.

Este van, késő este, lehetne persze bármilyen másik napszak is, de én késő este szeretem a konfitálás folyamatát újtárra indítani. Akkor egész éjszaka szépen lassan abálódnak, főnek és sülnek a combok a lábosban, és ettől reggel egészen ünnepi módon, egy semmihez sem hasonlító, kacsapecsenye illatú konyhában kezdődhet a nap.

De előbb még pár percig egy forró víz alá tartott éles késsel négy vagy öt darabra kell szeletelni a zsírtömböt, és a combokra kell tenni, szépen igazságosan, hogy mindenhova jusson. Aztán indulhat is maga a folyamat, a lábost szépen

beteszem a langyosnál jóval melegebb, de tűzforrónál azért hidegebb, nyolcvan fok körüli sütőbe (saccolgatás helyett persze jó szolgálatot tesz egy sütőhőmérő). Az első fél órában még nem hagyom magára, időnként rá-ránézek, megvárom, amíg a zsír szépen felolvad, ellenőrzöm, hogy ellepi-e a húst. Ilyenkor egy kis pohár calvadossal szoktam leöblíteni a hosszú nap fáradtságát, és mintegy előre inni a konfit bőrére, amikor a pohár kiürült, szeretettel jó éjszakát kívánok a kacsacomboknak, és elmegyek aludni.

Konfitálás éjszakán jókat szoktam álmodni, és mindig éhesen ébredek, ennek nyilván az illat a magyarázata, reggelre azért nem csak a konyha fog illatozni, hanem a hálósobába is eljut annyi belőle, hogy megédesítse a szakács álmát.

Ha minden jól ment éjszaka, megtörtént az átlényegülés, a csontokról kicsit felcsúszott a hús, a zsír áttetsző és aranyszínű, a felszínén kevés barnára sült pecsenyezsír úszik. Ilyenkor én nem szoktam kibírni, gyorsan csinálok egy szép szelet pirítóst, bedörzsölöm fokhagymával, aztán egy villával ügyesen a zsír felszínéhez érintem, hogy magába szívja azt a barnára sült, mély ízű zsírt. A kenyeret kistányérra teszem, facsarok rá kétszavarintásnyi borsot, leülök az asztalhoz, és a kenyér ropogásának örömét és a friss pecsenyezsír mély kacsáízét kiélvezve, aprókat harapva eszem meg. Ez a szakács ajándéka, és reggel, nem reggel, bizony, nem mindig tudom megállni, hogy ne igyak hozzá még egy fél kupica calvadost.

Mire a pirítós elfogyott, a konfit is hűlt egy kicsit, szépen kihalászom a combokat a zsírból, bekerülnek egy kis jénaiba. A zsírt leszűröm, hideg helyre teszem, megvárom, amíg ikrásodni kezd, és a combokból kisült pecsenyelé leereszkedik az aljára. A zsírt most kell szépen visszakanalazni a combokra, a jénaira fedő kerül, és beviszem a hideg kamrába, itt várnak majd a combok egy-két

napot, hetet a beteljesülésre, ami minden bizonnyal az lesz, hogy forró serpenyőben négy-négy perc alatt ropogósra süljenek, egy-egy szelet alma társaságában. A zsír alján maradt, enyhén narancsillatú pecsenyelé nagy kincs, kis tálkába töltöm, a hűtőbe teszem, ha megszilárdul, kacsaszelé lesz belőle, pirítósra kenve pompásan felidézi a konfitálás kalandját, hetekig lehetőséget ad arra, hogy visszatérjünk az élményhez.

Káposzta sütőben

káposztás rizottó: vaj, 1 kis vöröshagyma, ½ fej közepes méretű fehérkáposzta, só, bors, 1,5 dl furmint, 1,5 csupor rizottórizs, víz, tálaláshoz: reszelt parmezánsajt

káposzta sütőben: ½ fej közepes méretű fehérkáposzta, 1 sárgarépa, 1 kis vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma, só, bors, babérlevél, víz vagy alaplé

sült paradicsomos káposzta: sütőben sült káposzta, darabolt konzerv paradicsom vagy 6 friss paradicsom, só

Nagyon szeretem a friss káposztát, jó kézbe fogni a kemény káposztafejet, megforgatni, megkopogtatni, a káposztalevelekre gondolni, elképzelni a levelek felszínén futó erek elágazásait, és azt, hogy egymásba gömbölyödnek. A torzsa íze szokott még eszembe jutni, azt kiskorom óta mindig közösen ettük meg Apámmal, kettévágta, sóba mártotta, egy fél neked, egy fél nekem, mondta, megettük, örültünk. Volt egy piros káposztagyalyunk, mindig azt használta, majdnem mindig elvágta az ujját is vele, nekem is van egy pont ugyanolyan gyalum, szinte sose veszem elő, inkább hűsége szakácskésemmel szoktam négybe vágni, aztán egészen

vékonyra szeletelni és kicsit megsózva fémtálba tenni a káposztát, hogy aztán pezsgős párolt fehérkáposzta vagy birsalmával párolt vörösboros piroskáposzta legyen belőle a legkedvesebb vaslábosomban. De hát a párolt káposzta gyönyörűségét mindenki ismeri – talán majd egy kacsacombsütés leírása mellett sort keríték egyszer a vörösboros piroskáposztához szóló óda leírására is, de most másfajta, kicsit rendhagyóbb párolt-sült káposztákról szeretnék mesélni inkább.

Az egyik legérdekesebb felfedezésem a sült káposztás rizottó. Erről Marcella Hazan olasz könyvében olvastam egyszer, hogy velencei étel volna; ezt nem próbáltam ki, hanem elfelejtettem, de aztán egyszer Anna kedvenc ételére, a jó borsosan készülő káposztás kockára gondoltam, pontosabban a borsos dinsztelt káposztára, és akkor hirtelen eszembe jutott, hogy mit is olvastam én a sütőben sült reszelt káposztáról. Eleve nagyon szeretem a lassan készülő, de kevés munkát vagy odafigyelést igénylő recepteket, főleg azokat, amelyekhez bevethetem vaslábosaim valamelyikét (itt is mondom: legalább egy vaslábost minden magára adó szakácsnak érdemes beszereznie). Elővettem hát a legkedvesebb vaslábosom, egy szép háromliteres darabot, kis vajon megfonnyasztottam benne egy kis fej apróra vágott vöröshagymát, közben kettévágtam egy közepes fej jó tömött káposztát, ilyenkor persze mindig eszembe jut Annának ez a két sora: „a félbevágott káposzta cikája / ahogy – lombos fa – ágait kitárja”, néha hangosan el is mondom egypárszor, közben engedem magam rácsodálkozni a káposzta belsejének gyönyörűséges geometriájára, aztán gyorsan vékony szeletekre vágtam, megsóztam, kicsit megborsoztam, de a levét nem csavartam ki, hanem úgy, ahogy volt, betettem szépen a vaslábosba, öntöttem alá egy deci finom furmintot, aztán lefedtem, és betettem a sütőbe 180 fokra. Másfél óráig rá se néztem, mikor már kezdte belengeni a házat a finom

káposztaillat, csak akkor vettem le a fedőt, akkor kavartam egyet rajta. A káposzta szépen összeesett, halvány arany színűre sült és párolódott, levét engedett, megkóstoltam, éreztem, hogy kell neki még húsz perc, amíg az ízek elmélyülnek és kiteljesednek; ekkor kevertem hozzá egy kiskanál balzsamecetet, aztán nekiláttam a rizottókészítésnek. A rizottórizst mindig teáscsupporral mérem, úgyhogy másfél csupornyit megpirítottam egy kis vajon, aztán öntöttem rá fél decit a fehérborból, kevergetve hagytam, hogy elfője. A klasszikus rizottó esetén ilyenkor kezdődne a félórás, negyvenperces főzés-kevergetés, de itt erre nem volt szükség: miután a rizs elfőtte a bort, szépen felemeltem a serpenyőt, átsétáltam a sütőhöz, és belekevertem a rizst a káposztába, öntöttem rá még kétcsupornyit vizet, aztán fedő nélkül hagytam egy fél órát sülni-főni. Időnként keverni kell rajta egyet, és ha elfőné a levét, akkor vízzel vagy maradék húslevesrel érelemes kicsit utántölteni. Akkor van kész, amikor a rizs külseje krémes, de belül van még a szemeknek egy pici tartása. A káposzta eközben szép arany színűre sül, tálaláskor érdemes egy kevés vajat és reszelt parmezánt keverni bele. Az étel valahol félúton van a székelykáposzta és a káposztás kocka között, a sült káposzta ízének egészen mély rétegei vannak, egyszerre savanykásan roppanós és fűszeresen karamelles, a krémessé főtt rizs kiteljesíti és megszelídíti az ízét, a parmezán meg egyetlen élménnyé simítja az egészet.

A káposzta másik felét cikkekre vágva érdemes megsütni, hat cikke szoktam vágni a fél káposztát, aztán szépen elhelyezem őket a vaslábos alján, úgy, hogy minél nagyobb felületük érjen a lábos aljához, gyorsan megpucolok és kis kockákra vágok egy répát, egy kis hagymát, három-négy gerezd fokhagymát, ezt szépen, igazságosan az egymás mellé tolt káposztacikkek alkotta hegyvonulatok völgyeibe szórom, úgy, hogy mindenhova jusson, jól megszódom-

borsozom az egészet, aztán annyi vizet vagy alaplevet öntök rá, hogy úgy egyujjnyi magasan álljon a lábos alján. Dobok rá egy babérlevelet, 180 fokon hagyom, hadd süljön-párolódjon jó másfél órát. Utána fedő nélkül még fél óra kell neki, a káposztacikkek ezalatt aranyszínűre sülnek, az ízük kiteljesedik. Nagyon jó köret sült kolbász vagy hirtelen sült húsok mellé, de önmagában is csodás főétel egy kis tejföllel vagy foszlós kenyérrel. Mint minden káposztás ételnek, ennek is jót tesz az állás, másnap újramelegítve, ha lehet, még finomabb. Elég gyakran szoktam paradicsomos káposztát is csinálni ezzel a módszerrel, amikor a káposzta már kész, megfordítom a cikkeit, télen egy doboznyi jóféle aprított konzerv paradicsomot borítok rá, és úgy sütöm negyedórát, közben köményes vízben krumplit főzök mellé héjában. De a legjobb friss paradicsommal dolgozni, ez már nyári étel, amikor beteszem a vaslábast a sütőbe, mellé teszek még hat félbevágott és megsózott paradicsomot, egy óra szokott kelleni ahhoz, hogy szépen megsüljenek, akkor átpasszírozom őket egy szitán, és ezzel a sültparadicsom-mártással fedem majd be a végén a káposztát. (A paradicsom sütés közben finom, ragacsos levet enged, ezt semmiképpen se szabad veszni hagyni, egy kis szelet kenyérrel ki kell mártani a tepsiből, aztán áhítattal nézni, és megenni – ez a szakács ajándéka, a legsűrűbb, legfinomabb, legkoncentráltabb paradicsomíz, ami csak elképzelhető, olyan, mint a sűrített napfény.) A sült paradicsomos káposztát nem jó nagyon melegen enni, akkor jó, ha már kihűlt egy kicsit, foszlós kenyér és finom hideg fehérbor kell hozzá, ha olyan kedvünk van, megszórhatjuk frissen vágott kaporral. Én mély áhítattal szoktam megkóstolni, mindig arra gondolok, de kár, hogy ezt sose főzhettem meg így Apámnak, mert biztos vagyok benne, hogy nagyon, de nagyon szeretné.

Libacomb, birsalma, barna sör

libacombok, só, bors, víz, minden 2 combhoz 1-1 kisebb birsalma, minden combhoz 1-1 kisebb vöröshagyma, kakukkfű, babérlevél, bors, fél csillagánizs, 1 dl barna sör, 1 fokhagyma, víz, alaplé

Süssetek birsalmás, barna sörös libacombot. (Vagy kacsacombot.)

Azért mondom ezt, mert rájöttem, hogy a barna sör szépen megy a karamellizált birsalmához.

A libacombok (minél kisebbek, annál jobb) bőrét vágjátok-szurkáljátok meg, a húsos részeket sózzátok, borsozzátok. Egy erre alkalmas, jó nagy vaslábosba öntsetek két milliméternyi vizet, tegyék bele bőrrel lefelé a combokat, kezdjétek közepes lángon pirítani őket. A combok elkezdik kiengedni a bőrük alól a zsírt, vigyázva mozgassátok őket, hogy ne süljenek oda. Amikor a bőr már piroskás, fordítsatok egyet a combokon, hadd kapjanak egy kis színt a húsos részek is.

Közben vágjátok gerezdekre héjastól minden két combhoz egy-egy kisebb birsalmát, és minden combhoz egy-egy kisebb vöröshagymát.

Vegyék ki a körbepirult combokat a lábosból, tegyék be a birsalmagerezdeket a forró zsírba, süssék őket egyik oldalon karamellesre, aztán fordítsatok egyet az almagerezdeken, és szórjátok a zsírba a hagymagerezdeket is, óvatosan kevergessek, amíg a hagyma is el nem kezd pirulni. Most jöhetnek a fűszerek, kakukkfű, babérlevél, facsarásnyi bors, egy fél csillagánizs, szórjátok meg ezzel a hagymát, birsalmát. Nyissátok ki a barna sört (én legutóbb barna Staroprament használtam), öntsetek egy decit a birsre, hagymára, az a jó, ha nem lepi el egészen.

Most tegyék vissza a lábosba a combokat, bőrrel lefelé, rá a birsre, hagymára. Az a jó, ha csak egyujnyira van a

lében. Szórjatok egy fejnyi gerezdekre szedett, de pucolatlan fokhagymát a lébe.

Fedjétek le a lábost, süssétek-pároljátok (vagyis brezírozzátok) nagyon kis lángon vagy két órát a combokat.

Ha fogy a leve, vízzel vagy alaplével öntsétek fel, több sört ne tegyetek hozzá, mert keserű lesz.

Közben egyszer fordítsátok meg a combokat, hogy felül legyen a bőrös felük.

Ekkorra már a hús vajpuha, annyira, hogy mozog benne a csont.

Tegyétek öt-tíz percere fedő nélkül nagyon forró sütőbe, hogy ropogósra süljön a bőre.

Köretnek csinálhattok krumplipürét hozzá, vagy a párolás vége előtt fél órával tehettek alá kicsit több vizet/alaplevet és krumplikarikákat.

Ha igazán dőzsölni akartok, akkor csinálhattok hozzá piros párolt káposztát, ha meg nagyon komoly ünnepre készül, akkor vörösboros-hagymás gesztenye is lehet mellé a köret. De az már tényleg egy másik történet.

Ja és persze ezt kacsacombbal is pont ilyen szépen elő lehet adni. És rendes almával vagy körtével is. Vagy szilvával. Vagy aszalt szilvával. Vagy aszalt barackkal. Sör helyett használhattok vörösbort. Fehérbort. Konyakot.

Libacomb vörösboros szilvával és gesztenyével

libacombok, só, egész fekete bors, fahéj, szegfűszeg, csillagánizs, babér, vörösbort, minden combhoz ½ vagy 1/3 lilahagyma, 2 szilva (aszalt vagy friss), 4-5 gesztenye

Libasült – nem lehet ezt a szót úgy kimondani, hogy ne József Attilára gondoljon rögtön az ember. Felbukkannak a fejünkben a verssorok, hagyjuk, hogy elhalkuljon a bánat, aztán kimondjuk újra, libasült, most már csak úgy, a maga öröméért, most már lehet az illatokra és az ízekre gondolni, arra az ünnepi pillanatra, amikor kinyitjuk a sütőt, és látjuk, hogy a combok bőre piros, ropogós, és tudjuk, hogy belül olyan omlós és puha a hús, hogy szinte magától fordul le a csontról.

A libacombot, hogy ki ne száradjon, legjobb kis lángon, valamilyen gyümölccsel és valamilyen nemes itallal sütni. Volt, hogy a birsalmával és a barna sörrel értem el nagyon szép eredményeket, de ha igazi ünnepi libacombot akarok, akkor vörösboros szilvával és gesztenyével sütöm együtt. Legjobb ősszel, amikor még van szilva és már van gesztenye is, de persze máskor is lehet, friss szilva helyett aszalt szilvát is lehet használni, és hámozott, vákuumcsomagolt vagy gyorsfagyasztott gesztenye is mindig kapható.

A legjobb persze a friss gesztenye, a friss szilva, hozzá pár szép, nem túl nagy őszi libacomb, és persze valamilyen könnyű vörösbor, mondjuk jóféle szekszárdi kadarka.

Az első dologom, hogy mindig alaposan átnézem a combokat, ne maradjon egy tolltok sem a bőrben. A konyhafiókban direkt erre a célra (meg lazac-szálkátlanításra) tartok egy görbe orrú csípőfogót, azzal szoktam kihúzgálni, ami benne maradt. Ha ez megvan, a séfkés hegyével szép kockamintát karcolok a bőrbe, enyhén megsózom, megborsozom a combokat.

Előveszem a leglaposabb fedeles vaslábst, kevés vizet löttyintek az aljára, közepes lángon szépen sütni kezdem benne a combokat. A cél, hogy egy picit kiszüljön a zsírjuk, és megpiruljanak. Vad libazsírral tölti be a konyhát, ilyenkor szoktam elábrándozni a libatöpörtyűn mélyeket szimatolva, és

legfőbb ideje kibontani és egy kis pohárával szakszerűen ellenőrizni a kadarkát.

Felszeletelem a hagymát, kimagozom a szilvát, és bevágom a gesztenyét. Minden combhoz fél- vagy egyharmad fejnyi lilahagymát, két szilvát és négy-öt gesztenyét számolok. Közben meg-megforgatom a combokat, ha nem férne el az összes egyszerre a lábosban, akkor több turnusban is pirulhatnak – ez az étel bármekkora adagban készülhet, ha nem fér a lábosba, akkor tepsiben is süthető, csak arra kell vigyázni, hogy ügyesen lefedjük egy dupla réteg alufóliával.

Ha szépen körbepirultak, egy tálba szedem a combokat, óvatosan egy csészébe öntöm a zsír nagy részét. Arra gondolok, ha akarnám, akkor ebbe később gőzben főtt negyedelt krumplikat lehetne forgatni, aztán rozmaringgal megszórva egy külön tepsiben be lehetne azt is tenni a liba alá. Az is micsoda pompás köret lenne, elképzelem a krumplinegyedek pirosra sült, ropogós éleit, a krumpli szinte krémesen puha belsejét. Nem, az már sok volna a jóból.

A lábosba szórom a hagymát, egy fakanállal körbedömöckölöm az alján, hogy feljöjjenek a pörzsanyagok, adok hozzá egy kis fahéjat, pár szegfűszeget, pár szem fekete borsot – a konyhát hirtelen keleties illatok töltik be, eszembe jut, hogy akár kínai ötfűszer-keveréket is használhatnék, de nem, az mégiscsak túlzás lenne – jó, azért egy szem csillagánizst csak előveszek, az szépen illik a libához is, a szilvához is.

Óvatosan beleöntöm a vörösbort. Nem kell sok, az a jó, ha ujjnyi magasan áll. Beteszem a szilvát is a borba, aztán visszateszem a lábosba a combokat. Dobok melléjük egy babérlevelet.

Beteszem a lábost a sütőbe, lefedem, elhelyezem szépen a tepsin, aztán köré szórom a megvágott gesztenyét. Kis lángon, 150 fokon hagyom párolódni.

Ha minden jól megy, negyedóra, húsz perc múlva elkezdene kinyílni a gesztenyék. Kiveszem és megpucolom őket. Egyet megkóstolok, sületlen, de ha jófajta, akkor már érezni a belsején egy kevés édességet. Elképzelem, milyen finom lesz, ha majd magába szívja a szilva aromájától átjárt vörösbort, és a végén megsül egy kicsit.

Kihúszom a tepsit a lábossal, leveszem a fedőt, a combok közé szórom a gesztenyét. A combok fél órája, negyven perce párolódnak. Még plusz negyven percet, vagy akár egy órát is hagyom őket. A lényeg, hogy szépen megpuhuljanak, szinte már mozogjon a csonton a hús.

Ilyenkor a konyha tele mély és gazdag őszi illatokkal, most már nincs más hátra, mint levenni a fedőt, megemelni a hőfokot, vagy éppen bekapcsolni a grillt és feljebb tenni a lábost, és gyorsan ropogósra sütni a combok bőrét. Ekkorra már általában olyan éhes vagyok, hogy mást úgyse tudnék csinálni, tehát áhítattal figyelem a sülést, és néha, amikor nem bírom tovább, kinyitom a sütőt, a hosszú nyelű kanállal belekanalazok a pecsenyelébe, locsolgatom kicsit a húst, és közben fejben már tálalok, már készülök az első falatra, elképzelem a libahús, a szilva és a gesztenye csodás harmóniáját, a hús zsíros súlyosságát megtámasztó, pikánsan savanykás szilva mellé pont odaillik a gesztenye bortól kicsit elnehezedett teltsége. Arra gondolok, hogy milyen jó is lesz majd egy-egy korty borral leöblíteni a falatokat. Örülök az ősznek, örülök a libasültnek.

Húspástétom

háromféle hús azonos arányban: vad apróhús, marhalábszár vagy -comb, mangalicalapocka; minden

kiló húshoz 1 közepes fej vöröshagyma, 1 babérlevél, 1-2 borókabogyó, 1 kiskanál kakukkfű, 1 kiskanál lestyán; 1 evőkanál konyak, 20 dkg vaj, 25 dkg mangalicaszőr, só, bors, vaj, mustár.

A karácsonyi asztal ajándékai közül már gyerekkoromban is a húspástétomot szerettem legeslegjobban. Ha csak lehetett – és szüleim még a legsötétebb, légínségesebb időkben is kiharcolták, összespórolták, megszerezték és elintézték valahogy, hogy lehessen –, gazdag, hagyományosan legalább négy- vagy ötféle előétel-kínálat volt olyankor minálunk, és ilyenkor mindig készült húspástétom, sőt, ha lehet, vadhúspástétom is.

Az ünnepi asztalon egyik féltve őrzött jénainkba préselve vékonyra vágott, zöld virágokat formázó uborkaszeletekkel díszítve állt szerényen a többi finomság mellett az ünnepi szalvétákkal felékesített, ropogós damasztabroszon; az aranylótöltött tojások, a színes *salade de boeuf*, a tejben sült libamáj zsírjának citromsárga ragyogása, az egybesült és elegánsan felszeletelt húsok hivalkodó illatozása persze mindig elvonta róla a figyelmet, a gondos díszítés ellenére a húspástétom volt az asztalon a legkevésbé látványos étel, csendes szürke eminenciásként várta, hogy a nagy tobzódásban valahogy rá is sor kerüljön, őt is megkóstolja végre valaki.

Ez a valaki többnyire én voltam. Már az étel nevét is nagyon szerettem kimondani, olyan volt, mint egy egzotikus varázsigé, szájban suhogtatható, ízlelgethető, kicsit veszélyesen hangzó szép szó, még most is jólesik kimondani. Vadhúspástétom, mondom, és Apámra gondolok, ahogy felemeli a finn kését, hogy kellően nagy darabokat vághasson a marhahúsból, közben arról szónokol, hogy a legtöbben már ott elrontják, hogy túl kicsi darabokra vágják a húst, mert azt

hiszik, attól lesz puha, pedig így elvész a zamata, olyan lesz az egész, mint a fűrészipor. Sok minden volt a szó egzotikuma mögött, a Dumas-regények és az indiánregények, mert a fejemben összekeveredett a pástétom és az indiánok saját gyártású húskonzervje, a pemikán, a vadászat kisfiú énem számára vonzó erdei romantikája, már a szó ízt is szerettem, pláne a pástétomot. Apám a vadhúsról is tudott szépen szónokolni, a semmihez sem hasonlítható vadíizról, arról, hogy abban benne van az erdő és a rohanás, az volt az elmélete, hogy a jó pástétom nem készülhet szintiszta vadból, mert úgy túl domináns lesz ez az íz, az a jó, ha a hús fele őz vagy szarvas, a fele pedig marha, abból is a legjobb a szépen kiinazott és lehártyázott lábszár. Részt vehettem a főzés folyamatában, nézhettem, ahogy kavargatja Apám, segíthettem darálni, aztán ott voltam akkor is, amikor a fűszerezés és kóstolgatás zajlott, de ilyenkor nem szerettem megkóstolni és megmondani, hogy kell-e bele még só vagy bors vagy vaj vagy mustár, ez anyám és Apám közös nagy és néha egészen hosszan elhúzódó rituáléja volt, én inkább kivártam, amíg a pástétom a karácsonyi asztalra került.

Az ünnepi vacsora egyik fénypontja tehát az volt, amikor végre a tányéromra vehettem egy szeletet a pástétomból, fölé hajolhattam, beszívhattam az illatát. Húslevesillat, babérillat, erdőillat, a hús sűrű, tápláló esszenciája, először magában kell megkóstolni, kenyér nélkül kell kivenni belőle egy negyed villára valót, ízlelni a fűszerezését, kiérezni a húspépből a vadízt, a bors, a boróka, a lestyán, a babér, a rozsmaring ízt, a mustár nagyon enyhe csípős savanykáját, azt hiszem, ez az egyik legsűrűbb íz, amit csak éreztem valaha, erős és mély, olyan, ami mohóságot ébreszt, étvágyat csinál. Persze a jó pástétom túl testes ahhoz, hogy magában egye az ember gyereke, kell hozzá a kenyér, ott kezdődött számomra az ünnepi vacsora, az első kis szelet, pástétommal közepesen vastagon megkent kenyérrel.

Máig így van ez, ha van itthon pástétom, nehezen tudok ellenállni a pástétomos kenyér csábításának, lenyűgöz, hogy mennyire más arcát mutatja attól függően, hogy friss kenyéren vagy pirítósan, vékony vajréteggel szelídítve vagy csak önmagában kenyérre kenve eszem.

Azért is volt nagy ajándék a karácsonyi húspástétom, mert sokszor újévig, sőt még januárig is kitartott, kis adagjait a gondos anyai kezek kicsi befőttesüvegekbe döngölték, aztán kevés zsírt kanalaztak a tetejére, és így a pástétom hetekig elállt, és nem egy szomorú januári iskolanapon kerültem elragadtatott ünnepi hangulatba, amikor meglepetésemre azt vettem észre, hogy a tízórais zacskómban a szalvéta mélyén pástétomos szendvics várja, hogy erőt adhasson nekem. Édesanyám ilyenkor mindig egészen vékonyra vágott savanyúuborka-szeleteket is tett a szendvicsbe, még egyetemista koromban, az Eötvös Collegium falai között is az otthonról hozott pástétom volt a januári vizsgaidőszakok titkos csodafegyvere.

A pástétomos szendvics azóta is nagy kedvencem, felnőttként annyit újíttam, hogy ha lehet, vékony szelet cheddar sajtot is teszek az uborka rétegeire. A legjobb kirándulós szendvics, hegycsúcson hidegben ilyen enni nem akármilyen élmény.

Jöjjön most akkor a recept, a mi ünnepi vadhúspástétomunk. Ez nem egészen olyan, mint az Apámé, ebben már az én újításaim és tapasztalataim is benne vannak, valahol félúton Apám pástétoma és francia rillette-ek között.

Háromféle húsból készül, egyharmad lehártyázott, mélyhűtött vad apróhús, egyharmad kiinazott és lehártyázott, gyufásskatulyányinál nem kisebb darabokra vágott marhalábszár vagy -comb, egyharmad mangalicalapocka kell hozzá, minden kilónyi húshoz egy közepes fej vöröshagyma, egy babérlevél, egy-két borókabogyó, egy kiskanálnyi

kakukkfű, egy kiskanálnyi lestyán, húsz deka vaj, negyed kiló mangalicazsír, só, bors, a végén még vaj, mustár.

A hagymát minél apróbbra vágjuk (ahogy ez leírom, látom magam előtt, hogy Apám milliméterről milliméterre haladva, sebészi precizitással emeli a kést), egy vastag falú vaslábosban rádobjuk a megolvasztott, felhabzott vajra, aztán lassú tűzön fonnyasztjuk, amikor már szinte színt kap, akkor belekerül a hús, ilyenkor fel kell húzni a lángot, a húst körbeforgatni a zsírban, hogy kapjon egy kevés színt, de nem szabad agyonpörkölni, ilyenkor egy evőkanálnyi konyakot is lehet lötytyinteni a húsrá, aztán jöhetnek a fűszerek és a mangalicazsír. A lábost most le kell fedni, és nagyon lassú tűzön addig hagyni, amíg egészen meg nem puhul a hús. Én 120 fokos sütőben szoktam két-három órát hagyni abálódni, néha meg-megkeverem, egészen addig, amíg villával szinte rostokra nem lehet szedni a húsdarabokat.

A húst most durva darálón le kell darálni, közben a zsírt hagyni kell kicsit meghűlni, hogy le lehessen önteni a hagymás pecsenyeléről. Én ezt erre alkalmas befőttesüvegben szoktam megoldani. Ha megvan a pecsenyelé, akkor azt óvatosan a ledarált húshoz keverem, nem mindig az egészet, annyit belőle, amennyit felvesz.

Most jön a kóستolgatás, borssal, leheletnyi konyakkal, kevés mustárral lehet még ízesíteni, ha túl sűrű és vad, kis vajat is lehet még keverni hozzá, vigyázva adagolhatunk még bele a megmaradt zsírból is.

Nyári pecsenye vasárnapra – egybesült citromos karaj

1 kg karajfilé, vaj, só, bors, 1 vöröshagyma, 2 sárgarépa, 1 zellerszár vagy 1 zeller, 1,5 dl fehérbor, sós citrom, gyömbér, rozmaring, babér, víz, alaplé, 1 fokhagyma, 1 kg krumpli, citromlé, méz

Nagyon szeretem az egybesült húsokat, a citromos karaj (vagy tarja) az egyik kedvencem. A citrom frissessége könnyíti a húson, megfűszerezi. Köretnek citromos rozmaringos tepsis krumplit javaslok hozzá.

Vegyetek egy kilós karajfilét. (Én mondjuk csontosat szoktam, a csontot leszedem róla, jó lesz majd az alaplébe, amit kuktában szoktam főzni, de ez egy másik történet. Tarjából is jó, sőt, de van, amikor azt túl zsírosnak találják a finnyás kamaszok, kompromisszumot kell kötni. Egész csontos-bőrös csirkemell is nagyon jó áthidaló megoldás, abból két közepes darab kell. De egész csirkét is lehet így sütni, mondjuk, érdemes darabokra szedni, jobban elfér.)

Hozzátok elő húséges fedeles vaslábosotokat (vagy bármilyen másik fedeles lábost – ha nem vas, azért ábrándozzatok közben egy kicsit egy rendes, masszív vaslábosról, amit majd az unokáitok is használni fognak), tegyetek bele egy kis vajat, forrósítsátok fel, süssétek szépen körbe a megszózott és picit megborsozott karajdarabot.

Amíg a hús pirul, pucoljatok meg egy fej hagymát, két répát, egy zellerszárat vagy egy darab zellert, keressetek egy kis könnyű fehérbort, és vegyetek elő a hűtőből a csatos üveget a sós citrommal (lásd [94. oldal](#)).

Vegyetek ki a körbepirult húst a lábosból, lötytyintsetek bele egy jó deci, másfél deci fehérbort, aztán tegyetek bele a megpucolt és hosszában negyedre vágott murkot, zellert, hagymát. Itt csapjatok a homlokotokra, hogy „úristen, a gyömbér!”, rohanjatok vissza kamrába, törjetelek egy hüvelyknyi darabot a gyömbérből, gyorsan-gyorsan hámozzátok meg,

aztán dobjátok a többi zöldség közé. Egy megkönnyebbült sóhaj kíséretében tegyétek vissza húst a lábosba, kanalazzatok a két oldalára a borba egy-egy evőkanálnyi sós citromot. Öntetek köré egy kis húslevest vagy vizet, de ne sokat, csak annyit, hogy a hús ujjnyira álljon a lében. Dobjatok mellé egy rozmaringágacskát meg egy babérlevelet. Fedjétek le, húzzátok közepesnél kisebbre a lángot, hagyjátok, hadd párolódjon, süljön, brezírozódjon egy órát. Közben pucoljatok meg egy kiló krumplit, és vágjátok félbe, aztán ujjnyi szeletekre. (Újkrumplit elég felezni.) Mossátok meg alaposan.

Egy óra múlva szórjátok a krumplit a hús köré, forgassátok meg a lében, szórjátok közé egy fej szétszedett fokhagymát héjastól, fedjétek le, hagyjátok tíz percig párolódni, aztán forgassátok meg egy kicsit a krumplit, és hagyjátok békén még egy negyedórát. Ha minden jól ment, a krumpli nem főtt szét, de már puha, a hús meg nagyon puha és zamatos.

Öntsétek át az egész miskulanciát egy tepsibe, a hús legyen középen, a krumpli szépen körben, a szétfolyt zafthban. A húst fedjétek le alufóliával, hogy ne száradjon ki, a krumplira szórjátok még egy kis rozmaringot, sót-borsot, aztán tegyétek a 220 fokok sütőbe.

Jó húsz perc múlva a krumpli már pirulni kezd, ezalatt keverjétek össze egy kis citromlevet mézzel és egy kanállal a pecsenyeléből, kenjétek meg vele a húst, várjátok meg, amíg pirosra sül a teteje. (Ha csirke, akkor a bőre).

Húzzátok ki a tepsit a sütőből, nézzétek áhítatosan. Várjátok meg, amíg az illat becsalja a konyhába a család többi tagját, aztán parancsoljatok rájuk, hogy segítsenek teríteni.

A húst vágjátok vékony szeletekre, kanalazzatok rá egy kicsit a zafthból, szedjétek hozzá a krumpliból, zöldségből.

Kóstoljátok meg, érezzétek a szájpadrólásokon, hogy milyen finoman átjárta a krumplit is meg a húst is a citrom aromája.

Egyétek örömmel!

(Ha esetleg maradna egy kis hús – és nagyon lelkesen javaslom, hogy maradjon, ha kell, vegyetek többet direkt emiatt –, vágjátok a lehető legvékonyabb szeletekre, szedjétek cafatokra, kanalazzátok rá a maradék zafatot, és tegyétek hideg helyre. Pirított bagetten egy nagyon kevés mézes mustárral és a jól bevált sós citrommal összekeverve csodálatos szendvics készül belőle, vacsorának is jó, de bevallom, nálunk könnyű ebédként is megállja a helyét.)

A dél-amerikai paprikás krumpli – fekete bab rizságyon

2 csésze száraz fekete bab, ½ evőkanál só, víz, 1 vöröshagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, 1 bionarancs, babérlevél, 2 csésze rizs, 1-2 evőkanál vaj vagy olívaolaj

Jó húsz éve volt, New Yorkban voltunk egy héten át éhes diákok, egy ismerős magyar lánynál húztuk meg magunkat. Kedvességét azzal próbáltuk meghálálni, hogy késő éjjelig kopácsolva-kalapálva igyekeztünk könyvespolcot építeni neki az olcsón beszerzett betonkemény pozdorjalemezekből. Az ő dél-amerikai lakótársa meg azzal próbálta a mi kedvességünket meghálálni, hogy egyik este vacsorát főzött nekünk. Azt mondta, ez a legegyszerűbb étel, amit csak főzhetett, olyan, mint mondjuk nekünk a paprikás krumpli. Bab rizzsel, ezen él egész Dél-Amerika, mondta, nevetett, azzal sűrű, finom feketebabragut kanalazott a tányérjaink közepére

púpozott rizsre, az egész napos manhattani mászkálás után olyan nagyon jólesett, mint kevés étel.

Itthon akkor még ritkaságszámba ment a fekete bab, de ahogy lett konyhám, és be tudtam szerezni, újra és újra megpróbálkoztam a feketebabraguval. Sose volt rossz, de olyan finom sehogy se lett, mint abban a kis queensi lakásban.

Aztán egyszer arról olvastam, hogy a narancs milyen szépen illik a fekete babhoz. Legközelebb, amikor a babragu jutott eszembe, kipróbáltam, és meg kellett állapítanom, hogy valószínűleg a narancs lehetett Solivet (így hívták a vendéglátónkat) fekete babjának titka. Meg persze a lassú főzés, a fekete bab komótos étel, kis lángon kell főzni, órákon át, akkor lesz kellően krémes és finom. Én úgy csinálom, hogy két csésze száraz babot megmosok, hozzákeverek egy fél evőkanálnyi sót, felöntöm két és félszer annyi vízzel, mint amennyi a bab volt, egyszer gyorsan felforralom, aztán lehúzzom a lángot, belekeverek egy fej apróra vágott vöröshagymát, négy-öt gerezd szétzúzott fokhagymát és hozzáteszem egy narancs kifacsart levét. Ha olyan szerencsém van, hogy kezeletlen narancsot tudtam valahol szerezni, akkor a narancshéjat is beleteszem (a kezeletlen narancs héját egyébként krumplihámozóval lehámozva és sóba vagy cukorban eltéve évekig lehet tárolni, és utána fűszerként használható süteményekben és kalácsokban és csokoládékrémekben, de sülték mártásaiba, hosszan párolt húsok alá is nagyon szépen befér), beledobok még egy babérlevelet, és fedő alatt nagyon kis lángon két, három, sőt négy óra alatt vajpuhára főzöm. (Néha lehet keverni egyet rajta, és ha nagyon elfőtte volna a levét, kerülhet még bele egy kis víz, de igazából nem kell bántani, elfő szép csendesen, nyugodtan magában.) Ha kész, napokig eláll, sőt igazából jót is tesz neki az állás, másnap szinte még jobb, mint azon a napon, amikor főtt. Evés előtt húsz perccel

habosra forralt vajon megfuttatok két csésze rizst, megsózom, felöntöm kétszeres adag vízzel, egyszer hagyom felforrni, aztán negyedóra alatt kis lángon hagyom megfőni. Ha kész van, egy kicsit fellazítom, és keverek hozzá még egy-két kanálnyi vajat, vagy ha van valamilyen igazán finom olívaolajom, azzal locsolom meg. (Az éppen csak átlangyosodott, nagyon jóféle olívaolaj virágos zöldmezőízéről ígérem, egyszer majd hosszabban is írok még.) A babot a rizs közepére kell szedni, szép fehér-fekete tányér, finom és nagyon egyszerű étel, számomra mégis mindig egy kicsit egzotikus marad. És persze egy tányér belőle teljes értékű, laktató ebéd. A dél-amerikai paprikás krumpli.

Egyszerű luxusebéd – rizottó sütőtökkel vagy rókaagombával vagy céklával

25 dkg rizs, 1 kis vöröshagyma, 1 pohár fehérbor, ½ liter húsleves, zöldségalaplé vagy víz, vaj, parmezán (vagy Gran Padano), 25 dkg sütőtök vagy cékla vagy 2 dkg szárított gomba

tálaláshoz: petrezselyemzöld, pirított dió, morzsolt kecskesajt, pirított tökmag; balzsamecet, tökmagolaj

A rizottó az egyik legkedvesebb ételem, lassan krémesre főtt rizs egytál, vagy ha akarom, köret finom húshoz, klasszikus párosítás a brezírozott marhalábszár, az osso bucco mellé, és egyszer majd ezt is elmesélem, de most maradjunk csak a rizottónál.

Biztos mindenki tudja, de azért elmondom, a rizottó az nem rizibizi és nem is rizses hús, tehát nem úgy készül, hogy

sima finom rizst vagy ne adj' isten a basmatit megfőzzük, aztán összekeverjük mindenfélével és kész, nem, a rizottóhoz speciális rizottórizs kell, Arborio vagy Carnaroli (ezek ma már mindenhol beszerezhetők, drágábbak a sima rizsnél, de a rizottó nagyon kiadós étel, nálunk negyed kiló rizsből megebédél egy négytagú család – és persze vannak drága, érlelt rizottórizsek, itt is lehet végtelen maximalizmussal tökélyre törekedni, de ez egy másik történet). Ha jól csináljuk, a rizottó a végére krémes és puha, semmihez sem hasonlítható finom étel lesz.

A klasszikus a csontvelővel és sáfránnyal készült verzió, az illik a már említett osso bucco mellé, de mi most három őszi-téli változatot csinálunk, egyik jobb, mint a másik.

Negyed kiló rizshez egy kis fej hagyma, egy pohár fehérbor és fél liter húsleves kell – ha nincs, víz is jó, úgys a zöldségek íze dominál majd, de nagyon javaslom a hús- vagy zöldségalaplé használatát. Vaj is kell és parmezán is (vagy Gran Padano), ez a sajt itt inkább fűszerként működik, tehát minél finomabb, annál jobb, befejezéskor keverjük majd a kész rizottóba.

A tököt vagy a céklát megtisztítjuk és kis kockákra vágjuk (ha szárított gombát használnánk, azt megmossuk, aztán beáztatjuk egy jó órára, a leöntött áztatólevét használhatjuk húsleves helyett), a hagymát apró kockákra vágjuk, a fehérbort megkóstoljuk, a parmezánt lereszeljük és szintén megkóstoljuk. Na jó, ezt nem muszáj, de így szebb az élet. Az előkészületekkel ezennel meg is volnánk, kezdődhet maga a főzés. (Az is járható út egyébként, hogy a céklát vagy a tököt előbb megsütjük a sütőben, aztán pépesítjük, és ezt a pépet keverjük a rizshez.)

Egy közepesen magas falú serpenyőben vajat olvasztunk, ráöntjük a rizst, kevergetjük jó fél percig, hogy a szemeket bevonja a zsiradék. Ha ez megvolt, egy bátor mozdulattal ráöntjük a bort, felsistereg, felgőzölög, az ilyentől

érezheti igazi szakácsnak magát az ember. Most tegyük a rizshez a hagymát, sózzuk meg, kevergessük, amíg fonnyadni nem kezd, aztán adjuk hozzá az éppen használt zöldséget vagy gombát, és kevergessük tovább. Ez a rizottó lényege, a kevergetés, fél óráig tart, amíg kész lesz, ezalatt folyamatosan kevergetni kell (vannak, akik szerint az se mindegy, milyen irányba), és közben fokozatosan levest kell hozzá öntögetni, de mindig csak egy keveset, akkor jó, ha a kevergető fakanál nyomában látszik a serpenyő alja. Mikor már jó ideje öntögetünk és kevergetünk, megkóstolhatjuk, ha a rizs belül még kemény, folytassuk a kevergetés-öntögetést. Egyszer csak krémesen finom lesz, érezni fogjuk, akkor jó, ha nem főtt szét, hanem van még benne egy pici ellenállás. Egyetlen baj, hogy ez akár negyven percig is eltarthat, viszont a kevergetés-öntögetés igazi meditációs élmény tud lenni. (De ha nem akarunk meditálni, létezik egy olyan, kissé szentségtörő megoldás, hogy az egészet betesszük a 180 fokos sütőbe, és húsz perc múlva megnézzük, kész van-e már. Mondjuk ekkor sem árt ötpercenként keverni egyet rajta. Aki még ennél is gyorsabb és szentségtörőbb megoldásra vágyik, vessen egy pillantást a recept végére.) Most tulajdonképpen kész van, a sütőtök vagy a cékla egy része már szintén pépessé olvadt, most keverjük bele gyorsan a parmezánt (ha igazán dekadensek akarunk lenni, akkor még egy kevés vaját is adhatunk hozzá), aztán tálalhatjuk is.

A gombás rizottó tetejére én apróra vágott petrezselyemzöldet szoktam szórni, a céklás tetejére pirított diót és/vagy morzsolt kecskesajtot lehet tenni, a sütőtököshöz az ideális feltét a pirított tökmag. Ha igazán luxusvendéglői élményt akarunk, akkor a céklás tányér szélére csepegtessünk balzsamecet, a sütőtökösre meg szép méregzöld tökmagolajat.

(Van egy szupergyors módszer is, lehet az egészet kuktában csinálni, a fehérbor után mindent beledobunk-

beletöltünk – a parmezánt nem, az a végén kell itt is –, az egészet összekeverjük, hagyjuk felforrni, aztán a kukutát becsukjuk és a szelep záródásától számítva öt percig főzzük az enyhébb fokozaton. Hihetetlen, de tökéletes rizottó lesz belőle. Szerintem csak ezért megéri egy kukutát venni, negyedóra alatt luxusebéd van vele az asztalon.)

Tejben sült sertéskaraj

1,5-2 kg csontozott karaj egyben

a hús érleléséhez: só és pár gerezd fokhagyma, babérlevél

a sütéshez: 1 közepes sárgarépa, 1 közepes vöröshagyma, esetleg: 1 póréhagyma, fehér bors, babérlevél, kakukkfű, 1 liter zsíros tej

Kevés csodálatosabb dolog történhet egy szép, nagy, egyben hagyott sertéskarajjal, mint hogy tejben sűtve, jó három óra alatt átlényegűljön zamatos vasárnapi pecsenyévé. Ez első hallásra meglehetősen vakmerőségnek hangzik, én is aggódtam kicsit, amikor először öntöttem rá óvatosan az egyliternyi zsíros tejet arra a remekszép másfél kilós karajra, amit eredetileg pedig citromos sült karajnak szántam, de úgy alakult, hogy a citromok előző este egy gin-tonikban végezték, így aztán vasárnap reggel kellett új tervvel előállni a déli pecsenyéhez. Ekkor jutott eszembe ez az izgalmas délfrancia recept, amit Paula Wolfertnél olvastam, és amivel a tejben sült libamáj miatt – ez klasszikus karácsonyi recept a családban – már régóta kacérkodtam.

A tejben sütés igazából csak elsőre hangzik vakmerően: ha jobban végiggondoljuk, végül is logikus, hiszen a karajsűlt

könnyen kiszárad, és mindenféle ravasz trükkökkel lehet ez ellen harcolni. Apám szalonnával szerette spékelní, külön spékélőkést tartott erre a célra, én egy időben fél napokra-napokra fűszeres sós vízben áztattam a húst sütés előtt, hogy ozmózissal szívjon magába nedvességet. Könnyen el lehet képzelni tehát, hogy kis lángon és hosszan tejben párolódva-süldögélve bizony zaftos és zamatos marad a pecsenyénk. Ráadás jutalom pedig a sütés közben és után aranybarnává sűrűsödő-karamellizálódó, csodálatosan mély ízű, aranyszínű tejmártás.

Én ugyan hirtelen felindulásból készítettem először ilyet, de ünnepibb étel az annál, érdemes tehát komolyan készülni rá. A húsnak is jót tesz, ha egy-két nappal előbb bedörzsöljük durva sóval, vékony fokhagymaszeleteket helyezünk el rajta, mellé teszünk egy babérlevelet, aztán rizspapírba vagy zacskóba csomagolva hideg helyen hagyjuk egy-két napig.

(Meg kell röviden vitatnunk egy fontos kérdést: kicsontozzuk a karajt, vagy ne? Én amúgy nagy híve vagyok az egybesült karaj csonton sütésének, a csontok közötti, kicsit zselésre sült húsfalatkákat a szakács jutalmaként el is szoktam happolni a többiek elől – de a tejben sültnél valahogy túl vad ízt ad a mártásnak a csont, jobban járunk, ha előre levágjuk, és inkább befőzzük, mondjuk, egy gazdag zöldborsólevesbe.)

Ilyenkor, ha arra jár az ember, boldogan kinyithatja a hűtőszekrény ajtaját, szeretettel ránézhet a szépen előkészített és becsomagolt húsrá, előre örülhet már a másnapi ebéd zamatának, sőt azt is elképzelheti, hogy a vasárnapi ebédről maradt sültből milyen csodálatos hétkezdet-édesítő szendvicsek készülhetnek majd hétfő reggel. Sokkal finomabb lesz a sült, ha már így előre örülünk neki.

Vasárnap aztán, ebéd előtt jó három órával, eljön a nagy pillanat, ideje elővenni a legszebb fedeles vaslábosunkat. Kell

még egy közepes sárgarépa, egy kis hagyma, ha van, akkor egy kisebb póré, annak is a fehér része, fűszernek elég lesz egy babérlevél meg egy kakukkfű ágacska, aki vadítani akarja, rozmaringot meg lestyánt is tehet bele, és az igazán vakmerőek egy-két zsályalevéllal is megpróbálkozhatnak. Én legtöbbször maradok a babérnál és a kakukkfűnél. A zöldségeket apró kockákra kell vágni, aztán kevés vajban meg kell kicsit futtatni őket.

Amíg a konyhát betölti az üvegesedő hagyma és répa illata, ideje elővenni a húst, ledörzsölni róla a sót meg a fokhagymát, aztán szépen körbeforgatni, és könnyű kézzel megszórni fehér borssal – vagy ha nincs, hát üsse kő, feketével –, sózni nem kell már, maradt rajta elég. Ha már kellően üveges a hagyma, és a répa is megpuhult kicsit, akkor a húst óvatosan fektessük a zöldségekre, aztán szedjük össze a bátorságunkat, és öntsünk rá egy liter zsíros tejet. A látvány kicsit szokatlan, és nem is a legétvágygerjesztőbb, de ettől nem szabad megijedni. Lesz ebből még finom mártás és jó zamatos sült, erre szoktam gondolni, amikor lefedem, és beteszem a 150 fokos sütőbe. Most két és fél nyugodt, kedves óra vár ránk, közben egyre finomabb illatok lengik be a konyhát, és nekünk ezalatt csak annyi dolgunk lesz, hogy egyszer-kétszer megfordítsuk a sültet.

Ha letelt a két és fél óra, levehetjük a fedőt. A tej még mindig nem lesz a legszebb, lehet, hogy kicsit összecsomósodott, ettől nem kell félni, a húst toljuk kicsit arrébb, és egy villával vagy egy drót habverővel – egyik legkedvesebb és leghűségesebb konyhai eszközöm – keverjük vissza a tejbe az esetleg az edény falára barnult részeket.

Most húzzuk fel a sültöt 220 fokra, és negyedóra, húsz perc alatt süssük pirosra a húst.

A tej közben sűrűsödni fog. Amikor a hús már szép piros, vegyük ki a szószból, tegyük egy deszkára, hagyjuk kicsit

pihenni. Most jött el a nagy pillanat, meg lehet kóstolni a mártást. Ha mindent jól csináltunk, finom mély, enyhén karamellás íze van, ha még mindig híg lenne, akkor öt-tíz perc alatt közepes lángon, de közben végig kevergetve jól be lehet sűrűsíteni. Ha csomós lenne, használjuk bátran a villát vagy a habverőt, keverjük simára.

Szeleteljük fel a húst, tegyük vissza a szósza. Végre tálalhatunk, örülhetünk.

Köretnek sok minden szóba jöhet, én többnyire alufóliában sült hámozott burgonyát szoktam adni hozzá, sokszor a hússal párhuzamosan készül, a vaslábos köré teszem a meghámozott és fóliába csomagolt krumplikat, mire a hús elkészül, a krumpli is vajpuha lesz – ha tényleg igazán flancolni akarok, akkor a sütés vége előtt kibontom, kacsasírba vagy olívába forgatom a krumplit, rozmaringot szórok rá, és ropogósra sütöm. De az alufóliából kibontva, vajjal forrón összetörve, a mártással meglocsolva is csodásan finom.

A báránycomb

Bordás letette a konyhaasztal melletti székre a hátizsákját, és bekiáltott a szobába Andreának, hogy megjött, és minden sikerült, kapott mindent, amit csak kell, és elkezdte kipakolni a sok mindent, amit a csarnokból hozott, közben próbált nem arra gondolni, hogy milyen botrányt csinált szegény apósa egy évvel azelőtt, amikor először volt náluk a húsvéti ebéd.

Mi az, hogy nincsen bárány, kiáltotta dühösen az öreg, az arca egészen szilvaszínű volt a haragtól, ahogy újra és újra az asztalra csapott, tudja meg, náluk mindig

bárány van húsvétkor az asztalon, még a legsötétebb kommunista nyomorban is, tárkonyos bárányfejleves és utána töltött báránycomb, fehérborban párolt apró szemű paszullyal.

Bordás szája egész kiszáradt az emléktől, tisztán látta maga előtt Miki papa pecsétgyűrűs-aranyórás kezét, ahogy az asztalra csap, látta a felugró evőeszközöket, Ilonka néni üvegesre rémült arcát, a mozdulatot, ahogy az anyósa elkapja az apósa másik, hadonászó karját, amivel talán a lencsével és kacsacombokkal teli római tálat akarta leverni az asztalról, ne csináld ezt Miklós, könyörgöm, ne csináld. Bordás úgy emlékezett, Ilonka néni valahogy egyszerre suttogott és sikoltott, úgy próbálta visszaültetni a székébe a férjét.

Bordás megrázta a fejét, tényleg nem akart erre gondolni, de újra ott érezte a torkában azt a mentolos, jéghideg haragot, majdnem olyan tisztán és élesen, mint akkor, egy évvel azelőtt, egyenesen a vállába és a karjába és a tenyerébe tódult a méreg, egy villanásnyi ideig azt érezte akkor, hogy mindjárt meg fogja ütni az öreget, egy pillanatra csak a vicsorgó száját látta, a fésült fehér bajuszt, utoljára elsős gimis korában verekedett, ugyanazt érezte, hogy nincsen külvilág, csak a mozdulattá robbanó indulat van.

Nem, természetesen nem ütötte meg, nem is kiabált vissza rá, egyáltalán semmit se mondott, csak állt ott lekapszlizott borosüveggel a kezében, amibe már belecsavarta az angyalszárnyas dugóhúzó, és minden erejével próbált arra gondolni, hogy nem, ez nem Miki bácsi, nem az igazi Miki bácsi, akit annak idején megismert, és akitől megkérte Andrea kezét, vagyis az, de mégsem az, hiszen a második agyvérzés után már csak árnyéka a régi önmagának. Aztán, amikor az öreg azt kezdte kiabálni, hogy aki nem tud húsvétra bárányt

sütni, az nem igazi férfi, nem csoda, hogy még azzal a lombikkal vagy mivel se tudott egy rendes unokát összehozni még három év alatt se, akkor érezte, hogy most már mindjárt tényleg remegni fog a keze a visszafojtott idegességtől, és minden erejére szüksége volt, hogy szép nyugodtan le tudja nyomni az angyalka szárnyait, és egy egyenletes, könnyed mozdulattal ki tudja húzni az üvegből a dugót.

A dugó akkor halkan pukkant egyet, és Miki bácsi a hangra odakapta a fejét, a palackra nézett, a palack nyakára kötött szalvétára, és mintha valami gombot nyomtak volna meg rajta, elhallgatott, a dühe egycsapásra elmúlni látszott, az arca ellágyult, egy pillanatra egészen olyan volt, mintha a régi önmaga lett volna, aztán mintha egyszerre kiment volna belőle minden erő, visszaült a tányérja mögé, maga elé nézve, kifejezéstelen arccal tűrte, hogy Ilonka néni a nyakába kösse a szalvétát.

Két perc volt csak az egész, utána mindenki próbált úgy tenni, mintha nem is vette volna észre, de Andrea arca az egész ebéd alatt hamuszürke volt, ő meg hónapokig hordozta magában azokat a mondatokat.

Bordás kitette a második üveg bort is az asztalra, már csak a papírba csomagolt hús volt a zsákban, Andrea épp akkor jött ki a szobából, ahogy azt is odatette a viaszosvászonra.

Andrea megállt az asztal előtt, két tenyerét a pocakjára szorította, úgy nézett végig a sok mindenen, amit Bordás sorban kirakott. Végül a papírba csomagolt báránycombra siklott a tekintete, az arcán egy villanásnyira ugyanaz a hamuszürke, szomorú fájdalom futott át, mint amit akkor látott rajta. Sose beszéltek meg azt a jelenetet, se a temetés előtt, se a temetés után, se

akkor, amikor váratlanul két csíkot mutatott a terhességi teszt.

Andrea egy pillanatig egészen mozdulatlanul állt, aztán rebbent egyet a szeme, két tenyérrel önkéntelenül végigsimított a hasán, egy pillanatra csak befele figyelt, egészen egyedül volt a hasában lévő babával, aztán Bordásra nézett, Bordás akkor azt gondolta, hogy azt fogja mondani, a kicsi ma megint nagyon nyugtalan, de Andrea csak annyit suttogott egészen halkán, hogy köszöni szépen, és akkor Bordás csak bólintott, és nem tudott megszólalni, és először érezte igazán, tiszta szívéből, hogy tényleg megbocsátott Miki bácsinak, és nem bánja már, hogy a születendő fiuk őutána kapja majd a nevét.

Lassan sült báránylapocka

1 vagy 2 egész báránylapocka, só, bors, zsír vagy vaj a sütéshez, 1 vöröshagyma, 1 sárgarépa, 1 dl fehérbor, pár evőkanál olívaolaj, tárkony, lestyán, rozmaring, kakukkfű, ¼ citrom, 1 fokhagyma, 1 doboz hámozott paradicsom (4-5 darab)

Báránylapockát hártázok. Az a jó a lapockában, hogy olcsóbb a combnál és a gerincnél, de nehezebb elrontani, a lassú, alacsony hőfokú sütéstől a kötőszövetek zselévé alakulnak, a hús zaftos lesz, de nem veszíti el a tartását, a bárányíz is intenzíven megmarad benne. Egy tisztességes tepsiben egyszerre két lapocka is elfér, így ha kell, rendes családi lakomát is lehet belőle rittyenteni.

Ahogy a hústra helyezem a keskeny pengét, két ujjam közé fogom a leheletvékonyságú hárttyát, és lassan futtatni kezdem a hús felületén a kést, egyszer csak azt érzem, nem vagyok egyedül. Itt van velem tíz éve halott Apám és húsz éve halott Nagymamám, olyan erősen érzem a jelenlétüket, mintha velem együtt fognák ők is finoman az ujjaim közé a kés nyelét.

Hallom, ahogy Nagymamám levegőt vesz, és azt mondja, szinte szerelmes suttogással a hangjában, mintha élete titkát árulná el, hogy tudjam meg, neki a világon a legkedvesebb étele a töltött báránycomb, látom szemének szenvedélyesen sugárzó, valószínűtlenül élénk kékségét, az arca öreg, de a szeme fiatal, a szemhéja megrebben, úgy mesél a töltött bárányról, mintha az maga a fiatalság esszenciája volna. Jaj, milyen jó is volt az, felvenni a villára egy kis tárkonyos paszulyt, és mellé egy kicsi falatot a bárányhúsból és egy falatot a töltelékből. Nagymama megnyalja a száját, félig lehunyja a szemét, mélyen beszívja az emlék illatát, egészen kisimul az arca, úgy mondja, hogy soha, de soha annál finomabbat, elhallgat, megrágja és lenyeli az emlékfalatot, aztán a töltelék receptje helyett váratlanul bálokról kezd mesélni, rózsaszínű muszlinről, összetört szívű udvarlókról, széttáncolt cipellőkről, a hullámosra sült hajba kötött szalagos fejdíszről, aminek mindenki a csodájára járt, a receptig soha nem jutunk el, az már nem számít, az emlék számít, az elragadtatott nosztalgia.

Apám a báránylekkenről mesél ugyanilyen vad szenvedéllyel, kívül ropogós, belül omlós, akik elrontják, ott rontják el, hogy túl vékonyra vágják a szeleteket, és nem sütik elég ropogósra a szeletek mindkét oldalát, vagy roston kell sütni, olyan izzó szén fölött, amin akár patkót is lehetne hajlítani, vagy zsírban, de a zsírnak olyan forrónak kell lennie, hogy vibráljon fölötte a levegő, akkor a hús kívül piros lesz és belül rózsaszín marad, és nem veszti el azt a zamatos

bárányízt, amitől olyan sokan félnek, pedig pont az a lényeg, a maga részéről fokhagymát se tesz hozzá, meg rozmaringot se, nem, csak egy kis sót és borsot, más nem kell, köret se kell, csak frissen sült fehér kenyérszeletek, meg egy korsó habos sör, ez az élet, nem a pártiskola, mondja Apám, csettint hozzá. Egy pillanatra megint húszéves, megint előtte az élet.

Fut a kés a húson, nincs már rajta hártya. Az első saját húsvéti báránysütésem jut eszembe, a felnövés és az önállóan vezetett konyha egyik fontos rituáléja volt, éppen összevesztünk valami apróságon az Édesapámmal, dacos bátorsággal választottam lapockát, majd megmutatom én, hogy a bárány egyik legolcsóbb részéből is lehet jót csinálni.

Egyszerre akartam megfelelni Apámnak, és túllépni rajta, azért persze aggódtam végig, amíg lassan sült a lapocka.

Azóta már tudom, nincs mit aggódni, ez egy nagyon jól bevált recept: a lehártyázott lapockát bedörzsölöm sóval és borssal, előbb forró zsírban vagy vajban körbesütöm, aztán tepsiben negyedelt hagymára, répára és fokhagymára fektetem, ujjnyi fehérbort öntök alá, meglocsolom olívaolajjal. Tárkony, lestyán, rozmaring és kakukkfű, egy negyedelt citrom és egy fej gerezdekre szedett, de héjában hagyott fokhagyma kerül még alá és köré (spékelní is lehetne hosszában negyedelt fokhagymagerezdekkel és rozmaringágacskákkal), a tetejét megrakom négy-öt darab, lecsepegtetett konzerv paradicsommal, a tepsit lefedem két-három vastag réteg alufóliával, jól rátapasztom a tepsí szélére, hogy lehetőleg légmentes legyen. 150 fokos sütőben négy és fél órát sütöm, ha minden jól megy, a végére akár kézzel is ki lehet húzni a csontokat a húsból, mégis marad kellő tartása. Most már csak pirosra kell sütni, egy kanállal óvatosan lehúszom a hús tetejéről a paradicsomot, a tepsit felteszem a grill alá, hagyom, hogy öt perc alatt megpirosodjon.

Első alkalommal is nagyon szépen sikerült, álompuha volt, mégse lett szétesően pépes, és a bárány íze is

megmaradt, nagyon jól illett hozzá a köret is, a tárkonyos-fehérboros fehér bab (lásd [249. oldal](#)). Emlékszem Apám arcára, ahogy aggodalommal nézte, ahogy leveszem a tepsiről a fóliát, látom, ahogy kicsit gyanakodva megkóstolja, és azt is, ahogy aztán elömlik az arcán a mosoly, mohón rágni kezdi, egyszerre mindent megbocsát, és ahogy rám néz, én is mindent megbocsátok őneki, ülünk az asztal körül, ott az egész család, esszük a bárányt, egy pillanatra minden a helyére kerül.

Most is így lesz, hiába üljük körül kevesebben az asztalt, az ízekben és az emlékekben mind együtt leszünk. Ez az igazi ünnep, az életé és a feltámadásé.

A vöröslencse és az édesburgonya igaz barátsága – kókuszos édesburgonya curry vöröslencsével

25 dkg vöröslencse, 50 dkg édesburgonya, 40 dkg konzerv kókusztej, 1 vöröshagyma, 3 evőkanál napraforgóolaj
a fűszerkeverékhez: $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{4}$ kiskanál mustármag, kurkuma, koriander, fekete bors, kardamom, római kömény, 2 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál paprika, só

Előveszem a legszebb halványzöld vágódeszkám (műanyagból van, igazából nem szeretem annyira, mint a masszív fadeszkákat, de most a színe miatt pont megfelel a célnak), gondolatban kettéosztom, aztán az egyik felére ráteszek egy szem vöröslencsét, a másikra egy szépen meghámozott édesburgonyát. A zöld háttér szépen kiemeli a narancssárgát, a vöröslencseszem valahogy még kisebbnek látszik tőle, az édesburgonya meg egészen hatalmas. Pár másodpercig nézem őket, két, egyszerűségében is egzotikus alapanyag, egyiket sem ismertem gyerekkoromban, aztán mindkettőt nagyon megszerettem, gyors és laktató, de mégsem mindennapi alapételeket szoktam főzni belőlük. Most kókuszos édesburgonya-vöröslencse curryt készülök főzni, ez az egyik legkedvesebb főzelékem, de mielőtt belevágnék a főzésbe és az édesburgonyába, egy-két percig elmeditálok a két alapanyag különbözőségén és hasonlóságán, a lencseszem apróságán, az édesburgonya gumójának kemény erején. Szeretem ezeket a pillanatokat, ha lehet, még a legnagyobb kapkodásban is szakítok rá időt, végigfutnak a fejemben az emlékek és a lehetőségek, mi mindent főztem ezekből az alapanyagokból, és mi mindent főzhetnék, készülhetne citromos vöröslencseleves és hozzá sütőben sült fűszeres édesburgonya-hasábok, vagy kihozhatnám a sütőtököt, keríthetnék egy-két csirkecombot, és akkor készülhetne

vöröslencsés-édesburgonyás-sütőtökös paprikás csirke. Ilyenkor szoktak új ötletek is eszembe jutni, egy pillanatra eltöprengek a miszópasztás édesburgonyapüré harmonikus szépségén, elhatározom, hogy nemsokára újra főzök majd olyat, valamilyen sült hal körete lesz, nagyot nyelek a gondolattól, aztán megrázom a fejem, a felkészülési idő lejárt, elég már a meditatív álmodozásból.

Vigyázva szeletekre, aztán kockákra vágom az édesburgonyát (az édesburgonya igen kemény tud lenni, ha nem vigyázunk, könnyen megcsúszhat a kés, közben egy pillanatra csak-csak elkalandozik a figyelmem, eszembe jut a korszak, amikor édesburgonya-pirítóssal szórakoztam – jópofa reggeli, vékony és minél nagyobb szeleteket kell vágni az édesburgonyából, aztán egy pirítógépben [kenyérpirító] kitartóan addig kell sütni őket, amíg jó ropogós kérgük nem lesz, ha kész, vajat vagy krémsajtot lehet kenni rá), amikor kész, egy szűrőbe teszem a kockákat, és megmosom a csap alatt. A lencsét is megmosom, fél kiló édesburgonyához negyed kiló lencsét szoktam adni.

Jöhetnek a fűszerek, negyed-negyed kiskanálnyi mustármagot, kurkumát, koriandert, fekete borsot, kardamomot és római köményt teszek egy serpenyőbe, kis lángon szárazon kezdem pirítani a fűszereket, közben arra gondolok, milyen jó, hogy van erre időm, és nem kész curryport kell használnom, persze az se lenne baj, de hát mégis, jobb megadni a módját, és különben is, szeretem a mozsaram használni, mert ahogy a fűszerek illatozni kezdenek, át is öntöm mindet a mozsárba, szépen porrá töröm az összeset, „törjél, mag, zúzódj szét”, kántálom közben félhangosan a mozsártörő munkadalom, lehetnék persze hangosabb is, a családtagjaim már megszokták, megszerették. Ha már minden jól összetörött, még két gerezd fokhagymát is belepasszírozok, aztán hozzákeverek egy kiskanálnyi paprikát (lehet erőset is, ízlés szerint, a kókusztej úgyis szelídít majd rajta).

Most már csak egy közepes fej hagymát kell felkockázni, és túl is vagyunk az előkészületeken. Előveszem a kétliteres piros vaslábosom, kevés napraforgóolajat melegítek benne (vaját is használhatnék persze, vagy tisztított vajat), kicsit megfonnyasztom a hagymát, rádobom a fűszereket, megkavarom, örülök az illatuknak, belekeverem a lencsét és az édesburgonyát, jól

megsózom, felöntöm annyi vízzel, amennyi éppen ellepi, megvárom, amíg felforr, aztán lehúzó a lángot, majd hozzákeverek egy konzervnyi kókusztejet. Jó nézni, ahogy a fehér és sűrű kókusztej örvényesen kavarg a lábosban, fel-felbukkan benne egy-egy narancsszín édesburgonya, aztán lassan felúsznak a tetejére a fűszeres olaj cseppjei.

Most már csak várni kell húsz percet, fél órát, amíg az édesburgonya és a lencse megfő, az ízeik összekeverednek, összeérnek, összefonódnak, úgy, mintha mindig is összetartoztak volna, és a végére egy sűrű, zamatos, halvány narancsszínű főzelék illatozik majd a lábosban. A lencse persze magába szívja a folyadékot, szóval érdemes közben ránézni egyszer-kétszer, és ha elfőtte volna a levét, akkor picit utánaönteni.

Barna rizst szoktam főzni hozzá, arra halmozom rá, ha éppen van otthon, akkor pár csepp lime-ot vagy citromot facsarok rá, aztán bőségesen megszórom apróra vágott friss petrezselyemzölddel vagy petrezselyemzöld és bazsalikom keverékével, és közben mindig irigykedve gondolok azokra a szerencsés embertársaimra, akik nem érzik szappanízűnek a friss koriandert.

Almás-narancsos kacsamell, avagy hogyan tanultam meg kacsamellet sütni

2 fél bőrös kacsamell, só, bors, víz, 1 alma, ½ narancs

Sokáig azt hittem, hogy tudok kacsamellet sütni. Sütöttem is büszkén, pont úgy, mintha kacsacombót sütnék: kicsit körbesütöttem serpenyőben, aztán zöldségágyon betettem a sütőbe, és kis lángon, sokáig sütöttem, fóliával letakarva védtem a kiszáradástól. Meg is sült persze, abban nem volt hiba, csak a bőre nem lett ropogós – de azon paprikás-mézes szójaszósszal segítettem, bekentem szépen, aztán betettem még gyorsan a grill alá öt percre: a bőr ettől ugyan még mindig nyúlós maradt, és a

zsírja se olvadt ki rendesen, de már legalább volt rajta egy kis égett, fűszeres cukormáz. Éles késsel vágtam belőle vékony szeleteket, sűrű volt, omlós és enyhén májzú, mégis örömmel, áhítattal ettük. A comb persze finomabb volt, mindig előbb el is fogyott a mellnél.

Aztán egyszer olvastam valamit a rozéra sült kacsamellről, és arról, hogy ha igazán jó kacsamellet akarunk sütni, akkor úgy kell kezelnünk, mint a steaket. Steaket, azt aztán tudok sütni, gondoltam – nem tántorított el, hogy a kacsamell egyik felén ott a bőr és a zsír, fogtam tehát, és jól felforrósítottam a serpenyőt, bőrével lefele beletettem a kacsamellet, két perccel később aztán fél kézzel hátranyúlva, légtornászt megszégyenítő mozdulattal próbáltam kinyitni az ablakot, hogy utat találjon valahogy a serpenyőből előgomolygó csípős fekete füst, és közben a másik kezemben egyszerre két villát szorongatva próbáltam visszanyomni a mindenáron felkunkorodni akaró húsdarabot a serpenyőbe. Nem: a bőrös kacsamellet egyáltalán nem úgy kell sütni, mint a steaket, hacsak nem szereti az ember a kívül szenes, de belül nyers kacsahúst.

A bőrös kacsamellet úgy kell sütni, hogy az ember fogja a kacsamellet, aztán előveszi és a biztonság kedvéért még egyszer megfeni a legeslegélesebb kését, aztán óvatosan, de biztos kézzel finom kocka- vagy rombuszhálót rajzol a pengével a bőrére, de úgy, hogy ha lehet, csak félig vágja át a bőr alatti hájréteget (én ilyenkor igyekszem bátor hályogkovácsnak képzelni magam). Ha ezzel megvagyunk, sózzuk meg kicsit a húsos felét, facsarjunk rá a darálóból egy kevés borsot, aztán öntsünk egy kevés vizet a serpenyőbe, helyezzük bele bőrével lefelé, és kezdjük sütni közepes lángon.

Pár percet kell csak várni, mire szépen, lassan, kíméletesen elkezd kiolvadni a bőr alól a zsír. Kezdetben, amikor nagyon izgultam, néha egy kislábos fedelével bőszen a serpenyőbe nyomtam a húst, ez ugyan hatékony megoldás, engem viszont nyomasztott, hogy nem látom, mi történik, úgyhogy azóta inkább két kanalat használok erre a célra.

Ezen a ponton két út áll előttünk: lehet hat-nyolc percre várni, amíg szépen kisül a bőr alól a zsír, aztán a serpenyőt felforrósítva, a húst megfordítva kérget sütni rá, és utána öt-hat percre betenni a

180 fokos sütőbe, de én izgágább vagyok ennél, úgyhogy el szoktam kezdeni a mell húsos felére kanalazni a forró zsírt. Néha kicsit meg is döntöm a serpenyőt, ilyenkor emelni szoktam a lángon, a kanalazást magát pedig igyekszem ritmikusan csinálni, mintha valami zenekarban játszanék – az ütemet az diktálja, hogy milyen gyorsan folyik vissza a hús felszínéről a serpenyőbe a zsír.

Kitartó szorgalommal, ritmusosan kell kanalazni, szinte zeneközei állapot lesz, a hús felszíne előbb kifehéredik, aztán lassan színt kap, közben a zsír színe is változni kezd, előbb csak halványsárga, aztán lassan elindul az arany és a világos borostyán árnyalatai felé.

Amikor a hús már szép pirosra sült a rákanalazott forró zsírtól, meg kell fordítani, és két-három percig sütni, bőrével felfelé. Ilyenkor jól el lehet álmélni azon, milyen szépen kinyílt a rombuszminta, milyen finom ropogósra sült a bőr.

Mielőtt felszeletelnék, mindenképpen pihentetni kell a húst, én langyos, mondjuk 100 fokos sütőben hagyom tíz percre. Legjobban almát szeretek sütni hozzá, egy savanykás zöld almát keresztben félujjnyi vastag szeletekre vágok, lehetőleg úgy, hogy pont hét szelet sikerüljön, jó érzés körberendezni őket a serpenyőben, elgyönyörködni a magház csillagában. A szeletek közepes lángon gyorsan megsülnek a kiolvadt kacsazsírban, egyet fordítok rajtuk, aztán már készen is vannak.

Most már csak a mártást kell elkészíteni. Nem szoktam túlcifrázni: óvatosan kiöntöm és biztos helyre teszem a serpenyőben maradt zsírt, egy pillanatig elábrándozom azon, hogy mi mindent fogok majd főzni vele (nagyokat nyelek a tepsis rozmaringos krumpli, a fokhagymakonfit, vagy az almás pecsenyezsír gondolatától), aztán a serpenyőben maradt finom pörzsanyagokra ráfacсарom egy narancs levét, két-három perc alatt sűrűre forralom, aztán leveszem a lángról.

Most már csak fel kell vágni a kacsamellet szép vékony szeletekre, igazságosan elrendezni a tányérokra az almaszeletekkel, pár kanál mártást kanalazni rá, és készen is vagyunk. Köretnek legjobban fehér miszóval gazdagított krumplipürét szeretek adni hozzá (vagyis a kész krumplipürébe egy

kevés világos miszót keverek), az ideális az, ha kuktában gőzölt krumpliból készül sok-sok vajjal – de ez már egy másik történet.

Lassan sült tépett tarja lecsós sült rizottóval

1 kg tarja, só, bors, római kömény, kakukkfű, rozmaring, 1 fokhagyma, vaj, olívaolaj vagy libazsír, 1 vöröshagyma, 2 kápia paprika, 1 közepes padlizsán, 3 paradicsom (lehet konzerv paradicsom is), 1 dl fehérbor, 1 fokhagyma, 1 öklömnyi édesburgonya, 1,5 csésze rizottórizs

a tálaláshoz: reszelt parmezán, petrezselyemzöld, bazsalikom

Gyors-lassú étel ez, úgy értem: négy óra alatt lesz kész, viszont csak az elején meg a végén van vele tíz-tíz percnyi munka – vaslábosban, sütőben készül. A tépett disznóhús örömeit kombinálja a rizottó örömeivel, de úgy, hogy közben a tépett hús sem egészen a klasszikus recept szerint készül és a rizottó sem, viszont a tépett hús tökéletes feltét lesz majd a zöldséges, krémesen lágyra sült-főtt rizsen.

Vegyetek egy jó kilós tarját (lehet persze nagyobb is, csak a lábos mérete szab a húsnak határt, de ha maradna tépett hús, akkor abból egy-két napig igen finom szendvicseket gyárthatunk), dörzsöljétek be sóval, borssal, római köménnyel. Ezt egy-két nappal korábban is meg lehet csinálni, én sokszor zárható műanyag zacskóban tartom egy-két napig a húst, kakukkfűvet, rozmaringot és megroppantott fokhagymagerezdeket is teszek ilyenkor mellé. Ha van rá idő, jó, ha nincs, akkor meg nincs, úgy is működni fog, sőt finom lesz.

A legjobb fedeles vaslábosotokban habosítsatok négy-öt kanál vajat, öntsetek hozzá egy kis olívaolajat, vagy keverjétek hozzá egy-két kanál libazsírt – két véglet, mindkettő máshogy finom, a libazsírtól valahogy fényesebben szokott csillogni a végén a rizs –

persze akinek úgy tartja kedve, használhat csak vajat, vagy csak libazsírt, én mindig kombinálni szoktam egyiket a másikkal.

Ha túl vagytok ezen az esztétikai és erkölcsi dilemmán, akkor a felforrósított zsiradékban süssétek körbe a húst. Az a jó, ha színt kap, én azt szeretem, ha minden oldalán kap egy kis kérget, viszont ügyesnek kell lenni, amikor az ember szépen az oldalára állítja és az edény falának támasztja a húsdarabot, mert ha nem vigyázunk, a húsdarab ledől és beleplaccsan a forró zsiradékba, és akkor törölhetjük le újra a sütőlapot.

Közben vágjatok kockára egy hagymát, két kápiát és egy padlizsánt, húzzátok le három szép paradicsom héját és azt is kockázzátok fel (konzerv paradicsom is szóba jöhet, pláne valami jobbfajta olasz) – én szeretem fokozni az izgalmakat, és a hús körbepirításával párhuzamosan aprítani a zöldségeket.

Ha a hús szépen körbepirult, vegyétek ki, tegyétek egy tányérra, aztán a fonnyasztókat meg a hagymát, sózzátok, borsozzátok, dobjátok rá a kápiát, és mikor már színt kaptak, forgassátok bele a padlizsánt. Kevergessétek jó vadul pár percig, aztán öntsetek rá egy deci fehérbort, várjátok meg, amíg felrotytan, adjátok hozzá a paradicsomot.

Ezen a ponton, ha olyan a kedvem, megesik, hogy hozzáadok egy fej gerezdekre bontott, de hámozatlan fokhagymát, a gerezdek belseje majd szépen karamelles fokhagymakonfítszerűséggé sűrűsödik-változik a folyamat végére, viszont tálaláskor érdemes ezeket kiszedegetni a rizsből, kinyomni a belsejüket, aztán visszakeverni a rizottóba – ez némileg macerás, bár nagyon megéri, csak nem mindig van hozzá kedve az embernek (persze vannak olyan lusta ínyencek, akik egyszerűen benne hagyják a gerezdeket a rizsben, aztán a tányéron mindenki maga szedheti, vagy éppen szopogathatja ki belőlük a mély ízű, finom sült fokhagymahúst).

Ha van otthon édesburgonya, én ezen a ponton egy öklömnyi darabot krumplihámozóval bele szoktam szeletelni a szószba – ez egy véletlen felfedezés, egyszer pont megmaradt egy öklömnyi darab az édesburgonya curry készítésekor (egyet kifelejtettem, vagyis benne maradt a szűrőben), és nem akartam hagyni, hogy kárba menjen – a folyamat végére ezek a vékony csíkok szinte

feloldódnak majd a rizottóban, de picit sűrűbb és selymesebb lesz az egész, valahogy fokozódik tőle a padlizsán íze.

Most tegyék vissza húst a lábosba, ne felejtse a tányérban maradt levet is visszaönteni, aztán fedjék le és tegyék be a sütőbe 140 fokra, három órára.

Ha letelt a három óra, mérjék ki másfél csészényi rizottórizst.

Egy pillanatra vegyék ki a húst a lábosból, egy csészébe kanalazzatok át vagy tíz-tizenöt evőkanálnyit a szószból, ez a tépett húshoz kell majd, hogy jó zamatos legyen, aztán keverjék a lábosba a rizottórizst.

Tegyék vissza a húst a lábosba, aztán fedjék le újra, és süssék további fél óráig. Negyed óra elteltével érdemes megnézni, hogy kell-e esetleg még bele folyadék, a rizs ugyanis mindent fel fog szépen szívni, és nem jó, ha kiszárad – tehát ha kell, akkor öntsetek hozzá fél csésze vizet.

Fél óra múlva a rizs már krémesen puha, de még azért van egy pici tartása.

Vegyék ki a húst, két villával tépjék cafatokra, keverjék hozzá a megmentett szaftot. Aki igazán dekadens, az most újra vaját habosíthat, és amikor már szinte barna, akkor a serpenyőt a tűzről levéve megforgathatja benne a tépett húst. Mindenre elszánt élvhajhászok ilyenkor a rizsbe is keverhetnek egy kevés vajat, nem beszélve a parmezánról, ami szintén nagyon jól tud tenni a rizottónak.

Most már csak tálalni kell, halmozzatok egy szép adag rizst a tányér közepére, tegyék a tetejére bőven a tépett húsból, és ha van, szórjatok rá frissen vágott petrezselyemzöldet vagy bazsalikomot.

Képzeljék el, hogy mennyire jó lesz az első falat, és közben csodálkozzatok el azon, hogy amit enni fogtok, az tulajdonképpen nem más, mint egy igazán különleges, felségesen ízletes rizses hús.

**Tépett disznópecsenye almás-fokhagymás
barbecue szósszal**

1,5 kg tarja, comb vagy lapocka, 2 evőkanál barna cukor, 2 evőkanál durva szemű só, 1 kiskanál paprika, 1 kiskanál fekete bors, ¼-¼ kiskanál római kömény és fokhagymapor, kevés vaj vagy zsír, 1 vöröshagyma, 1 savanykás zöld alma, 1 fokhagyma, 1,5 dl barna sör

a mártáshoz: 3 evőkanál mustár, 3 evőkanál ketchup, 1 kiskanál csípős paprika, 1 kiskanál balzsamecet, frissen őrölt bors, pár csepp Bourbon

Tudom-tudom, az igazi tépett tarja szmókerben készül, én persze erre azzal vághatnék vissza, hogy én meg már tizenöt éve szuvidáltam a pulled porkot, amikor még magyar neve se volt szegénynek, de ebben a könyvben hosszas megfontolás után mégse lett se szuvid, se BBQ fejezet, úgyhogy a se nem szuvidált, se nem szmókerelt, hanem egyszerű vaslábosban készült, tépett hús receptemet fogom most mindenfajta szégyenérzet nélkül elővezetni, elég finom tud lenni az is, tapasztalataim azt mutatják, hogy ha kellően alacsonyan tartjuk a hőfokot, akkor vaslábosban is elég szép eredményeket lehet elérni, kompromisszumnak kompromisszum, de a vállalható fajtából.

Aki nem tudná, a tépett hús puhára sütött-párolt-füstölt pecsenye, olyan omlós, hogy ha elkészült, két villával rostjaira tudjuk szedni, vagyis tépni, a rostokat aztán bőségesen meg kell öntözni koncentrált pecsenyelével, amit aztán a hús szépen magába szív, és így rettentő puha és nagyon ízletes húshoz jutunk, hidegen is, melegen is nagyon jó szendvicsbetét, de én rizottók, sőt főzelékek feltétjeként is bátran szoktam használni.

Először is beszerzek egy szép másfél kilós darab tarját vagy combot vagy lapockát, jól szárazra törlöm, aztán összekeverek két evőkanál barna cukrot, két evőkanál durva szemű sót, egy kiskanál paprikát, egy kiskanál fekete borsot, negyed kiskanál római köményt és ugyanannyi fokhagymaport, ezzel szép alaposan bedörzsölöm a húst. Folyékony füstöt is szoktam használni, pár csepp kell csak, vagy ha porlasztóban van, akkor két-három fűjásnyi, ha nincs, akkor a füstölt só vagy a füstölt paprika is megteszi. (Régen a folyékony füstöt elvből megvettem, azt hittem,

valamiféle mesterséges, természetellenes aroma, de aztán utánanéztem, és megtudtam, hogy tényleg igazi füstből van, úgyhogy megenyhültem.)

Zsírpapírba vagy alufóliába csomagolom, hagyom legalább két órát, legfeljebb két napot pihenni, érlelődni a hűtőszekrényben, hadd járják csak át a húst a fűszerek ízei.

Ha eljött végre a tépett hús készítésének ideje (a fő korlát, hogy négy-öt órára le kell foglalni a sütőt), akkor előveszem a legkedvesebb fedeles vaslábosom, mégpedig a közepesen magas, ovális feketét, egy kis vajon vagy zsíron gyorsan körbesütöm a húst, nem kell pirosra sütni, elég, ha színt kap. Néha fordítok egyet a húson, közben gyorsan megpucolok és felszeletelek egy szép fej hagymát, szeletekre vágok egy fél zöld almát (másfajta is jó, én azt szeretem, ha savanykás fajta), gerezdekre szedek egy fej fokhagymát (megpucolni nem kell).

Ha a hús szépen körbepirult, kiveszem a lábosból, vagy ha lusta vagyok, akkor csak élére állítom, hogy maradjon a lábos alján egy kis hely, fonnyasztok egy kicsit a hagymán, aztán ráfektetem a húst, körédobálom az almaszeleteket és a fokhagymagerezdeket. Ellenállok a kísértésnek, nem vacakolok azon, hogy a hús minden oldalára ugyanannyi jusson mindenhől, mert ennek igazából semmi jelentősége, lényeg, hogy mindenhova jusson mindenhől.

Most jött el a sör ideje. Előveszem a hűtőből a gondosan bekészített barna sört – az a jó, ha nem túl kesernyés fajta, inkább valamilyen karamellesebbet javaslok –, kibontom, aztán szépen körbelocsolom vele a húst. Két okból is fontos, hogy jófajta sört vegyünk, egyrészt nyilván azért, hogy jó ízt adjon a húsnak, másrészt meg azért, hogy sajnáljuk az egészséget beleönteni, márpedig a túl sok sörtől keserű lehet a hús, bőven elég lesz oda egyharmad üvegnyi, a többi a szakács jutalma, el szabad kortyolgatni a jól végzett munka örömeivel – behűteni is csak ezért kellett.

Egyelőre készen vagyunk, le kell fedni a lábost (fontos, hogy a fedő minél jobban zárjon, ha biztosra akarunk menni, körbetekerhetjük alufóliával a fedőt, vagy vágthatunk klasszikus francia módszer szerint sütőpapírból fedőtömítő oválist a fedő és az edény pereme közé), és betenni a sütőbe.

140 fokon alul-felül sütésre kapcsolva úgy négy és fél óra kell neki. Ha sietünk, 150 fokon három óra alatt is készen lehetünk, ennél jobban nem érdemes sietni, mert nem lesz elég foszlós a hús. Ha jobban ráérünk, akkor viszont lehet 120 fokon hét órát hagyni, elég szép élmény éjfélkor a sütőbe tenni, aztán reggel hétkor arra ébredni, hogy kész lett.

Közben nem nagyon kell nézegetni, aki akar, fordíthat rajta egyet, de tulajdonképpen erre nem sok szükség van. Régebben aggódva forgatgattam, locsolgattam, de az évek alatt megtanultam, hogy ez igazából buzgómócsing túlféltés, nem lesz attól semmivel se jobb, ha óránként abajgatom.

Ha letelt az idő, áhítatosan felnyitom a lábost, kiveszem a húst a legnagyobb deszkára, aztán két villával ízekre szedem. Ha minden jól ment, akkor minden további nélkül rostjaira hull.

A lábosban maradt levet átöntöm egy szűrőn, a szétfőtt alma, fokhagyma és hagyma nem túl bizalomgerjesztő látvány, de tudom, hogy ettől nem szabad megijedni, nagyon szépen összerántja és megízesíti majd a mártást.

De előbb a pecsenyelét kell visszakeverni a húsba. Ha nagyon híg, akkor lehet forralni pár percig, hogy kicsit besűrűsödjön, az a jó, ha már olajosan, de még nem egészen híg mézként folyik le a kanálról. Itt lehet egy kicsit csalni, ha a hús nem volt nagyon zsíros, akkor bátran beledobok tíz deka hideg vaját a pecsenyelébe, összekeverem, aztán elkezdem hozzáadagolni a húst.

A rostok lassan magukba isszák a levet, a lábos tele van tépett hússal.

Most már csak BBQ mártás kell hozzá: egy kis lábos fölé teszem a szűrőt, egy kanál hátával szép nyolcasokat írva a belsejébe átpasszírozom a fokhagyma-alma-hagyma maradékát, aztán hozzákeverek három evőkanál mustárt, három evőkanál ketchupot, egy kiskanál csípős paprikát és egy kiskanál balzsamecetet, egy kis frissen őrölt bors kell még bele, és pár csepp Bourbon.

Focacciatésztából szoktam tenyérnyi zsömlécskéket sütni (öklömnyi darabokat gömbölyíték a tésztából – figyelem, nekem elég kicsi öklöm van –, hagyom kicsit kelni, aztán vaslapon, gőzölt sütőben tizenöt perc alatt aranyszínűre sülnek –, de ha egyszerűbb,

egy nagyobb focacciából is lehet szép szeleteket vágni), kettévágom őket, megrakom hússal a belsejüket, szószt is kanalizok bele, és már kész is a tépett húsos szendvics. Ha van, kovászos uborkát szeretek legjobban harapni hozzá.

Sütőtökös ravioli, Mantova szellemében

a töltelékhez: 1 kg sütőtök, ½ alma, 1 kiskanál méz, 1 kiskanál mustár, 3 evőkanál darált mandula vagy dió, 5 dkg parmezán, egy csipet só, egy csipet szerecsendió

a tésztához: 30 dkg finomliszt (esetleg durummal keverve), 3 tojás + 1 tojássárgája, kis só

a tálaláshoz: egy kis vaj, fél marék friss zsálya, parmezán ízlés szerint

– Április Bolondja, miért kensz vajat az órára?

– Igen jó vaj!

Az *Alice Csodaországban* Bolondos Kalaposának és Április Bolondjának vidám párbeszéde jut eszembe Lewis Carroll halhatatlan könyvéből, annak is a meselemez-változatáról, miközben először mézet, aztán mustárt kenek a félbevágott zöld almára.

Úgyhogy felteszem, és meg is válaszolom magamnak a kérdést: Igen jó mustár.

De ne szaladjunk előre, a történet, amelynek egyik állomása az, hogy a sütő előtt állva nem kevés aggodalommal és izgalommal a szívemben, de azért reménykedve kenegetek mustárral egy fél almát, jóval korábban kezdődött.

Egy évvel korábban. Akkor jelent meg olaszul a *Máglya* című regényem, ezért aztán meghívtak Mantovába egy irodalmi fesztiválra. Öt napot voltam ott, és mindennap másik vendéglőben ettem sütőtökös raviolit – precíz, jó felkészült utazó módjára ugyanis tudtam, hogy Mantova Monteverdi és a sütőtökös ravioli

városa, és szeptember második hetében már pont eljön ott a sütőtökös ravioli ideje. Ezt ki kell próbálni, gondoltam, és úgy is tettem, és ahogy beleszúrtam a villám az első, olvasztott vajjal meglocsolt ravioliba, amire ráadásul reszelt parmezán és enyhén párolt zsályalevél is került, már sejtettem, hogy ebből szerelem lesz, és mikor aztán lenyeltem az első falatot, már tudtam, hogy bizony, ez megint egy olyan étel, amit haza kell vinnem magammal, meg kell majd próbálnom megfőzni.

És ennek most jött el az ideje. Vagyis nem, most jött meg hozzá a bátorságom. Vagyis nem, most kapott el a sütőtökös ravioli utáni szenvedélyes vágyakozás. Most azonnal sütőtökös raviolit kell készítenem.

Mindezt azért, mert benéztem a kamrába, és szembemosolygott a szép kis hokkaido tök, és arról valahogy eszembe jutott Mantova, és onnan kezdve nem volt már visszaút.

Akkoriban alaposan utánanéztam a receptnek, úgyhogy tudom, az a trükk, hogy a ravioli töltelékét adó sütőtökpürébe egy kevés reszelt mandulás keksz és egy kevés *mostarda alla Mantova*, vagyis egyfajta pikáns mustáros alma-, birsalma- vagy körtekompót kerül, ettől lesz olyan az íze, amilyennek lennie kell. Most persze egyikből sincs itthon, úgyhogy elhatároztam, kreatív megoldásokkal pótolni fogom ezeket a fűszernek használt különlegességeket, bár elvileg ezek nélkül is lehetne sütőtökös raviolit csinálni, ha nem is igazi mantovai ravioli lesz, csak Mantova szellemében készül majd. Persze tudom, hogy ha minden kötél szakad, egy kevés frissen reszelt citromhéj is megteszi, de én most kísérletező kedvemben vagyok, és elhatározom, hogy a tökkel együtt egy fél almát is megfogok sütni, jól megkenem mézzel és mustárral, és ezt a mézes-mustáros sültalmapépet fogom mostarda helyett használni. Mi történhet? Hát legfeljebb nem teszem bele.

Négybe vágom a tököt, a magokat ravaszul nem kaparom ki belőle, most ugyanis nem ropogós kérgű finom tökszeleteket szeretnék, hanem puhára sült finom tökpépet, ehhez pedig pont jó, ha a magos rész megvédi a tök belsejét a kiszáradástól, beteszem a sütőbe, aztán a vágott felén mézzel és mustárral megkent almát is a tökök közé csúsztatom. (Hogy ne billegjen, előrelátóan levágtam egy pici szeletet a domború feléből.)

Amíg a tök megsül, meggyúrom a tésztát. Tudom, tudom, ideális esetben a tölteléknek egy napot pihennie kellene, de ez most nem ideális eset: ez az azonnali megkívánás és megvalósítás némileg szeleburdi kalandja.

Harminc deka finomliszt, egy fél kiskanálnyi só, három tojás, és egy plusz tojássárgája. Lisztkúp a deszkán, benne kis mélyedés, abba jönnek a tojások, ahogy gyúrni kezdem, persze Nagymamám keze jut eszembe, az, ahogy ő gyúrta ugyanígy a tésztát, előbb morzsálékos lesz, aztán szépen összeáll, gyúrom, beleadom a súlyomat. Ahogy dolgozom, megtelik a tér a sült tök illatával, halványan az almáét is érezni. Gyerekkori illat, téli illat, de most azért sem a télre gondolok, és a nagy hideg séták utáni forró sütőtökszeletekre, nem – most egy verőfényes ragyogó őszi napot képzelek el, mert ez egy verőfényes őszi étel, és akkor is az lenne, ha történetesen tavasszal ennénk.

A tészta összeállt, most egy órát pihennie kell, addig a tök is kész lesz.

Jó húsz perc telt el, aggódó kíváncsisággal nyitom a süttőt. Az alma megsült, a tetejére is rásült a méz meg a mustár, kis levet engedett, szerencsére bölcsen kibéleltem a tepsit sütőpapírral. Kanállal kiviszem az almát, beteszem egy keverőtál aljára, villával kikaparom a pépesre sült mézes-mustáros almahúst a héjából, a héjat kiviszem és kidobom, aztán pépesítem az almát. Óvatosan kóstolom meg, finoman csípős, mustáros almapüré, jó lesz ez.

Negyedórát hagyom még a tököt, porhanyósan puhára sült, kikanalizom a magokat belőle, aztán a tök húsát kanállal szépen leszedem a héjáról, odateszem az almapép mellé, két villával szépen összedolgozom. Az íze egyszerre édes és pikáns. Maréknyi parmezánt reszelek bele, aztán egy kevés szerecsendiót, végül még hozzákeverek három evőkanál mandulalisztet, közben arra gondolok, hogy ha ez nem lenne itthon, a darált dió is megtenné, úgyis pótlék az egész, ha lenne itthon mandulás süti, akkor azt reszném bele.

A töltelék finom. Benne van Mantova szelleme. Most már csak össze kell rakni a raviolit.

Négyfelé szedem a tésztát, aztán a deszkán kinyújtom az első két adagot. Tésztát nyújtani idegnyugtató, jó nézni, ahogy simul,

laposodik, szeretem ráemelni a sodrófára, mozgatni, simítani. (Tésztanyújtó gépem is van, azt akkor szoktam használni, ha a gyerekekkel főzünk – ilyenkor ők tekerik a nyelét és én húzom a tésztát, vagy fordítva.)

Jó vékony tésztaalapok nyúltak, jólesik végigsimítani damaszsima felületükön, egyforma téglalapokat formázok belőlük.

Most jön a legjobb rész, gondolatban kockákra osztom az egyik tésztaalapot, minden kocka közepére egy kiskanállal töltelékot kanalizok. Egyenletesen, tudom, nem szabad se túlzásba esni, se spórolni a töltelékkel. Jó nézni a kis narancs gömböket a tésztán, jó ráhajtani a másik lapot. Szép derekas, úgy ötször ötcentis raviolikockákat kapok, a szakácskéssel elvágom őket egymástól, megfogadom magamban, hogy legközelebb megkeresem az ajándékba kapott recés szélű görgőt, amit jól eldugtam valahova, közben szeretettel, finoman körbenyomogatom a szélüket villával.

Most már nincs sok hátra, csak lobogó vízbe kell dobni őket, aztán gyöngyözve hat percig főni hagyni, ez pont elég idő arra, hogy serpenyőben egy kevés vajat olvasszak, aztán a tűzről levéve beledobjam a zsályát.

Szűrőkanállal tányérokra rendezem a raviolikat, igazságosan, mindenkinek öt szép nagyra nőtt darab jut, rákanalizom az olvasztott vajat. A parmezánt majd az asztalnál reszeljük rá, mindenki annyit, amennyihez épp kedve van.

Ebéd közben aztán Mantováról mesélek, a régi színházról, és Monteverdiről. Az étel pedig fényes, és gazdagon finom, egyszerre könnyed és súlyos, akár egy séta közben fűtyülve dúdolt barokk operaária.

A csólent ajándéka

hozzávalók, ahogy Mama felírta, 6 személyre bőségesen: 1 kg tarka bab vagy fehér és tarka keverve, 1 csésze gersli (árpagyöngy), 2 nagy vöröshagyma, 1 sárgarépa, pár gerezd fokhagyma, 1 petrezselyem, egy marék aszalt szilva és

mazsola, 4 tojás héjában, bors, só, egy szál csombor (borsikafű), kakukkfű, majoránna, 1 füstölt libamell, 1 friss libamell, 2 hízott libacomb, ½ kg sovány marha, lehet fehérpecsenye vagy comb, 1 velős csont

a kuglihoz: 1 tojás, 1 kiskanál édes paprika, só, bors, 2 evőkanál libazsír, 3 evőkanál kukoricadara, liszt, ½ alma, 3-4 csiperkegomba

Csólentet főzünk Édesanyámmal. Van, akinek ez sólet, nekünk csólent, Édesanyám úgy tanulta Nagyváradon a Stern-palotában, még kislánykorában, a saját édesanyjától. Ez a mostani ráadásul nem is akármilyen csólent, ez születésnap ajándék csólent, nekem készül, az én születésnapomra, de az igazi ajándék benne az, hogy Mama azt mondta, jöjtek el, főzzük együtt, ideje, hogy megtanuljam rendesen a csólent titkait.

Ő már hajnalban elment a piacra – jó, megígéri, hogy legközelebb én is vele mehetek, de ez most így egyszerűbb volt, megvett előre mindent, ami kell, amikor megérkezem hozzá, már ott van az egész kikészítve szépen az asztalon, a legszebb tányérokra és a legszebb terítőn, adjuk meg a módját, mondja Édesanyám. A kék szélű porcelántányérokra ott a sok hozzávaló, ujjnyi vastag szeletekre vágott füstölt libamell és friss libamell, libacombok, jó gyufásskatulyányi darabokra vágott sovány marhahús, tisztára síkált héjú tojások, felszeletelt marhahús, az előző este megmosott és beáztatott apró szemű tarkabab, árpagyöngy, aszalt szilva, mazsola, hagyma, répa, petrezselyem, kis csokorba kötve csombor, kakukkfű, majoránna, álok és gyönyörködve nézem az alapanyagokat, amikor is észreveszek egy velős csontot a tányéron. Nahát, Mama, mutatok rá, az meg hogy került oda, erről én még sose hallottam. Édesanyám arcán ravasz mosoly fut át, az az én találmányom, mondja, a velős csont jobb ízt ad a paszulyinak. Mosolygok, én is rájöttem erre, a mamámtól függetlenül, én a csilis babba szoktam szeretettel elrejtetni egy szép velős csontot (jó, és persze a pörköltben is, de ez már egy másik történet).

Libanyakat most nem csinálunk, előzi meg Mama a kérdést, a következő születésnapodra is kell hagyjunk valamit, ezen nevetünk,

legalább így egyévnyre előre látunk a jövőben, nagyon helyes, minden percnél, minden pillanatnak örülni kell, ez a legjobb az ilyen ráérős főzésben, hogy minden pillanata megbecsült ajándék.

De kuglit azért csak csinálunk? – kérdezem aggódva. A kugli a sólet tetején fővő lapos gombóc, valaha húspótlék lehetett, Édesanyám szerint az a feladata, hogy magába szívja szépen a csólent tetejére emelkedő zsírt, meg persze az ízeket is. Vékony szeleteket szoktunk vágni belőle, abból is illik tenni minden tányérba, a paszuly, a háromféle hús és a tojás mellé.

Na de ne szaladjunk ennyire előre, a tálalás majd csak holnap délben lesz esedékes, előtte a csólent öt-hat órát tölt majd szépen a 140 fokos sütőben, utána pedig ott marad a fazékban, hűl, érlelődik, krémesedik.

Kugli nélkül nincs csólent, mosolyodik el Mama, egy asztalkendővel letakart tálcára mutat. Rántsuk le a leplet a kugliról, mondom, lerántom, libazsír, paprika, reszelt alma, apróra vágott gomba, liszt és kukoricadara van a tányéron, ebből fogunk kedves, tenyérszerű lapótyákat gyúrni-formázni.

Hát akkor vágjunk bele, mondja Mama. Egy kis libazsírban hagymát pirítunk, abban körbesütjük kicsit a marhahúsokat. Ezt nem mindenki csinálja így, de Nagymamád így szerette.

Bólintok, Nagymamára gondolok, ahogy a fotelben ült, és kerítésest játszott velem, nagy paszulyszemekből raktuk szépen sorba a kerítést, a vasalópokrócon, órákon át.

A sóletet összerakni már nem nagy munka, rétegesen babot szórunk a húusra, arra megint húst fektetünk, minden fajtából, gerslit szórunk közé, belerejtjük a tojásokat (héjastól, egészben fognak megfőni), helyet keresünk a velőcsontnak, minden réteget megszórunk, borsot is csavarintunk rá, alig fél óra az egész, de közben beszélgetünk, hús, harminc, negyven évet ugrunk vissza az időbe, Brenner nénit és Brenner bácsit emlegetjük, hogy ők ezt mennyire szerették, Mama a Nagymamám mozdulataival gyúrja és formázza a kuglit, lélekben készülünk a másnapi ünnepi ebédre.

Amikor a lábos megtelik, óvatosan felöntjük az egészet hideg vízzel, szeretettel elhelyezzük a tetejére a kuglikat, szorosan lefedjük, aztán betesszük a sütőbe.

Most már te is tudsz csólintet főzni, kisfiam, mondja Édesanyám, mosolyog.

Desszertek, édességek

A gesztenyés alagút

1 kg gesztenyepüré, cukor, rum, ½ liter tejszín, egy kis zselatin, ujjnyi vastag kakaós piskóta

A *fehér király* című regényemben van egy Alagút című fejezet, abban szerepel a gesztenyés alagút, gyerekkorom mitikus süteménye. Ha nagy nehezen tudtunk gesztenyét szerezni, ez került a karácsonyi asztalra. Gesztenyegolyókat is csináltunk, páratlanul egzotikus édesség volt, semmihez sem hasonlítható kincs.

A módszer, amit a gesztenyepüré készítéséhez használtunk, visszagondolva, nem volt ideális, inkább macerás és kényelmetlen, nehéz, küzdelmes munka. De talán ez volt benne a legjobb, hogy gyerekként részt vehettem benne, és amíg csináltuk, együtt voltunk és beszélgettünk. Édesanyám ilyenkor legtöbbször a saját kisgyerekkoráról mesélt, a nagyváradi Stern-palota gangjain és udvarain zajló kalandos mindennapokról. Ezeket a történeteket én csak úgy hívtam, „kicsikorodik”, amikor leültünk együtt diót vagy gesztenyét pucolni, mindig azt kérdeztem, „ugye, mesélsz kicsikorodit?”. Mesélt.

Mi meg közben pucoltuk a gesztenyét. Nem ismertük a francia módszert, hogy a megvágott gesztenyét hideg vízben fel kell tenni főni, forrás után két percre a lángon hagyni, aztán hét percre betenni az időközben gondosan 200 fokra előmelegített sütőbe, hogy onnan az asztalkendővel kibélelt és párnával letakart edénybe kerüljön.

Nem, mi nem így csináltuk, mi először megmostuk és megsikáltuk a gesztenyét, aztán a nagy késsel félbevágtuk, majd

feltettük főni cukros tejbe. Amikor megfőtt, leszűrtük, hagytuk kihűlni, aztán előszedtük a két legkisebb, ki tudja, honnan maradt réges-régi ezüst kiskanalat, és azzal kapartuk ki szépen és ügyesen a gesztenyék belsejét.

Ez persze nem volt könnyű, sőt, fájdalmasan nehéz volt, máig az ujjaimban van az az érzés, hogy markolom a kanál vékony nyelét, a gesztenyébe szúrom, a másik kézzel ellentartok. Forगतok egyet a kanálon, a vékony nyele dörzsöli az ujjaim bőrét, rászorítok, tovább fordítom. Hol azt gondolom, hogy kulcs fordul a zárban, hol a nyári karalábéfűrés jut eszembe. (Persze, a karalábéfűróval is próbáltuk, de az túl nagy volt, vagyis a mi gesztenyéink voltak túl kicsik.) A karalábéfűrés és Sztrogoff Mihály, mert Apám a karalábéfűráskor, amit szintén sokszor így, együtt csináltunk, mindig Sztrogoff Mihályról beszélt. Arról, ha a tatároknak lett volna eszük, nem az izzó pengével vacakoltak volna, hanem rendszeren karalábéfűróval. Ezt gyerekként rettenetesen viccesnek találtam, és csak egy kicsit fájdalmasnak, épp annyira, amennyire a gesztenyekaparás fájdalmas. Kaparjuk a gesztenyét, kicsi halomba gyűlik, de megkóstolni még nem érdemes, mert hát akármilyen ügyesen is forgatjuk a kiskanalainkat, a gesztenye belső héjából is elég sok bekerült a kupacba, majd egy szitán fogjuk az egészet átpasszírozni, hogy ettől megszabaduljunk.

Mély ízemlék az így pucolt gesztenye, mert persze úgysem bírom ki, legalább egy kiskanálnyit meg kell kóstolni belőle, az ezüst (persze igazából könnyen lehet, hogy alpakka) kanál fémíze összekeveredik a gesztenye lisztes-tejes-cukros édességével. Az ízhez hozzátartozik a szájpadrásra tapadó gesztenyehéj karamelles-fás kesernyéje.

Emlékszem, egyik évben radikális újítást javasolt Apám, ne vacakoljunk a kanalakkal, hanem főzés előtt negyedbe vágjuk a gesztenyéket, és utána daráljuk le az egészet héjastul húsdarálón, és a ledarált gesztenyemasszát passzírozzuk át szépen a szitán, sokkal egyszerűbb lesz. Az ötlet jó volt, legalábbis jól hangzott, de abban az évben nem készült gesztenyés alagút, passzírozhattuk mi, ahogy akartuk, a ledarált gesztenyét, a héj jó része csak benne maradt a masszában. Persze így is megettük, fűjtatva, köpködve,

olyan volt, mint főtt, cukrozott, gesztenyeízű fűrészpórt enni. Az se segített rajta, hogy tettünk rá tejszínhabot.

De ha nem daráltunk, hanem kapartunk, akkor az átpasszírozás segített, a pürébe rumot kevertünk, és ha kellett, tettünk még hozzá cukrot, meg egy kis vajat, és sűrű krémmé kevertük. És félnapos fáradtság után már készen is voltunk, ott volt előttünk a kincsek kincse, egy jó félkilónyi igazi házi gesztenyepüré.

És itt dönteni kellett. Csokis gesztenyegolyókat csinálunk, vagy gesztenyés alagutat? A csokis gesztenyegolyók úgy készültek, hogy a püréből kis gömböket formáltunk, és reszelt csokoládéba forgattuk őket. Én mindig erre szavaztam inkább, mert ezt azonnal meg lehetett kóstolni, az alagutat meg csak a karácsonyi vacsora végén lehetett megvágni. És osztani kellett rajta a vendégekkel. Azért mindig készült pár golyó is, de a lényeg az alagút volt.

Anya egy hosszú őzgerincformát kibélelt zsírpapírral, aztán belekanalazta a pürét, körbetapasztotta, nem túl vastagon és nem túl vékonyan, szépen, egyenletesen. Ebbe került a felvert tejszínhab, amibe egy kis zselatint is kevertünk, a tetejére pedig ujjnyi vastag kakaós piskótát simítottunk, ami pont olyan, mint a sima piskóta, csak éppen belekeverünk még kétkanálnyi jó sötét holland kakaópórt a tésztába.

A hűtőszekrény legalsó polcára került, hogy jól áthűljön, aztán már csak várni kellett, mert ez egy olyan desszert, hogy csak amikor megfordítjuk, hogy alul legyen a piskóta, és lekerül róla a forma, és levágjuk belőle az első szeletet, akkor derül ki, hogy elég egyenletes-e a gesztenye félköre, és elég tartása van-e a tejszínhabnak. Hogy finom-e, az is ekkor derül ki persze. De ennyi munka után ez nem lehetett kérdés, a gesztenyés alagút, az nem lehet más, csakis a megtestesült mennyei manna.

Tejkrém

Üres a ház, amikor hazaérek edzésről. Nagyon kemény volt, már most sajog tőle mindenem.

Megállok a konyhában, töltök magamnak egy nagy pohár vizet, tudom, hogy nem szabad egy hajtásra meginni, csak szép lassan. Próbálok olyan lassan inni, ahogy csak tudom, és akkor eszembe jut az egyik sztori, amit Pali bácsi mesélt az egyik barátjáról és a hajnövesztő szeszről, és kitör belőlem a nevetés, de annyira, hogy beleprüszkölök a pohárba, tiszta víz lesz az asztalon a viaszosvászon. Veszem a törlőt és letörölöm, és közben nagyon megfájdul az oldalam.

Pali bácsi ma tudótágító edzést tartott, ami abból állt, hogy sorba állított minket az egyik domb tövében, és aztán elkezdett patkósvégű botokat hajigálni fel a domboldalra, olyan magasra, amilyen magasra csak tudta, nekünk meg fel kellett futni a dombra, megtalálni és visszahozni neki, hogy aztán újra eldobhassa. Pali bácsi közben lent álldogált a domb aljában és vicceket mesélt, ötkörönként meg lehetett állni és meghallgatni egyet, ami jó volt, mert a felfele futástól a negyedik körre mindig azt éreztem, hogy egyáltalán nincs a tudómban levegő, de rossz volt, mert Pali bácsi viccei olyanok voltak, hogy muszáj volt vadul röhögni rajtuk, már csak azért is, mert ő mindig olyan hangosan röhögött a saját viccein, hogy az mindenkire átragadt, aki csak hallotta, úgyhogy egy csomószer jobban fájt az oldalam a röhögéstől, mint ha beszorult volna a levegő.

Kiiszom a maradék vizet, és egyszerre azt érzem, hogy nagyon éhes vagyok. Bemegyek a kamrába, vágni akarok magamnak egy szelet kenyeret, meg akarom kenni zsírral. Pont le akarom venni a kenyérkosár fedelét, amikor meglátom a hűtő tetején a tejkrémes tubust, amiből Nagymama szokott mindig tenni a kávéba.

Kézbe veszem, lecsavarom a tetejét, a kupakja ragad, azt mondom magamban, hogy épp csak megnyalom, csak megkóstolom, hogy érezzem, milyen az íze.

Ahogy hozzáérintem a nyelvem, egy pillanatra hideg fémízt érzek, aztán egyszerre olyan sűrű édesség árad szét a nyelvem hegyén, hogy szinte csíp, édesebb mindennél, a méznél, a lekvárnál, a csokoládénál, de még a törökméznél is.

Nagyon nagyot kordul a gyomrom, a tubus köré tapasztom az ajkam, szívni kezdem belőle kifele a tejkrémet. Tudom, hogy nem kéne, el kéne engedni és le kéne tenni, de a kezem nem engedelmeskedik, rámarkolok a tubusra, megnyomom erősen, a sűrű cukros krém egészen megtölti a számat, szívom és nyelem, nem tudom abbahagyni, olyan erősen szívom, hogy belefájdul az arcom, két kézzel nyomom ki a tubusból a tejkrémet, a tubus egészen összelapul az ujjaim között, de még mindig van benne, szívom és nyomom, nem tudom abbahagyni, a tubus fémje a fogaimnak koccan.

Nyelem a tejkrémet, és megint Pali bácsi egyik vicce jut eszembe, az, amelyikben a tábornok elvtárs bekerül a pokolba, és az ördögök megengedik neki, hogy válasszon, melyik bugyorban akarja tölteni a bűneiért az örökkévalóságot, és megmutatják neki mind a kínszakszát, és akkor eljutnak egy olyan barlangba, ahol nyakig pisiben és szarban ülnek az emberek, de a tetején deszkák úsznak, tele mindenféle finomságokkal, és mindenki kétpofára zabál, és a tábornok elvtárs persze ezt választja, a bűdösséget végül is meg lehet szokni, fő, hogy legyen mit enni, és akkor be is ültetik, és épp elkezdene enni, amikor megszólal egy sziréna, és az ördögök elkiáltják magukat, hogy kajaszünet vége! Merülés!

Most valahogy még viccesebbnek tűnik, mint amikor Pali bácsi elmondta, még mindig tele van tejkrémmel a szám, le se tudom rendesen nyelni, mert annyira kell hogy nevessek, folyik végig az államon és az arcomon, prüsszkölve kacagok. Pali bácsi is két kézzel csapkodta a térdét, kivörösödött arccal többször is elismételte a poént, merülés, merülés, merülés.

Nevetek és nevetek, de úgy, hogy belerázkódik a padló, és a polcon egymáshoz koccannak az üres befőttesüvegek, és akkor azt hallom, hogy valaki más is velem nevet. Nagymama az. Ott áll a kamra ajtajában, csípőre tett kézzel néz engem és nevet, nahát, kajtármacska, hát nem rajtakaptalak? Hát milyen büntetést is érdemel a mohóság? Ahogy ezt kérdezi, csettint egyet, és akkor leesik egy kartondoboz a kamrapolcra, az oldalára fordul, kinyílik a teteje, kiömlik belőle vagy ötven bontatlan tubus tejkrém, egyenesen a lábam elé.

Nagymama már nem nevet, azt mondja, egyszer kislány korában titokban beleevett a mézbe, de az apukája rajtakapta, és az egész nagy üvegnyit megetette vele, leveseskanállal kellett kanalazza, amíg el nem fogyott az egész, azóta se szereti a mézet. Ahogy ezt mondja, megszigorodik az arca, lenéz a tejkrémes tubusokra.

Én is odanézek, tátott pófájú, mosolygós, piros tehének vannak mindegyiken. Tudom, mi fog történni, Nagymama mindjárt még egyet csettint, és akkor a tubusokról lerepülnek a kupakok, és még egyet, és akkor én térdre esem, és még egyet, és akkor a szám is kinyílik, és még egyet, és akkor a kezeim felkapnak egy-egy tubust, és két kézzel egyszerre fogom a számba nyomni a tejkrémet, a gyomrom felkavarodik, látom, hogy mozdul a Nagymama keze, tudom, hogy csettinteni fog, merülés, gondolom, merülés, de Nagymama nem csettint.

Egy zsebkendő van csak a kezében, felém nyújtja, azt mondja, töröljem meg az állam, mert tiszta maszat. Aztán leguggol, elkezd visszadobálni a dobozba a tubusokat. A válla fölött hátraszól, hogy segítsek, mire várok.

Nem bírom ki, megkérdem, hogy honnan van ennyi tejkrém. Nagymama horkantva felkuncog, úgy mondja, hogy Nagyapa ezzel szerette legjobban a kávé, de olyan drága kincs volt, hogy csak vasárnaponként engedte meg magának, nagyon ritkán tudtak csak szerezni belőle, és múltkor, amikor a városban járt, bement az új üzletbe, és látta, hogy halmokban áll a tejkrém, nem tudott ellenállni, annyit vett belőle, amennyit csak haza bírt hozni egyedül.

A Máglya című regényből

Tejverseny

dulce de leche: 2 liter tej, ½ kg porcukor, 1 rúd vanília

cajeta: 1 liter kecsketej, 30 dkg cukor, Bourbon vaníliakivonat

Nyugtalanul alszom, feketére égett karamellel álmodom. Néha felriadok, de csak az ébrenlét határáig, beszívom a lassan már az egész házat betöltő vaníliás-karamelles tejillatot, visszaalszom. Aztán reggel lesz, első utam a dolgozósobámba vezet, óvatosan leemelem a kis hongkongi számítógépre kötött és ezáltal tized Celsius pontossággal működtethető befőzőedény fedelét, óvatosan belekémlelek. A 90 fokos vízfürdőben egy vaslábos van, a vaslábosban két liter tej, egy vaníliarúd és fél kiló porcukor várja a *dulce de lech*évé sűrűsödést. A folyamat egy jó napja zajlik, és most már végre felgyorsulni látszanak az események, a tej már sűrűbb kicsit, és nem is egészen fehér, mintha nagyon enyhén sárgulna, kicsit olyan az állaga, mint a tejszörp, amit Nagymamám annak idején olyan féltve őrzött előlünk.

Ellenállok a kísértésnek, nem kavaram meg a tejet, közben a tejszörp édessége jut eszembe, a hideg, fémes íz, az, ahogy szájamban, a kamrába lopózva gyorsan lecsavarom a kupakot, és csücsörítve a menetre szorítom a szám. Ott, akkor, Marosvásárhelyen, 1986-ban a Magyarországról érkezett tubusos tejszörp maga volt a mennyei manna. Nyilván emiatt is kísérletezem most, jó harminc évvel később, a tejszörpből született édes karamellszörp, a *dulce de leche* főzésével. A legegyszerűbb módszer persze az lenne, ha a sima sűrített tejes konzervet kuktaába tenném, akkor is létrejönne a Maillard-reakció, a tejben levő cukor karamellé alakulna, és készen is lennék. De ezzel az erővel boltban is vehetnék kész *dulce de leche*t. Én meg arra vagyok kíváncsi, lehet-e ilyen egyenesen tejből és cukorból főzni. És nemcsak erre, hanem arra is, hogy vajon ad-e valamit a folyamathoz ez a különlegesen lassú eljárás, más lesz-e attól az íze, hogy soha nem emelkedik 90 fok fölé a hőmérséklete.

Különb is régi, szenvedélyes és kalandos viszony fűz a karamellhez. Az egyik első igazán emlékezetes konyhai kudarcom is ehhez kötődik: kis első voltam, és nem volt pénzem nyalókára – külön történet, hogy nagyszünetben az iskola kerítésén át árulták nekünk az élelmes nyalókakészítő kisiparosok. Hasonlóan

zsebpénztelen sorstársainkkal szomorkodtunk ezen, amikor valaki közölünk azzal kezdte vigasztalni magát, hogy neki úgyis sokkal jobb nyalókát főz otthon az édesanyja, merthogy tudjuk meg, pergelt cukorból is lehet nyalókát főzni, egyszerűen csak fel kell főzni egy kicsi vízzel a cukrot, és aztán be kell tölteni egy megfelelő formába, megvárni, amíg megszárad, és kész is. Ahogy hazamentem, rögtön neki is vágtam ennek a kalandnak, az egyetlen baj az volt, hogy a Körösfőről szerzett, fából faragott és lakkozott lágytojástartót gondoltam az ideális formának, ebbe töltöttük bele anyai segítséggel a mézszínűre főtt karamellt. Egy fogpiszkálót dugtam bele, hogy legyen minél fogni, és boldogan vártam, hogy kihűljön és megszilárduljon. Kihűlt és megszilárdult. Olyan lett, mint a beton.

Szerencsére pont hazaért Apám, aki a kisbaltát és a vadászkését bevetve hősiesen lefaragta a nyalókáról a tojástartó nagy részét. Azóta tudom, milyen, ha szálla meggy az ember szájpadrására. A karamellt viszont egy életre megszerettem, még ha a nyalókagyártással többet nem is próbálkoztam, inkább dióbelet mártottam bele, aztán élvezettel rágtam ezt a kezdetleges grillázsfeleséget.

Na de térjünk vissza a dulce de lechéhez. Szép lassan párolog belőle a víz, sűrűsödik a tej, a folyamat elején problémát jelentett, hogy a vízfürdőből is egész gyorsan elpárolgott a víz, és után kellett tölteni, amittől viszont csökkent a hőfok, de aztán alufóliából hajtogattam egy tömítésszerűséget az edény fölé, azóta minden a legnagyobb rendben. Még pár óra, és kész lesz.

Közben eszembe jut, hogy amikor utánaolvastam ennek az édességnek, megtudtam, hogy Mexikóban *cajetán*ak nevezik, és azt is, hogy Argentínában egy magára valamit is adó hölgy sose mondaná ki ezt a szót, merthogy ott ez egészen mást jelent. De nem az a lényeg, hanem hogy Mexikóban kecsketejből készül a cajeta. Eszembe jut, hogy tudok egy boltot, ahol van friss kecsketej, a feleségem pont arra jár, felhívom, hozzon egy literrel. Amíg a dulce de leche lassú módszerrel párologva készül, addig majd a tűzhelyen kipróbálom, hogy milyen a gyors módszerrel készített cajeta. Megjön a feleségem, hoz kecsketejet. Hozzáadok harminc deka cukrot, lassan kevergetve forralni kezdem. Biztos, ami biztos,

beleöntök egy kiskanállal a Bourbon vaníliakivonatomból. Közepes lángon főzni kezdem, azt olvastam, a kecsketej nem tud összemenni. Kevergetem. Eltelik egy óra. Hazajönnek a gyerekek az iskolából. Már reggel megéreztek az illatot, már akkor elmondtam nekik, hogy mi készül. Most már elég türelmetlenek. Azt ígértem nekik, a dulce de leche jobb, mint a nutella, a cajeta meg jobb, mint a dulce de leche. Vagy fordítva. A lényeg, hogy egyik jobb, mint a másik. De mindkettő jobb, mint a nutella. Vagy jobb lesz.

Nagy várakozással kérdezik, hogy kész-e már. Aztán azt, hogy mikor lesz már kész. Nemsokára, mondom, nemsokára. Kavargatom a kecsketejet, időnként átadom a kanalat valakinek, felszaladok a dolgozószobába, megnézem, mi a helyzet a vízfürdővel. A folyamat mintha gyorsulni kezdene. A tejek lassan barnulni és sűrűsödni kezdenek. Azt olvastam, ha a kanál már nyomot hagy az edény alján, akkor lassan készen van. Ha kihűl, majd még sűrűsödik. Az utolsó tizenöt percben már az egész család szurkol. Végül a cajeta győz, az lesz előbb készen. Olyan sűrű, mint a méz, az édességen túl mintha nagyon enyhe kecskesajtaromája volna. A dulce de leche kicsit folyósabb, karamellesebb és vaníliásabb. Felváltva kóstolgatjuk őket. Egyik jobb, mint a másik. Legközelebb hármas versenyt tartunk, a francia *confiture de lait* is beszáll majd a versenybe.

Tatin torta mandulatésztán

4 közepes alma, 7 evőkanál kristálycukor, 7 evőkanál víz, 10 dkg hideg vaj + 1-2 evőkanálnyi
a tésztához: 20 dkg mandulaliszt, 2 tojás, 2 evőkanál vaj, 1 evőkanál zabpehely, só, pici liszt

Már almahámozás közben a karamellen gondolkodom, hogy mennyire szépen átjárja majd az aromája az almát, milyen jól

összeillik majd a savanykás gyümölcshússal a szinte már kesernyésbe hajló, sötéten és mélyen édes, sűrű cukorszirup. A Tatin torta az egyik legkedvesebb almás süteményem, ennél jobb dolog nemigen történhet ezzel a gyümölccsel: a borostyánszínű ragyogó félgömbök csillogása meg tudja fényesíteni és vidámítani a legszürkébb novemberi napot is.

De ahhoz előbb meg kell fürdetni karamellben az almát, és fontos, hogy bátran sötétre főzzem majd a karamellt.

Előbb persze az alma van soron. Mindegyiket lassan forgatom a pucoló alatt, mindig a szár felől indulok, és mindig megpróbálom egyben tartani az egész almahéjat, az a legszebb, ha a végére egy hosszú, elnyújtott héjspirál lóg le – régi játékom ez, minden almahámozásnál újra és újra megpróbálom. Nem teljesen értelmetlen játék, mert ettől gömbölyűbb és simább lesz az alma, és ha így van, akkor a Tatin torta is szebb lesz, merthogy szépséges, karamellben sült fél almák lesznek majd a tetején. (A feleségem egyszer még egy tekerős almahámozógéppel is meglepett, annyira ismeri ezt a minél kerekrebbre hámozott alma mániámat, és a gép valóban nagyon szép kerekre hámozza, de hát, kérdem én, hol abban az élvezet? – és maradok inkább a kézi hámozómnál.)

Négy közepes nagyságú alma kell, hét fél alma alkot majd egy almakört, ebből pont egy szép kis torta lesz, egy tortácska, egyszer megmértem, huszonöt centis átmérőjű, pont akkora, mint a kisebbik kerek serpenyőm. Számomra ez a Tatin torta ideális mérete, hat szép szelet lesz belőle, mindegyikre jut egy teljes fél alma, és egyhatod a középsőből.

Kész lettem a hámozással, kettévágom az almákat, aztán a hegyes kiskésemmel kivágom a csutkáikat. (Egy fél alma megmarad, ez a szakács ajándéka, legjobb egy kis dióval, egy szelet sajttal és egy kis mézzel meguzsonnázni.)

Most jön a tészta. A Tatin tortát hagyományosan leveles tésztával vagy omlós tésztával szokás fedni, én egyikkel sem voltam soha igazán elégedett, úgyhogy hosszasan kísérleteztem mindenféle tésztákkal – aztán egyszer mandulalisztes zabkását sütöttem (a sütőben sült zabkása receptjét lásd a [136. oldalon](#)), és akkor jutott eszembe, hogy milyen érdekes is lenne mandulaliszt-alapú zabkásás tésztát készíteni, és azzal próbálkozni. Ropogós

lett, nem túl édes, szépen ellentartott az almának, a mandulaíz összeillett a karamellel, azóta, ha csak lehet, ezt a tésztát használom. (Persze ha nincs otthon mandulaliszt, akkor 20 deka lisztel, 20 deka hideg vajjal, egy csipet sóval, és egy kis vízzel egy omlós tésztát is összehozhatunk, azzal is finom a torta.)

A tészta nagyon egyszerű: 20 deka mandulalisztet, két tojást, egy kanál vajat alaposan összekeverek, még egy evőkanál zabpelyhet is belecsempészek, hadd legyen picit ropogósabb, szeretem a sült zabpehely enyhe dióaromáját; egy csipetnyi sót is adok hozzá, és ha szükséges, adok hozzá egy kevés lisztet, amíg jól gyúrható tésztát nem kapok belőle. Még nem nyújtom ki, majd ráér akkor, ha már készen van az alma.

Itt az idő megfőzni a karamellt. Előveszem a serpenyőt, minden fél almához egy kanál cukrot és egy kanál vizet számolok, beöntöm a serpenyőbe, összekeverem, aztán alágyújtok. (A serpenyőt be kell majd tenni a sütőbe, az ideális, ha fémnyele van, de ésnél kell lenni, nehogy pusztá kézzel megfogjuk – ha nincs fémnyelű serpenyőnk, bármilyen serpenyő megteszi, csak a nyelét jó alaposan be kell tekerni több réteg alufóliával.) Soha nem tudok betelni a látvánnyal, ahogy a cukor megolvad: hálósan habosodni, aztán sötétedni kezd. Ehhez jó idegek kellenek, mert kevergetni nem szabad, a serpenyőt persze lehet forgatgatni, rázogatni, a cukor pár perc alatt karamellizálódni, sötétedni kezd. Most dől el, mennyire lesz édes vagy fanyarkás a süteményünk – én megvárom, amíg már majdnem sötét mahagóniszínű lesz a massa, akkor és csak akkor hozzákeverek ötdekányi jéghideg vajat. A karamell forró, óvatosnak kell lenni, ha a vaj nagy része már elolvadt, akkor már bele is lehet tenni a serpenyőbe az almát. Először a vágott felükkel lefelé, pont elférnek. Kicsit lehúszom a lángot, aztán várok. A vajas-karamelles almaillat pár perc után ígéretesen szétárad a konyhában. Egy-egy gyümölcsfelet megfordítok, ha már pirulni-sötétedni kezdett a felület, akkor eljött az idő: két villával óvatosan megfordítom mind a hét almafélgömböt, hogy a domború felével nézzen lefele, és még bedobok a serpenyőbe egy-két evőkanálnyi vajat. Az almafelek lassan levét engednek, szépen fürdenek a vajas, almaleves karamellben.

Sietve kinyújtom a tésztát, nem baj, ha nem túl szép, a végén úgyis alul lesz majd, aztán rásimítom az almákra. Most nem túl ígéretes a látvány, egy serpenyőnyi picit hepehupás, világosbarna tészta.

Nem baj, már csak húsz perc a 180 fokos sütőben, és készen is vagyunk.

A mandulatészta megpirul, körben sötét borostyánszínű karamell habosodik és bugyborog gyöngyözve. A Tatin torta most már szinte kész van, már csak meg kell fordítani.

A karamell forró, a serpenyő forró, úgyhogy ez nem veszélytelen vállalkozás, érdemes várni akár fél órát is.

Amikor a serpenyő már nem tűzforró, ráhelyezek a tésztára egy akkora tányért, ami pont ráillik, felveszem a sütőkesztyűm, fohászkodom egyet, aztán megfordítom. (Ha a serpenyő, amit használtunk, magas falú, és mélyen van benne a tészta, akkor érdemes egy kisebb deszkát vagy egy edényt rászorítani a tányérra, és úgy megfordítani. Határozott, bátor mozdulattal kell fordítani, ha sikerült, akkor egy felfordított serpenyő aljával nézünk szembe.

Most jött el az igazság pillanata. Én egy kanállal ritmikusan és rituálisan körbekopogtatom, aztán óvatosan leemelem róla a serpenyőt.

Aztán csak állok, és gyönyörködöm az almafélgömbök borostyán ragyogásában. Ez az a pillanat, amikor valahol legbelül egy röpké percig francia mestercukrásznak képzelhetjük magunkat. (Néha persze megesik, hogy egy-egy alma a serpenyőben marad, ezeket bátran a helyükre illeszthetjük, a francia mestercukrászok is ezt szokták csinálni, ha kell.)

Most már csak meg kell várni, hogy a tortácska langyosra hűljön, és picit megszilárduljon a karamell, és már szeletelhetjük is. Persze, ha úgy van kedvünk, gyorsan felferhetünk hozzá egy kevés tejszínhabot, csak arra vigyázzunk, hogy ne cukrozzuk túl, mert a tortában bizony már bőven van cukor. Ha díszíteni is akarjuk, pisztáciaforgácsokkal nagyon látványos eredményt érhetünk el, olyat, amit talán egy igazi mestercukrász is mosolyogva nézne.

Szalagos fánk, nosztalgia

1 kg liszt, 6 dkg élesztő, 10 dkg porcukor, 10 dkg vaj, 3 tojássárgája, 1 kiskanál vaníliakivonat, késhegynyi só

Kevés olyan jó dolog van a világon, mint leülni egy púpozott nagy tál aranyszínűre sült, porcukorral megszórt szalagos fánk elé. A legjobb az, amikor a fánkok még langyosak, de már lecsöpögött róluk az olaj, a bőrük ropogós, a belsejük foszlós és puha, de ezt persze nem tudjuk: csak sejtjük, csak reméljük.

Ülünk, a fánkhegyet nézzük, a fehér szalagok széleit, a barna és a fehér közötti átmenet olyan, mintha egy széles ecsettel húzták volna a fánk anyagára, egyetlen pontos és hibátlan mozdulattal, a melegtől olvadozó porcukor lágyítja kicsit a kontrasztot, régi telek hófűtta nosztalgiáját csempészi ravaszul a képbe, tavasszal is, és nyáron is – hát mi lehet annál szebb, mint kis szitából porcukrot szórní a süteményre? Ezt gondoljuk egy pillanatra, mélyen beszívjuk azt az édes, olajos, vaníliás illatot.

Az asztalon természetesen a legropogósabb, legszebb ünnepi damasztabrosz. Rajta a kis porcelántálkában házi baracklekvár, a lekvárban a dédnagymamánktól ránk maradt utolsó ezüst kiskanál, amit szigorúan csak ilyen alkalmakra veszünk elő. Vagyis nem mi vesszük elő, hanem anyánk szúrta bele a lekvárba, mert hát a fánkot sem mi sütöttük, anyánk sütötte. Igazából nem is annyira nekünk, mint a gyerekeinknek, vagyis az unokáinak, merthogy a fánksütés a mi családukban a nagymamák dicsőséges reszortja. Anyánk is akkor kezdte igazán haladó vagy szuperhaladó szinten művelni, amikor nagymama lett, és a mi nagy fánksütési-segédkezés-émlékeink is a nagymamáinkhoz kapcsolódnak. Erről majd még később, most térjünk szépen vissza a fánkossal. Ja persze, a tál maga se akármilyen, ez egy hatalmas nagy porcelántál, egykori huszonnégy személyes készlet utolsó darabja, ez van csak meg, és az a másik kicsi, amelyikben a lekvár van. A

társaikat már szétzúzta a történelem, az idő, a balszerencse, no meg talán a felmenőink haragja.

A fánkevéshez még kell egy éles, hegyes kés is, legjobb az a kicsi ezüstnyelű, amelyiknek a pengéje a sok fenéstől már annyira elvékonyodott, hogy olyan, mintha szike lenne. Egy szép szalvéta, meg egy nagy pohár borvíz, a legjobb, hogyha borszéki. Ha ilyenünk nincs, akkor a friss szóda is megteszi, de fontos, hogy legalább százat rázzunk a szódásüvegen, és semmiképpen se csapmeleg, hanem mindenképpen hűtőhideg víz legyen az alapja. Nem, ezek nem értelmetlen faksznik, a fánkevés akkor az igazi, ha a legkisebb részletnek is alaposan megadjuk a módját.

Ha minden a helyén van, akkor nézzük még egy kicsit örömmel és szeretettel a púpozott fánkhegyet, szertartásos és ünnepi pillanat ez, mert természetesen nem egyedül ülünk az asztalnál, ott vannak a gyerekeink, most éppen unokaszerepben, ott az egész család, a fánkot sütő Nagymama is odaült, Nagyapánk is ott van, egy kicsit azok is ott vannak, akik már nem lehetnek velünk.

A csend elmélyül, a fánk illata már szinte az elviselhetetlenségig sűrűsödik, apánk mohóságára gondolunk, hogy a fánkból mindig ő kapta az elsőt, valami régi gyerekkori sérelemért próbált újra és újra mohón elégtételt venni. Na, kóstoljuk meg, szólalunk meg végül, az egész család egyszerre nyúl a tálba.

A többiek már esznek, sóhajtoznak, cuppognak, örülnek, de mi nem sietjük el. Kivesszük a legszebb fánkot, amit már réges-rég kinéztünk magunknak, az a legkerekebb, a legpuffadtabb, a szalag is tökéletes rajta, óvatosan fogjuk meg, nehogy kinyomjuk belőle a levegőt. Aztán a kés hegyével finom kis bemetszést ejtünk a szalag közepén. Fontos, hogy előtte kifújjuk a levegőt, mert így pont módunk lesz beszívni a fánk belsejének enyhén élesztős térszagaát.

Ha akarnánk, ez a szag visszarepíthetne egészen hároméves korunkba, amikor nagymamánk minket kért meg arra, hogy belenyomjuk az ujjunkat a már kinyújtott és ujjnyi vastagra kelt tésztaába, hogy megnézzük, elég rugalmas-e. A tészta bőrének érintése, az az odaadó engedékeny ruganyosság azóta is ott a kezünkben, és a lefelé fordított pohár érintése is. Meg az a mozdulat is, ahogy felemeljük és leengedjük, majd belenyomjuk a

tésztába, hogy kiszakadjon belőle a korong, amit aztán nagymamánk a forró olajba fog hajítani. De jó is volt szaggatni a fánkot, érezni a bizalmat, ez volt az első felelősségteljes munka, amit ránk bízta a konyhában, először lehettünk tényleg és igazán nagyon ügyesek. A sütés szagára gondolunk, arra, ahogy nagymamánk a forró, fortyogó olaj fölé hajolt, tökéletes fehér frizurája meg se rezdült, úgy úsztatta sorban az olajba a fánkkorongokat, a siftergő bugyborékolás nézésének ámulata jut eszünkbe, kicsit félünk, nehogy megégessen az olaj. Mégis próbálunk közel hajolni, hogy láthassuk a pillanatot, amikor a tésztakorong nőni kezd, és szépen felpuffad.

Belenézünk a fánk belsejébe, közben letesszük a kést, belekanalazunk a lekvárba. Picit megnyomjuk a fánkot, hogy a rés kitáruljon, aztán egyetlen precíz mozdulattal a belsejébe toljuk az ízt. Fontos, hogy a vágás széle ne legyen ragacsos, picit megnyomjuk a fánk tetejét, ettől majd mind lejön a kanálról a lekvár. De amikor kihúzzuk a fánkból, már nem nézünk oda, most már sehova se nézünk, lehunyva szemmel készülünk az első harapásra.

Innen már nincsen megállás, mohón eszünk, minden erőnkre szükségünk lesz, hogy ne tömjük magunkba az összeset. Ha már nem bírjuk tovább, kortyolunk a vízből, a szénsav szűrős csípésétől a fánk íze még intenzívebb. Sóhajtva hátradőlünk. Ez az élet, mondjuk, pont azzal a hangsúllyal, amivel apánk mondta volna.

Édesanyám receptje 35-40 darab szalagos fánkhoz:

Egy kiló lisztet, egy liter tejet, 6 dkg élesztőt, 10 deka porcukrot, 10 deka vaját, három tojássárgáját, egy jó kiskanál vaníliakivonatot és egy késhegynyi sót kell szép alaposan összedolgozni. Az a jó, ha a tej is és a liszt is langyos. Ha összeállt a tészta, langyos helyen, huzattól védve kell megvárni, amíg szépen megkel, az a jó, ha kidagad a tálból. Utána szépen ki kell nyújtani, pohárral korongokat szaggatni belőle, letakarva negyedórát hagyni utókelni, aztán forró olajban szalagosra sütni.

A vendég

Vasárnap még sötét van, amikor Nagymama felébreszt, egyáltalán fel se kelt a nap. Izomlázam van, álmos vagyok, mondom neki, hogy nincs iskola, hagyjon aludni, de Nagymama azt mondja, ma nem lehet, ma takarítani kell.

Mondom, hogy nem akarok, majd délután, hagyjon, de Nagymama azt mondja, nincs alvás. Akkorát csap tenyérrel az ágy végére, hogy az egész ágy megremeg, mintha villám vágott volna bele.

Felülök. Érzem, hogy kiment a szememből az álom. Nagymama forró kakaót dug az orrom alá, azt mondja, ezt most azonnal meg kell igyam, amíg fel nem kel a nap, addig lehet, utána már napszálltáig nem ihatunk és nem ehetünk, étlen és szomjan kell dolgozzunk, csak úgy lesz igazi a tisztaság, csak úgy lesz igazi a rend. Csak úgy és csak akkor.

A kakaó sűrűbb és édesebb, mint máskor, a bögre se a szokásos, nagyobb és öblösebb. Nagymama nézi, hogy iszom, azt mondja, igyam szépen, erőt ad.

Egész nap takarítunk, seprünk, súrolunk és sikálunk, porolunk és porszívózunk, törölgetünk és fényesítünk, délutánra már fáj a kezem és a karom és a könyököm és a térdem, fáj, de mégse fáradok el, dolgozom megállás nélkül, csinálom, amit Nagymama mutat. Ő még nálam is sokkal keményebben dolgozik, egy percre se áll meg, még annyi időre se, hogy letörölje a homlokáról az izzadságot, nem állok meg én se, próbálok úgy dolgozni pont, ahogyan ő.

Amikor végzünk a takarítással, mosogatni kezdünk. Elmosunk mindent a konyhában, mosogatunk és törölgetünk, aztán nekem az ezüstkanalakat kell tisztítani, amíg Nagymama főz, tésztát dagaszt és krumplilevest csinál, másodiknak paprikás csirkét galuskával, mire azzal kész van, pont megkelt a tészta. Nagymama kinyújtja, lábost tesz a kályhára, félig megtölti olajjal, alágyújt, aztán egy poharat vesz elő, karikákat szaggat vele a kőtestésztából, fánkot fog sütni. A poháron egy nagy, kétosztatú címer van, Nagymama ujjai között látom, hogy a pajzs egyik felén egy behajlított térdű, széttárt karú ember van, a másikban pedig zöld mezőben fehér tulipánok, eddig még sose láttam ezt a poharat.

Nézem, ahogy Nagymama a tésztát szaggatja vele, a széttárt karú férfi mintha repülne, leereszkedik és felemelkedik, leereszkedik és felemelkedik újra, a kiszaggatott fánkok széle egy pillanatig se marad éles, a puha tészta rögtön felduzzad, ahogy Nagymama leveszi róla a poharat.

Nagymama kanállal teszi a fánkokat az olajba, az olaj köpköd és sistereg, Nagymama nem törődik a karjára hulló olajcseppekkel, visszafordul az asztalhoz, összegyűrja a maradék tésztát, kinyújtja, abból is korongokat szaggat, megint marad egy kicsi, az már túl kevés lenne a szaggatáshoz, Nagymama összegyűrja, egy madarat formál belőle, az olajba dobja.

Tisztítom a kanalakat, mindegyik fényes és csillogó már, de nem tudom abbahagyni, egyre csak dörzsölnöm kell a szarvasbőr kendővel, közben nézem, hogy sül a fánk. Nagyon finom szaga van, de mégse vagyok éhes, nem tudom, hogy fogjuk ezt a sok finomságot mind megenni.

Nagymama forgatja az olajban a fánkokat, szépen felpuffadtak, felhólyagosodtak, barnásvörösek, mint a rókaprém, az oldalukon kisujjnyi fehér szalag fut körbe, olyan, mintha ecsettel volna rájuk festve.

Nagymama szalvétát gyűr egy nagy, virágos porcelántál aljára, arra szedi ki a fánkokat, gúlát rak belőlük. Bemegy a kamrába, szilvalekvárt hoz ki, elveszi előlem az ezüst mártásoscsészét, abba kanalazza a lekvárt, ezüstkanalat szúr bele, nézi, megigazítja.

A kályhán az olaj füstölni kezd, Nagymama odafordul, lehúzza a lángról, az olaj hullámot vet benne, majdnem kiömlik. Már csak a tésztamadár bukdácsol az olajban, sötétre égett, Nagymama odanyúl, kézzel kapja ki, sziszeg, az egyik tenyeréből a másikba dobálja, nincs rajta szalag, csak egy kis fehér folt, ott, ahol a szárnyának kéne lennie, a feje majdnem feketére égett. Már biztos nem olyan forró. Ott fekszik Nagymama jobb tenyerén, Nagymama a lekvárba mártja a kisujja körmét, gyorsan szemet pöttyöz vele a madárra, aztán szárny- és farktollakat rajzol neki, a kékesen csillogó szárnytollairól látom, hogy mátyásmadár akar lenni.

Lekvárcseppet tesz a madár lábára, odaragasztja vele a fánktorony tetejére, megigazítja, hogy szép egyenesen álljon, elengedi, akkor egyszerre ütni kezd az ingaóra.

Az egyik súly zörögve és kattogva leereszkedik, odanézek, az ingaóra bongva üt, sokszor egymás után, nem számolom, hányszor, az asztalon nincs már ott a lisztes gyűrűdeszka, nem is láttam, hogy Nagymama mikor vitte vissza a spájzba, biztos az ezüstöt néztem, az arcomat az ezüst csillogásában. Csak a szagगतós pohár van már az asztalon, most a talpán áll, látom rajta a címet. A fehér mezőben a kitárt karú férfi nem repül, nem is él, halott, a lábától fogva van felakasztva, a térde alatt átdugott rúdon függ, csak az arcán a mosoly maradt ugyanolyan.

Elfog a hányinger, visszanézek az ingaórára, még mindig üt, ott bong hangosan és zúgva a fejemben, fájni kezd tőle, lüktető fájdalom indul a halántékom felől, hátra a tarkómhoz, a cofom tövéhez.

Az óra elhallgat, csend lesz, a fejemben egy darabig még visszhangzik, aztán elül ott is. Nagymama megszólal, azt mondja, feljött a vacsoracsillag, készen vagyunk, pontosan, időben. Megdicsér, azt mondja, úgy dolgoztam, ahogy kell, ezt már szereti.

Jólesik, hogy dicsér, de alig tudok odafigyelni, azt érzem, hogy nagyon fáradt vagyok, nagyon-nagyon fáradt, mintha az egész napi munka fáradsága összegyűlt és összesűrűsödött és rám ömlött volna. Azt érzem, hogy rám tapad és súlyosan lehúzó, mint a folyékony sár, nem tudok megmozdulni egyáltalán.

Egyszerre megtelik az orrom szagokkal, összekeveredik egymással a krumplileves rozmaringszaga és a paprikás csirke hagymás-zsíros paprikaszaga, és a fánkokon olvadozó vaníliás cukor szaga, nagyon éhes vagyok, az éhség még a fáradságnál is erősebb. Elképzelem, hogy belekanalazok a levesbe, le se nyelem, máris újabb kanállal teszek a számba, aztán még eggyel és még eggyel, úgy eszem majd mohón a csirkepaprikást is, és a fánkot is, fel fogom hasítani a kiskanál élével az oldalát, a belsejét telekanalazom lekvárral, ahogy

beleharapok, majd szét fog fröccsenni a számban a sűrű, ragacsos édessége, csak nyelem és nyelem, egyik fánkot a másik után tömöm a számba, a vaníliás cukor szemcsésen az ajkaimra és az államra tapad, de nem törlöm le, még annyi időre se fogok megállni.

Várom, hogy Nagymama szóljon, hogy tegyek evőeszközöket és tányérokat, várom, hogy azt mondja, ehetünk. A fánk tetejére állított madarat nézem, azt gondolom, Nagymama hátha nekem adja. Azt fogom elsőnek megenni, rögtön, ahogy a paprikás csirke elfogyott.

A fánkokat nézem, a fánkokon olvadozó vaníliás cukrot, a szilvalekvárba szúrt kanál nyele a szemembe szórja a lámpa fényét. Nagymamára nézek, azt kérem tőle, hogy hadd kóstoljam meg a fánkot, megígérem, hogy eszem rendesen levest is, és másodikat is, csak hadd kóstoljam meg legelőször is a fánkot, mert igen-nagyon megkívántam.

Nagymama azt mondja, nem lehet. Azt mondja, látja, hogy nézem az ételt, de nem kóstolhatom meg, a fánkot se, a csirkét se, a levest se, nem lehet, se én, se ő nem ehetünk egy falatot se belőle, egy falatot se, de még egy morzsát se, mert az egész a vendégnek lesz.

Felcsattan a hangom, úgy kérdezem, mi az, hogy a vendégnek, miféle vendégnek? Nagymama azt mondja, azzal én ne törődjek, a vendéggel ne törődjek, a vendég nem az én gondom. Tudja, hogy nagyon éhes vagyok, tudja, hogy nem lesz jó üres hassal lefeküdni, de nincs mit csinálni, ennek már így kell lennie. Azt mondja, menjek, vegyem fel a hálóingem, feküdjek le, forduljak a falnak, aludjak el, ne ébredjek fel, csak másnap reggel. Azt mondja, ha mégis felébrednék, akkor se keljek fel, és semmiképpen se menjek ki a szobából.

Rá akarok kiáltani, az arcába akarom kiáltani, hogy ez nem igazság, és közben odanyúlhatnék, és kikaphatnék egyet a fánkok közül, a számba tömhetném, nem tudna megállítani, de Nagymama rám néz, azt mondja, meg ne próbáljam. Az arca szigorú, de nem úgy, mint máskor, a szigorúság alatt valami más is van, valami, amit még sose láttam rajta, ahogy megfogja a szaggyűjtő poharat, aprókat koccan rajta a gyűrűje,

odanézek, látom, hogy remeg a keze, teljes erőből szorítania kell a poharat, hogy ne remegjen, és akkor már tudom, hogy Nagymama fél.

A Máglya című regényből

A kókusz egzotikuma

1 csésze rizottórizs, 2 evőkanál vaj, 40 dkg konzerv kókusztej, ugyanannyi víz, 2 evőkanál cukor, egy csipet só, mazsola, citrushéj

a tálaláshoz: reszelt keserű csokoládé

Kókuszos tejberizst főzök. Az egyik legjobb és legkedvesebb desszertem, tulajdonképpen egy édes rizottó, amelyben kókusztej a folyadék, a fűszere pedig mazsola, citrom- vagy narancshéj és egy adag vaníliakivonat. (Vaníliarudakat áztatok hosszú évek óta vodkában, csodálatos kiegészítője rengeteg ételnek, a receptjét lásd a [71. oldalon](#).)

Lehetne lassan is csinálni, a vajon kicsit körbepirított rizst lassan öntögetni vízzel duplájára hígított, cukorral édesített kókusztejjel, és szeretettel kevergetni, amíg lassan a kókusztól meg a vaníliától nem illatozik az egész lakás, de most sietek, kuktát használok hozzá. Egy csésze finom, jó minőségű rizottórizst két evőkanál vajon körbepirítok, aztán hozzáadok egy konzervnyi kókusztejet, ugyanannyi vizet (kétszer annyi folyadék kell, mint amennyi rizs), két evőkanál cukrot, egy csipetnyi sót, a mazsolát és a citrushéjat, aztán kuktában, a gyengébbik fokozaton lezárástól számítva négy percig főzöm, és utána még újabb 4 percig hagyom a kuktában, csak aztán nyitom fel.

A kuktás módszer gyorsabb: gombás, céklás vagy akár klasszikus rizottót is lehet így csinálni, de az egy másik történet, most maradjunk a kókuszos tejberizsnél. Mikor a kuktát kinyitjuk,

megtelik kókuszillattal a konyha. A rizst kicsit lazítani kell, lehet bele még egy kevés vajat vagy akár rendes tejszínt keverni.

Már csak csokoládé kell hozzá, és kész is, ezt nem szoktam túlcifrázni, a lehető legjobb minőségű keserű csokoládét reszelem a tetejére (az aktuális kedvencem a Michel Cluizel cég Vila Gracindája) a nagy lyukú reszelőn, hogy szépen kunkorodjanak a reszelékfonalak, és már helyben is vagyunk.

Persze a főzés nemcsak főzés, hanem emlékezés is, nosztalgia és antinosztalgia. A kókusztejkonzerv kinyitásakor mindig eszembe jut, mekkorát csodálkoztam, amikor megtudtam, hogy a kókusztej nem a kókuszdió belsejében lévő folyadék. És az is, milyen ügyefogyottan vacakoltam a szűrőbe helyezett muszlincsomaggal, amikor először próbáltam annak rendje és módja szerint frissen reszelt kókuszéből készíteni kókusztejet.

Nyilván az is hozzátartozik a történethez, hogy gyerekkorom Marosvásárhelyén a kókusz maga volt az egzotikum, elérhetetlen messzeség, a banánon és narancson túli felfoghatatlan, szinte csillagközi távolságban nőttek a kókuszpálmák, egy elképzelt és elérhetetlen álmovilágban, ahol giccsesen kék a víz és az ég, és giccsesen fehér a tengerpart homokja.

Ez a csokoládéval megszórt kókuszos tejberizs tulajdonképpen bosszú, ezzel veszek elégtételt a sorson, ezzel billentem helyre az igazságot azért a keserű csalódásért, amit életem első és legemlékezetesebb kókuszoscokoládé-fogyasztása jelentett.

Sosem fogom elfelejteni a pillanatot, amikor Édesanyám kinyitotta a ruhásszekrényt, és az egyik polcról, a pulóverek alól előhúzott egy gigantikus csomag Bounty szeletet. Ez valamikor '86-ban történhetett, ilyesminek soha korábban hírért sem hallottam, az, hogy egyszer csak ott volt az a hatalmas, gyönyörű csomag az asztalon, már-már a tudományos fantasztikum határáig felfoghatatlan volt. Mintha a jövőből érkezett volna oda hozzánk, maga volt a megtestesült kapitalizmus. Már önmagában az lenyűgöző volt, hogy milyen irdatlan nagy, soha nem láttunk azelőtt ennyi csokoládét egyszerre, pláne nem kókuszosat. Áhítattal néztük, alig mertük kibontani. Aztán kibontottuk, persze óvatosan, a csomagolás maga is nyilvánvalóan kincset ért, aztán mindenki kapott egy darabot, a szánkhoz emeltünk, és ünnepélyesen

beleharaptunk. Közben tudtuk előre, hogy ez a legkülönlegesebb és legcsodálatosabb finomság lesz, olyan mennyei manna, amit még soha nem ízeltünk. Aztán egyszerre rándult grimaszba az arcunk, egyszerre néztünk döbbeneten egymásra, és egyszerre köptük ki undorodva. Merthogy nem kókusz- és nem is csokiíze volt, hanem intenzív, durva és penetráns naftaliníz áradt belőle. „Ez naftalin!”, kiáltott fel Apám, és vele mi is. Újabb szeleteket próbáltunk ki, azok is ehetetlenül naftalinosak voltak.

Kiderült tehát, hogy Anya valamikor fél évvel korábban jutott valahogy ehhez a kincshez, őrizgette, tartogatta, várta az alkalmas ünnepi pillanatot, és persze egyáltalán nem sejtette, hogy közben a Bounty szeletek magukba isszák a naftalin aromáját.

Életünk egyik legkeservesebb csalódása volt, napokig próbáltuk valahogy elkerülni az elkerülhetetlent, betettük a mélyhűtőbe, szellőztettük, csokira és kókuszra szedtük szét a szeleteket, a csokit megolvasztottuk, a kókuszt tejben főztük, de hiába próbálkoztunk és kísérleteztünk bármivel, a Bounty ehetetlenül naftalinízű maradt, ki kellett dobni.

Ezen az élményen állok bosszút újra és újra, amikor kókuszos tejberizst készítek, de amikor megkóstolom, valahol nagyon messziről mindig érzek egy kevés távoli és halvány naftalinillatot.

Kókusz

Karácsony előtt két héttel, rögtön azután, hogy hazajött az ócskapiacról, Nagymama elkezdett a kókuszpálmákról mesélni.

Azt mondta, nehezen tudjuk elképzelni, de hát van, ahol ilyenkor nem sötét és hideg és szegénység és kommunizmus és térdig érő hó van, hanem meleg nyár, és a tenger fehér homokját kéken nyaldossák a tenger hullámai, és a parton kókuszpálmák nőnek, és azokon hatalmas kókuszdiók, tele hűsítő kókusztejjel, az annyira finom, hogy azt mi el se tudjuk hinni, jobb mindennél, amit csak valaha ettünk, jobb még a narancsnál is meg a datolyánál is meg a fügénél meg a

banánnál is, még a mandarinnál és az ananásznál is, jobb mindennél, tiszta mennyei manna.

Attól kezdve folyton csak a kókuszt emlegette, és amikor már vagy századszor mesélte el, hogy milyen csodálatosan üdítő és szomjoltó ital is a kókusztej, akkor aztán Nagyapa nem bírta tovább, és rászólt, hogy honnan tudja, ivott már? Nagymama akkor azt mondta, hogy mit kérdez már ilyeneket, hát persze hogy nem ivott és nem evett, csakis álmában, és ha Nagyapa tudni akarja, hát elmondja neki, hogy ma éjszaka is azt álmodta, hogy hajótörést szenvedett, és egyedül kellett hogy kiússzon a partra, mert Nagyapa szokás szerint csak magával törődött, és képes volt őt otthagyni, és elevezett az egyetlen mentőcsónakon, ráadásul futballmeccset hallgatott közben táskarádió, és Nagymama hiába kiabált utána, Nagyapa egyáltalán meg se hallotta, hanem azt énekelte üvöltve, hogy „a Csendes-óceán mélyéből egy kicsi kis hal előtört, a farkára volt ráírva, a cséfére győz még ma”.

Erre Nagyapa feje olyan piros lett, mint amikor Nagymama haragjában lelocsolta málnaszörppel, mert összeeszesztek, mert Nagyapa spagettinyújtót akart építeni a varrógépmotorból, és piros fejével felpattant a kerek asztaltól, és nem hagyta, hogy Nagymama végigmondja az álmát, hanem azt kezdte kiabálni, hogy ezt kikéri magának, Nagymama szégyelli magát, ő soha az életében nem szurkolt a cséférenek, egész életében az ászéának szurkolt, hát hogy lehet, hogy Nagymama ennyit se tud megjegyezni, ennyi év után, menjen a brantba, hagyjon már minket békibe a hülye álmaival, úgyis tudja jól, hogy az lesz a vége, hogy Nagymama majd egyedül kiszervezi magát a partra, és ott hűsítő kókusszal oltja majd a szomját, mert most már mást se hallgatunk itt hetek óta, csak ezt az átkozott kókusztejet, Nagymama ne higgye, hogy annyi eszünk sincs, hogy magunktól ne jöttünk volna rá, hogy itt valami kókuszos meglepetésre készül, és akkor Nagymama pisszegni kezdett, és elkezdett felém integetni a fejével, és hogy ne a gyerek előtt, meg vagy Pali bolondulva, ne a gyerek előtt.

És akkor én is megszólaltam, és mondtam, hogy miattam ne aggódjanak, mert én már két napja megtaláltam a kamra

legfelső polcára dugva az aranyzalaggal átkötött három nagy kókuszdiót, amiket az angyal dugott oda, és ahogy Nagymama, én is napok óta a kókusztejről álmodom, és azt is őszintén bevallom, hogy az egyik kókuszba meg is próbáltam belefújni a kézifúrómmal, de sajnos beletörött a feje, úgyhogy utána a dugóhúzóval is megpróbáltam, de az is eltörött, a végén aztán a gerebenseget vertem bele a mozsárral, azt, amelyiket Nagyapa pipaszurkálónak szokott használni, na az legalább végre rendesen belement, de úgy, hogy utána csak Nagyapa franciakulcsával tudtam kihúzni, de sajnos olyan nehezen jött ki belőle, hogy majdnem egy fél óráig kellett rángassam, és ki kellett vigyem a műhelybe és be kellett fogjam a Nagyapa satujába, és amikor végre kijött a szeg, akkor sajnos elég sok kifolyt a kókusztejből, de ne búsuljanak, mert ez a kókusztej sajnos egyáltalán nem olyan volt, mint amilyenről Nagymama mesélt, se fehér nem volt, se sűrű, se édes, hanem csak egyszerű savanyú vízszerűség, olyan, amire Nagyapa legfeljebb azt mondta volna, hogy párdupcisi, és örülhetünk, mert így legalább kiderült előre, és még lesz ideje az angyalnak, hogy kicserélje egy olyanra, amelyik nincsen megromolva, mert ugye az angyal se tudhat mindent, vagy hogyha tudhat is, akkor se tud mindenre odafigyelni, például arra, hogy mi van mindegyik ajándéknak vitt kókusz belsejében, de én segítettem neki, nemcsak szóban üzentem, hanem egy levélben is megírtam neki, hogy mi a probléma, és tudom, hogy így karácsony előtt sok a dolga, de azóta már majdnem három nap eltelt, és biztos hogy volt ideje kicserélni frissebbre a diókat, a másik kettőbe mondjuk nem fúrtam bele, de biztos vagyok benne, hogy azokba már belenézett magától. Az egyetlen baj, hogy a kézifúró eltörött, és nem tudtam megcsinálni műhelyórán a madáretetőt, amit lombfűrészelni kellett volna, és ha már mindent őszintén be kell vallani, akkor azt is bevallom, hogy a dugóhúzót meg viasszal ragasztottam meg, és ha Nagyapa vasárnap szokás szerint kibontotta volna vele a vörösborát, akkor beletört volna, és azt hitte volna, hogy ő volt a hibás, és ez nem lett volna szép dolog a részemről, de most már, hogy bevallottam, nagyon nagy kő esett le a

szívemről, és most már legalább mind a hárman tudhatjuk, hogy mit várhatunk az angyaltól, és nyugodtan álmodhatunk mind a hárman édes kókusztejről, és úgy számolhatjuk az ünnepig hátralévő napokat.

Édes alma

fejenként 1 savanykás alma, dióbél, mézeskalács, keserű csokoládé

a tálaláshoz: vaníliaszósz, pár kanál almapálinka

Az alma az egyik legkorábbi ízemlékem, méghozzá a citromos-cukros reszeltalma-íz, amit babapiskótával kellett mártogatni. Ez a betegség íze és a láz íze, az ágyban fekvés izzasztó unalmának és az elsötétített betegszobának az íze, ott van mögötte a gyógyszeríz is, a keserű lázcsillapító Pyramidon-pirula, amit le kell nyelni, és amit aztán a pár kanál reszelt almának kell elfeledtetni valahogy. Az almapép ízéhez a reszelő képe is kapcsolódik, hal alakú üvegreszelő volt, kis hegyes üvegpikkelyein kellett az almát húzogatni. Amikor segíthettem ebben, az jó volt, az már a gyógyulást jelentette.

A másik gyerekkori almás édességhez is reszelt alma kellett, de azt már nem pépesítő üvegreszelőn kellett lereszelni, hanem a négyoldalú fémreszelő legnagyobb lyukain, hosszan szerettem végighúzni az almát a fémen, fölé hajoltam, belekukucskáltam, úgy néztem, hogy hasadnak ki az alma húsból azok a szép hosszú, fehér, vastag gyümölcshúsfonalak. Ez a reszelés már komoly ügyességet és odafigyelést kívánt, ha nem vigyáztam, könnyen megvághattam az ujjaim. Különösen akkor, amikor a négyszögletűre reszelt almacsutkák éleit kellett lereszelni, hogy minél kevesebb hús maradjon rajta.

Ebből az almából almás palacsinta lett, sűrű palacsintatésztába keverte Édesanyám, aztán forró olajon vagy vajon kis

palacsintácskákat sütött belőle, vaníliás porcukorral meghintve kerültek a tányérra. Azt szerettem a legjobban, ha savanykás nyári almát használt hozzá, kívül szinte ropogós aranyszínűre sült a tészta, de belül, a legmélyén nedves maradt, ahogy belevágott a kisvilla, édes vaníliás alma-tej csordult belőle. Máig egyik legkedvesebb desszertem ez az almás palacsinta, most már persze citrushéjat, igazi vaníliát, calvadost vagy éppen konyakot is szoktam belekeverni. Néha még fagylaltot is tornyozok rá, körbeöntöm karamellszósszal, megszórom pörkölt dióval, de persze tudom, hogy azt az eksztatikus-gyümölcsös édességet, amit gyerekkoromban adott ez az íz, nem fogom már soha többé megtalálni.

Azt se fogom sose elfelejteni, mennyire meglepett, amikor gyerekként azt láttam, nagyapám csutkástul-magostul-mindenestül eszi meg az almát. Ráadásul nem is körbehapta, hanem valahogy alulról kezdte, és úgy jutott el a száráig. Azt mondta, egész más íze van úgy. Olyan, mintha nem is ugyanaz a gyümölcs volna, mintha nem is alma lenne. Kipróbáltam, és tényleg, igaza volt, a csutkástul megevett alma egzotikus gyümölcseé változott, a magház enyhe kesernyése, a magok friss, csípős zöld íze mind-mind hozzátettek az élményhez.

Almaevéskor ehhez fogható meglepetés csak egyszer ért: Dél-Tirolban voltam, ott, ahol az Alpok lábait gesztenyefák és almáskertek borítják, és ahol még a gránátalma is megterem, itt szedtem egyszer korán reggel friss almát, hogy aztán drótkabin vigyen fel a csúcsra, és fent, a fenyők között sétálva haraphassak bele a gyümölcsbe. Olyan vadul friss és tiszta almaíz azóta se éreztem, mandula és áfonya íze lappangott a gyümölcs húsa mögött, máig nem tudom, hogy csak képzeltem-e, de hangosan nevetnem kellett az örömtől és a gyönyörűségtől.

A nyers alma sokszor tartotta bennem a lelket, amikor az első regényem végét írtam sötét küzdelemben. Úgy, hogy hétszámra szinte ki se léptem a szobámból, aggódó feleségem gyakran hozott kistányéron vékonyra vágott, gesztenyemézzel megkent, tört dióval megszórt és hajszálvékony ementálival megkoronázott almaszeleteket. Olyankor abbahagytam pár percre a munkát, néha ő is megevett egyet velem, és mindig rituálisan elmesélte, hogy ezt,

a mézes-diós almát a nagymamájától tanulta, ő hozott neki mindig ilyet, amikor nála tanult. A sajt persze már Anna találánya volt, a kombináció annyira bevált, hogy azóta is gyakran készítünk egymásnak ilyen elme- és gondolkodásélénkítő munkacsemegét.

Egyszer majd írok a frissen sült karamellás almakarikákról is, de most inkább az egyik legkedvesebb késő téli édességem, a csokoládéval és mézeskaláccsal töltött sült alma receptjét mesélem el. Ez úgy készül, hogy fejenként egy-egy savanykás almából kifúrom a torzsát (van egy almafúróm, de egy vékony, éles pengéjű kés is megteszi), a lyuk alját betömöm egy fél dióval, aztán porrá tört mézeskalácsot és reszelt keserű csokoládét töltök bele. Sütőben 180 fokon húsz percre kell sütni, ha igazán dőzsölni akarunk, vaníliaszósszal és egy korty almapálinkával meglocsolva érdemes tálalni.

Eprészni

45 dkg eper, 15 dkg cukor, 1 csipet só, 1 cl vodka, 1 facsárásnyi friss citromlé, 2,5 dl tejszín és 2,5 dl tejföl
vagy ½ liter tejföl

Életemben a legfinomabb epret Finnországban ettem, friss szüret volt, július elején, ott helyben, az eperföldön árulták nyírfa kosárban. Hüvelykujjbegynyi vagy alig nagyobb illatos gyümölcsök voltak, a hús lédús volt és harsány, és olyan tisztán édes, mintha a magocskák nem magocskák lettek volna, hanem valamiféle csodás, tisztán eperízű cukorszemecskék. Nem lehetett betelni vele, benne volt a hosszú tél hidege és a rövid nyár mulandóságának már-már kéjes élvezete, a végtelenül hosszú alkonyokkal szinte egybefolyó hajnalok rózsaszíne csillogott a kettéharapott gyümölcsök húzában. A finnek csak ették és ették és ették, és én is ettem velük, Odüsszeuszra gondoltam és a lóbuszvezőkre, azok falhatták ilyen mohón a felejtés édes gyümölcsseit, az jutott eszembe, hogy azért

esszük így az epret, mert el akarjuk felejteni a tél sötétségét és hidegét, élni akarunk, tele akarunk töltekezni a legragyogóbb napfénnel.

Minálunk már májusban ehető az eper, ez a gyümölcs a késő tavasz és a kora nyár határjelzője, még benne az április friss hűvösségének emléke, és már benne a júniusi forróság ígérete, talán éppen e miatt a kettősség miatt szeretem annyira.

Ha a legtisztább, legintenzívebb eperízt akarom felidézni, először is le kell fosztanom róla a mindenhol felbukkanó és könnyen előállítható mesterséges eperaromát, hiszen ez igazából nem más, mint az eper lényegének megcsúfolt, szomorú karikatúrája, aztán ha ezt a szinte nyelvet égető ellen-ízt sikerült elfelejtenem, vissza kell térnem a gyerekkoromba, hogy eszembe juthasson az a kora nyári nap, amikor hazaértem az iskolából, és egy nagy tányér sötét, szinte már túlérétt eper fogadott. Még most is érzem a nagyon érett eper illatát (olyankor már omlós, de még nem kásás, a húsa csupa lé, benne van már a mulandóság, a rothadás és a föld sötét mélysége – gyerekként ezt még persze nem vettem észre, és ha észrevettem, se érdekelt volna), látom magam előtt a kék-fehér porcelán kistányért a gondosan beleöntött kristálycukorral, ott a kezemben az óvatos mozdulat, ahogy az epret a csumától fogva a cukorba nyomom, nem túl gyöngéden és nem is túl erősen, határozottan és pontosan, annyira, hogy megroppanjon és levét engedjen, hogy a cukor még jobban rátapadjon, hogy ropogós, az édesebbnél is édesebb kérget vonjon rá.

Ezt az ízt és ezt az édességet felnőtt ínnyel már nehéz elviselni. Egyszer, amikor újra érezni akartam, citromlevet is facsartam a cukorba mártott eperre, ettől egy pillanatra felbukkant a régi íz, de közben egészen más lett, enyhe ananászíz tűnt elő belőle, jó játék volt, elvitte kicsit az eper ízét a savanykás felé.

És ha a savanykás epernél vagyunk, akkor beszélnünk kell az eper Hamvas Béla-féle átlényegüléséről, a tejfölös eperről. Hamvas hosszan ír arról, hogy az epret tejföllel kell enni, kicsit megroppantva és összetörve, tejfölbe keverve és kútban hűtve a legjobb. Kútban még sosem hűtöttem, de a tejfölös epret egyetemista éveim Hamvas-olvasásának hatására kipróbáltam –

semmihez sem hasonlít, se a tejszín, se a joghurt nem tudja úgy előtérbe tolni az eper sajátos aromáját, mint a friss tejföl.

A legfinomabb tejfölös epervariáció pedig nem más, mint a tejfölös eperfagyí. David Lebovitz *The Perfect Scoop* című nagyszerű fagyaltkönyvében találtam pár éve ezt a receptet, ő fele-fele arányban tejszínnel szelídíti a tejfölt, szerintem ez szükségtelen óvatoskodás.

Csináljatok tejfölös eperfagyit. 45 deka epret dolgozzatok össze 15 deka cukorral és egy csipet sóval (nem, cukor nélkül sajnos nem lehet rendes fagyit csinálni, vagyis lehet, de ahhoz rengeteg spéci adalékanyag kell), hagyjátok állni húsz percet (ettől élénkebbek lesznek a színei, és intenzívebb lesz az íze), öntsetek bele egy cent vodkát, egy facsarásnyi friss citromlevet, turmixoljátok össze negyed liter tejszínnel és ugyanannyi tejföllel, vagy csak bátran, fél liter tejföllel, tegyétek fagyaltgépbe. Nézzétek türelmetlenül, hogy készül, aztán ha kész lett, egyétek meg.

(Ha nincs fagyaltgépetek, használjátok David Lebovitz módszerét, ő egy serpenyőbe vagy más lapos fémedénybe önti a keveréket, beteszi a mélyhűtőbe, és félóránként kever rajta egyet botmixerrel, vagy ha nincs, akkor habverővel, vagy akár kézi habverővel. Két-három óra alatt így is fagyit kaptok.)

Igazi pisztáciafagyalt

15 dkg pisztácia, 14 deka cukor, 2,4 dkg (kb. két és fél evőkanál) étkezési keményítő (kukorica- vagy tápiókakeményítő), nagy csipet só, egy csipet xantángumi, 6,5 dl víz

Pisztáciát pucolunk a kisebbik fiammal, könnyű dolgunk van, mert ez az adag eredetileg is héj nélkül érkezett, de csináltuk már rendes héjasból is, akkor persze dupla munka a pucolás. Előbb a csonthéjat kell szépen lepattogatni róla, aztán jöhet a forrázás,

merthogy a csonthéjból kibontott pisztácián még ott a szürkésbarna héj, ahhoz, hogy előbukkanjon a smaragdzöld gyönyörűség, még ezt is le kell szedni róla. Legkönnyebb úgy, hogy két percig forró vízbe, aztán meg jegesbe meríti az ember, aztán a pisztáciát egy durvább törőlkendőbe csavarva dörzsöli kicsit, ettől szépen lejön a belső héj, persze nem az összes, szerintem jó lesz az úgy, aztán mégis engedek Pali maximalizmusának, és mindegyik magról leszedjük a héjat, a munka macerás, de meglepően megnyugtató, a magok zöldje egészen mesebeli színben tündököl a forrázástól, előre örülünk a majdani friss fagylalt ragyogó zöld színének.

Merthogy az készül itt éppen, minden fagylaltok legnemesebbike, a szicíliai pisztáciafagylalt, vagyis dzselato, tej nélkül csináljuk, keményítő, cukor, víz és só lesz csak benne, meg persze a pisztácia. Lehetne persze készen kapott pisztáciakrémből vagy fagyialapból is készíteni, de mi inkább az alapoktól kezdjük, egyetlenegy huncutságot fogunk csak bevetni, egy csipetnyi xantángumit is keverünk majd a fagyialapba, ezt a csodaszert akkor ismertem meg, amikor a gluténmentes kenyerekkel kísérleteztem, ma már szinte minden bioboltban kapható, finom krémes lesz tőle a fagylalt, de ha nincs, az se baj, úgy is nagyon finom.

Készen vagyunk a pucolással, a legszebb vörös belsejű porcelántálcát választottam, nagyon szép a kontraszt, a magok zöldje egészen valószínűtlen. Rátesszük a tálcát a mérlegre, pontosan 15 dekányi tiszta pisztáciánk van.

Nem, ebből aztán nem fogjuk kispórolni a pisztáciát, mondom kaján, Terence Hill-esre vett hangon, Pali illedelmesen velem nevet – hiába, az ő generációjának már nem olyan hatalmas poén az *És megint dühbe jövünk*. Nem baj, a fagylalt a lényeg.

Itt az idő, hogy elkészítsük a keményítőös fagyialapot. Emlékszem, amikor először olvastam a keményítőalapú fagylaltokról, hitetlenkedve csóváltam a fejem, ki ne tudná, hogy az igazi fagyialapba tojássárgája kell, meg tejszín, méghogy vízből, sóból, cukorból, és keményítőből fagyialapot lehetne főzni?, gondoltam fejcsóválva. De aztán több forrásban is olvastam róla, és megtudtam, hogy Szicíliában igenis szokás keményítőt tenni a fagyialapba, úgyhogy egy szép napon összeszedtem a bátorságom, és főztem egy keményítőalapú vaníliafagyi-alapot, és

olyan sima és tiszta íze lett, hogy azóta rengeteg változatban kipróbáltam, a mogoró-, citrom-, gesztenye- és csokoládéfagyi mind-mind nagyon jól működött erre az alapra építve.

14 deka cukrot szépen összekeverünk 2,4 deka (kábé két és fél evőkanál) étkezési keményítővel (kukoricát szoktunk, de tápiókával is működik), keverünk hozzá egy nagy csipet sót, és egy csipet xantángumit (nem baj, ha nincs), aztán lassan hat és fél deci gyöngyözve forró vízhez keverjük, úgy, hogy közben vadul botmixerezzük az oldatot.

Az alap kész, most már csak a pisztáciát kell hozzákevernünk, de persze nem egészben, előbb pisztáciavajat csinálunk belőle úgy, hogy a megtisztított magokat krémessé mixeljük egy deci fagyialappal. Ezt is botmixerrel csináljuk, lenyűgöző látni, hogy egy perc alatt krémes, fényes péppé alakulnak a magok, közben ellenállok a kísértésnek, nem szórakoztatom a fiamat további Terence Hill-idézetekkel.

Ha kész a pép, szépen hozzákeverjük az alaphoz, most már tulajdonképpen készen is vagyunk, már csak le kell hűteni, betölteni a fagylaltgépbe (a gép nélküli módszert lásd a [373. oldalon](#)), és áhítattal figyelni, hogy áramlik egyre sűrűbben és gleccseresebben a lapátok körül a fagylaltkrém, egészen, amíg egyszer csak nem mozdulnak tovább, mert a tartályban már nem folyadék van, hanem fagylalt. Pisztáciafagylalt, amiből bizony hogy nem spóroltuk ki a pisztáciát...

Rétes

A kredencben van egy abrosz, amit soha nem veszünk elő. Tiszta fehér, a tapintása hűvös és sima, amikor kinyitom a kredencet, mindig végighúzom rajta a kezem. Nagymama egyszer meglátja, megkérdezi, hogy mit álmodozom ott.

Mondom, hogy semmit, csak ez az abrosz olyan sima, muszáj, hogy megfogjam. Megkérdem, miért nem terítünk ezzel soha.

Nagymama azt mondja, azért, mert nem evőabrosz, hanem rétesabrosz. Arra való, hogy rétest csináljunk vele.

Odahív magához, felém nyújtja a kezét, széttárja az ujjait, azt mondja, nyomjam neki a tenyerem a tenyerének, hadd lássuk, elég nagy lány vagyok-e már hozzá. A másik kezével leveszi a nyakából az ezüstitűt.

Nagymama tenyere hideg, a bőre sima és nagyon puha.

Majdnem ugyanakkora a kezem, mint az övé, csak nekem nincsenek olyan hosszú körmeim.

Nagymama a tenyeremnek nyomja a tenyerét, a szemembe néz. Azt kérdezi, van-e olyan fiú, aki tetszik.

Mondom, hogy nincs, de érzem, hogy elvörösödök.

Nagymama azt mondja, ne hazudjak. A másik kezével az ujjaink közé fonja az ezüstitűt, a gyík alakú medáltól fogva lassan húzza az ujjaink között.

A lánc apró ezüstszemcséi az ujjaim közötti bőrredőhöz érnek, csiklandós érzés, bizsereg tőle az egész kézfejem.

Nagymama azt kérdezi, szép fiú?

Bólintok, nagyon halkán mondom, hogy igen.

Nagymama azt kérdezi, mi a neve?

Erre nem mondok semmit, nem is gondolok a nevére, egész másra gondolok, arra, hogy a kötélhintán ülök kint a diófa alatt, hátrahajtom a fejem, úgy hintázom, hintázom és közben a fa koronáját nézem.

Nagymama lassan húzza az ujjaink között a láncot, azt kérdezi, én is tetszem-e a fiúnak.

Mondom, hogy nem tudom.

Nagymama egészen kihúzza az ujjaink közül a láncot, azt mondja, ha tetszenék neki, tudnám. Aztán azt mondja, ideje, hogy megtanítsam rétest nyújtani. De először menjek ki a fürdőszobába, és mossam meg a kezemet. Szépen, alaposan.

Amire visszamegyek a konyhába, az abrosz már az asztalon van. Nagymama azt mondja, segítsek, igazítsuk meg, hogy pont középen legyen.

Megfogom az abrosz két sarkát, felemeljük, akkor veszem észre, hogy két tojás van a közepén. Egy barna és egy fehér. Ahogy az abroszt igazítjuk, a tojások megmoccannak,

egymáshoz koccannak, Nagymama megvárja, hogy egészen az abrosz közepére guruljanak, elengedjük az abroszt, hagyjuk, hogy suhogva az asztalra terüljön.

Azt mondja, vegyem el onnan a tojásokat, addig ő bemegy a kamrába, és kihozza a gyúródeszkát, a zsírt, a lisztet meg az ecetet.

Megfogom a tojásokat, a tenyeremben tartom. Mind a kettőre rá van írva egy-egy szó tintaceruzával. A fehérre az, hogy öröm. A barnára az, hogy bánat.

Nagymama lisztet önt a deszkára, a közepébe lyukat nyom az öklével, azt mondja, üssem bele a tojásokat. Először a fehérre. Ő közben nagy kanál zsírt mér a lisztbe.

Feltöröm a tojásokat, a lisztlyukba öntöm mind a kettőt, a sárgájuknak sötét narancsszíne van, az egyikben látom tükröződni az arcomat és a konyha falát a sok színes tányérral. Nagymama ráönti az ecetet, a kép elhomályosodik.

Nagymama azt mondja, kezdjem gyúrni a tésztát. Ne gondoljak közben arra a fiúra. Akármi másra gondolhatok, de rá nem.

Gyúrni kezdem a tésztát, a liszt az elején kicsit porzik, aztán az ujjaimra tapad, aztán elkezd összeállni, gyúrom, a tészta hűvös, lassan melegszik át. Nagymama nézi, ahogy dolgozom, azt mondja, erősebben, keményebben.

A tenyerem alsó párnájával nekilapítom a tésztát a deszkának, erősen nyomom, ellököm magamtól, magam felé húzom, ellököm magamtól.

Egészen kimelegszem. Gyúrok, nem figyelek semmi másra.

Egyszer csak érzem, hogy Nagymama megfogja a vállam, azt mondja, elég lesz, jól van. Elengedem a tésztát, sima és selymes. Nagymamára nézek, a homlokomról egy csepp izzadság végigcsordul az arcomon, rácsöppen a deszkára.

Nagymama azt mondja, semmi baj. Tudjam meg, hogy vele is volt olyan sokszor, hogy sírva gyúrta a tésztát.

Mondani akarom, hogy én nem sírok, de nem szólalok meg.

Nagymama leteríti a tésztát egy asztalkendővel, azt mondja, hagyjuk pihenni.

Addig megcsináljuk a tölteléket. Két cseresznyebefőtről leöntjük a levet, villával darált diót keverünk a gyümölcs közé.

A tészta szép hólyagos lett. Nagymama azt mondja, ez az, ilyennek kell lennie. Lisztet szór az abroszra, hüvelykujjal kacsaringós mintát rajzol bele, megismerem, három, száránál összenőtt tulipán, olyan, mint amilyen a varrottas párnákon van. Nagymama a minta közepére teszi a tésztát. Megfogja a kezem, rányomja tenyerem, simogatni kezdi vele a tésztát, lassabban, mint ahogy én simogatnám. A tészta laposodni kezd, és mintha melegen lüktetne a tenyerem alatt.

Nagymama elengedi a kezem, átmegy az asztal másik oldalára. Azt mondja, csináljam ugyanazt, amit ő, mintha csak a tükörképe lennék.

A tészta alá teszi a kezét, húzni kezdi. Én is megfogom a tésztát, én magam felé húzom. Oldalra lép, én is oldalra lépek, lassan lépkedünk körbe az asztal körül, húzzuk a tésztát, az egyre vékonyabb és vékonyabb, megyünk körbe-körbe, kezdem látni a két kezemet a tészta alatt, még tovább húzzuk.

A két tenyerem a lisztes abroszon van, a tészta alatt, a kezem fejével húzom, úgy, ahogy Nagymama csinálja, közben oldalra lépek, a tészta már nagyon vékony, áttetsző, mint a tejüveg, ahogy átnézek rajta, látom a hosszú, összefonódó, örvényes nyomokat, amit a tenyerünk hagyott a terítőre szórt lisztben. Nagymama azt mondja, ne nézzem, mert elszédülök, de akkor már késő, érzem, hogy forog velem a konyha, a tészta hullámot vet, a fiú neve jut eszembe, a neve és az arca, a fehér bőre, megbotlok az asztal egyik sarkában, a tészta nem szakad el, csúszni kezd lefele az asztalról, Nagymama kikapja alóla a két kezét, rátenyerel, megfogja, azt mondja, megmondta, hogy ne nézzek oda, hozzam már azt a tölteléket.

A pulthoz lépek, felemelem a porcelántálat, Nagymama a fejével int, mondja, hogy hosszú csíkban öntsem a tölteléket a tésztára. A két tenyere alatt hullámozik és vonaglik az egész.

Végigöntöm a diós cseresznyét az asztal szélén, Nagymama azt mondja, jól van, rám mosolyog, kimondja, hogy

Iván. Felemeli a két tenyerét a tésztáról, az abrosz hullámot vet, a tészta magától felcsavarodik, aztán megmozdul, mintha le akarna siklani az abroszról.

Nagymama akkor kikapja a porcelántálból a villát, amivel a töltelékert kevertük, a feltekert rétesbe dőfi, azt mondja, alaposan meg kell szurkálni, hogy ki ne repedjen. Elengedi a villát, hogy most csináljam én.

Megfogom a villát, kihúszom a tésztából, aztán beledöföm, megint kihúszom, megint beledöföm, hallom, hogy Nagymama arról beszél, a férfiak szívéhez a hasukon át vezet az út, de igazából nem is figyelek oda.

Reggel az uzsonnám mellett ott egy kis szögletes sztaniolcsomag. Nem bontom ki, anélkül is tudom, mi van benne. Három darab a cseresznyés rétesből, amit süttöttünk, melléjük csomagolva egy szép madaras szalvéta.

Nagymama újságot olvas, a narancssárga levélmintás porceláncsészéből szűrcsöli a kávé, pongyolában van, néha fel-felpillant, nézi, hogy csomagolom össze a táskámat.

Szép reggel van, a konyhába besüt a nap, a cukortartó ezüstfedelén a hullámok úgy csillognak, mint az igazi víz.

Elteszem a könyveimet és a füzeiteimet, a tolltartómat, aztán a nejlonzacskót a mézes kenyérrel és az almával.

A sztaniolcsomagot hagyom utoljára, a könyvek legtetejére teszem, hogy ne nyomódjon meg. Nagymama nézi, ahogy óvatosan rácsukom és becsatolom a táskát. Azt mondja, ügyes legyek. Az asztalra koppantja a kávéscsészét, feláll, bemegy a fürdőszobába.

Ahogy megyek az utcán, végig a csomagra gondolok, benne a rétesre, a cseresznyeszemekre, a darált dióra.

Nagymama nem mondta, de én tudom, mit kell csinálni vele. A nagyszünetben elő kell venni, ki kell bontani, meg kell kínálni vele Ivánt.

Elképzelem, hogy megérzi a vaníliás cukor szagát, elképzelem, hogy megáll előttem. Elképzelem, hogy a kibontott csomagra néz, aztán pedig rám. Megkérdezi, mi az.

Azt fogom mondani, hogy cseresznyés rétes. Két ujjal szét fogom húzni a sztaniolt, hogy jobban lássa, a másik kezemmel felé fogom kínálni, megkérdezem, kér?

Elképzelem, hogy belenyúl a csomagba, kivesz egy rétest, a szájához emeli, beleharap, nézem, hogy megrágja és lenyeli. Az arcát nézem, a szemét, ahogy oldalról átsüt rajta a nap, máskor csak simán barna, de most egész zöldesbarnának látszik, a szájához emeli az ujját, lenyalja róla a vaníliás porcukrot, akkor megszólalok, azt mondom, én sütöttem. Azt nem mondom ki, hogy csak neki, csak egyedül neki, azt tudni fogja anélkül is, és abból, ahogy megváltozik az arca, én is tudni fogom, hogy tudja.

Úgy fog rám nézni, ahogy még soha.

Majdnem annyira fog szeretni, mint amennyire én szeretem őt.

Mosolygok, forró az arcom, a torkom is egészen meleg, tisztán látom magam előtt az arcát.

A sétányon megyek, a hársak alatt és az akácok alatt, és amikor odaérek a kivágott akác törzséből kihajtott bokorhoz, ahogy minden reggel, most is letépek egy akáclevelet.

Már ott a kezemben, amikor belém villan, hogy ma nem kellett volna.

Elmondom magamban a mondókát, amit még Anyától tanultam, szeret-nemszeret-tisztaszívből-igazán, elmondom egyszer, aztán még egyszer, inkább el kéne dobni az akáclevelet, ki kéne engedni az ujjaim közül, hagyni kéne leesni, de nem bírom ki, tépkedni kezdem róla a levélkéket, mondom magamban a szavakat, egyiket a másik után. Elszorul a torkom, amikor a kétszáz éves hársfához érek, érzem, hogy mindjárt sírni fogok, az iskolástáska húzza a vállam, már csak egyetlen levélke van a hosszú levélnyélen, hangosan kimondom, amit ki kell mondani, nemszeret-tisztaszívből-igazán, tudom, hogy igaz. Ez az igazság, minden más hazugság, hazugság és csalás.

A sétány végénél vagyok, a kétszáz éves hárs alatt, lelépek a járdáról, odamegyek a fához. Megkerülöm, ledobom a fűre a táskám, letérdelek a tövébe, a gyökerek között a

földbe vájom az ujjaim, kimarkolok egy maroknyi földet, aztán a másik kezemmel is, két kézzel kezdek ásni, mint egy kutya, a föld nedves és fekete. A lyuk gyorsan mélyül, abbahagyom.

Kinyitom a táskát, kiveszem belőle a sztaniolcsomagot, a lyukba teszem, jó mélyre nyomom, a hársfa gyökerei alá.

Elkezdem rákaparni a földet. A rögök kopognak a sztaniolon, nem akarom hallani, azt mondogatom magamban, hogy igazán-igazán, tisztaszívből igazán.

Elsimítom a földet.

Felállok, visszaveszem a vállamra a táskámat, megyek tovább az iskola felé.

A Máglya című regényből

Tudományos csokimousse

70%-os keserű csokoládé, minden 10 dkg csokoládéhoz 0,7 dl forró víz, jég

A klasszikus módszer szerint a csokoládémousse úgy készül, hogy a csokit gőz fölött kevés vajjal megolvasztjuk, aztán felvert tojáshabot (vagy tejszínt) keverünk bele, és további felvert tojáshabba forgatjuk óvatosan. Rengeteg módon lehet elrontani, például elég, ha egy csepp víz kerül a gőz fölött olvadó csokiba, az máris összeugrik, ezért nagyon vigyázni kell a gőzöléssel; a habból a forgatásnál kimehet a levegő, és az egészet összetörhetjük, ha túl durvák vagyunk, ráadásul utána is órákig kell még hűteni, hogy fogyasztható legyen.

De szerencsére nem kell így kínlódnunk, mert létezik egy radikálisan különböző, pofonegyszerű és bombabiztos módszer is, amivel öt perc alatt lehet azonnal tálalható, csodálatosan könnyű és krémes mousse-t csinálni, nem kell hozzá más, csak csokoládé, forró víz, sok jég, és két edény.

A módszer a következő: a csokit darabokra törjük, betesszük a kisebb edénybe. Forró vizet öntünk rá. Igen, forró vizet, rá közvetlenül a csokira, tudom, a cukrászatban és a mousse-készítésben járatosak ezen a ponton borzadnak el, kapnak a szívükhöz és kezdenek hevesen tiltakozni, de fölöslegesen, mert ez a módszer lényege, forró vizet a csokira, méghozzá minden tíz deka csokihoz 0,7 deci vizet. (Két tábla csokihoz tehát egy háromnegyed teásbögrényit – szerencsére nem kell milligrammra precízen kiszámolni.)

Elkeverjük, hogy a csoki teljesen felolvadjon, aztán a nagyobb edényt megtöltjük félig tört jéggel. (Vagy jégkockával – én a tört jeget preferálom, és persze kalapáccsal töröm össze a zacskóban fagyasztott jégtömböket, de ezt csak azért így csinálom, mert vonzódok a teatralitáshoz, és örülök, hogy tudom végre használni ezt a dög nagy kalapáccsot, amit elvileg azért kaptam, hogy beverjem a földbe a karókat, amire majd a szőlőlugasunkat fogjuk felkordonozni egyszer, majd, a távoli jövőben.) Esetleg öntünk a jégre egy kis vizet, és beletesszük a kisebb edényt. A lényeg, hogy a jég jól körbehűtse a meleg olvadt csoki és víz keveréket. (Sok jég kell, hogy gyorsan hűljön a folyadék.) Ekkor kezdjük el habverővel verni (akár kézzel is, kipróbáltam, úgy is működik), amilyen gyorsan csak tudjuk, ahogy a jég lehűti az olvadt csokit, a massa csodálatos módon sűrűsödni kezd, és megtelik levegővel, és öt perc múlva már könnyű és habos mousse-szal lesz tele az edényünk.

A módszer előnye, hogy tökéletesen tiszta csokoládéízű mousse-t kapunk, se a tojás, se a tejszín nem ad hozzá semmilyen mellékízt, emiatt viszont célszerű a lehető legjobb csokoládét használni. Csak étcsokoládéval működik, az ideális a 70%-os kakaótartalom, ha ez túl alacsony, akkor nem keményszik meg, hanem sima pudingsűrűségű masszát kapunk csak. (Ez történik akkor is, ha mondjuk Milka tejcsokival próbálkozunk.)

Ha túl sokáig verjük a habverővel, a csoki szemcsés lehet, ilyenkor nyugodtan lehet újra próbálkozni, az edényt meleg vízbe állítva a csoki megolvad, és jég fölé téve újra mousse-szá verhetjük.

Ha nem elégszünk meg a sima csokoládéízzel, a forró vizet lehet ízesíteni is, tehetünk bele mentát vagy teát, a feketeribizlis vagy mangóteás mousse igen finom tud lenni.

Fehér csokival is működik, de itt is fontos, hogy tényleg nagyon jó minőségű legyen, a sima Milkával ez sem fog működni. De egy finom fehér csokiból egy csésze zöld teával csodás halványzöld csoki mousse-t hozhatunk össze, a tea finom kesernyéje nagyon szépen összeillik a fehér csoki lágy édességével.

A módszert a molekuláris gasztronómia egyik atyja, Hervé This dolgozta ki, én az eGullet fórumról tanultam, és évek óta használom saját és vendégeim legnagyobb meglepetésére. Olyan is volt, hogy a szemük láttára csináltam meg ezzel a módszerrel a desszertet, mindjárt vacsora után.

Amikor már kezd megszilárdulni, hajszálvékonyra vágott, kandírozott narancshéjat is keverhetünk bele. De szigorúan csak saját felelősségre. Mert veszélyesen finom...

Cukor

A karácsony előtti napon, akkor, amikor a cukrokat szoktuk felkötni, akkor derült ki, hogy idén nem jöhet keresztapám, és nem hozhat Németből szaloncukrot. És minálunk nem lehetett sehol szaloncukrot kapni, és kockacukrot se, és savanyúcukorkát se, és kristálycukrot se, és porcukrot se, pedig ha kockacukrot vagy savanyúcukorkát lehetett volna, akkor azt becsomagolhattuk volna szalvétába és sztaniolba, és csinálhattunk volna szaloncukrot saját magunknak, és feltehetjük volna a fára, a kristálycukorból meg a porcukorból meg főzhattunk volna karamellát vagy pergelt cukrot, és becsomagolhattuk volna színes papírokba, és azt is felköthettük volna, de egyik se volt, és nagymama az mondta, hogy most mi lesz, ez lehetetlen és tűrhetetlen, ilyen még sose volt, valamit muszáj lesz csinálni, és mondta nagyapának, hogy találjon ki valamit azonnal.

Nagyapa erre azt mondta, hogy azt találta ki, hogy csomagoljunk kicsi kavicsokat a szalvétákba meg sztaniolba, mert az is szépen fog mutatni a fán, de nagymama erre azt válaszolta, hogy arról szó sem lehet, a fára szaloncukor kell, olyan, ami édes, és amit meg lehet enni, és ő, hogyha addig él is, szerez szaloncukrot, és a nyakába kötötte a selyemsálját és felvette a fehér rókakucsmáját, amelyiknek oldalt hullott a szőre, és felvette a télikabátját, és a hóna alá csapta a kosarat, és elment.

Nagyon sokáig nem jött haza, nagyapával mi addig huszonegyeztünk és a rádiót hallgattuk, és már majdnem besötétedett, és nagyapa elnyert tőlem két egész skatulya gyufát, és aztán én visszanyertem majdnem másfél skatulyával, amikor egyszer csak megjött nagymama, és a kosara tele volt egészen valamivel, de annyira, hogy két kézzel fogta és úgy cipelte, de hogy mi volt a kosárban, az nem látszott, mert le volt takarva nájlonnal, és akkor azt gondoltam, hogy ha az mind szaloncukor, akkor annyi szaloncukrunk van, hogy azzal nemcsak egy, hanem tizenegy karácsonyfát is roskadásig rakhatunk, és épp mondani is akartam, hogy milyen vagány, de akkor nagymama lehúzta kosárról a nájlont, és akkor láttam, hogy nem cukor van benne, hanem egy csomó nagy fekete retek, de igazán nagyon nagyok, óriási nagyok.

Na és akkor nagyapa kérdezte, hogy az mi az isten, és akkor nagymama mondta, hogyhogy mi, hát cukorrépa, és erre nagyapa elkezdett kiabálni, hogy mi a nyavalyát csináljon ő a cukorrépával, annál tényleg még a kavics is jobb, de erre nagymama azt mondta, hogy a munkától nem szabad megijedni, és mi ma este cukrot fogunk finomítani, legalább valami hasznát vesszük a nagyapa kémiatudásának, mert mióta nyugdíjba ment, úgyse használja semmire, és erre nagyapa nagyon mérges lett, és azt mondta, hogy de igenis használja, a múltkor is milyen jó szappant főzött az avas kolbászból, amit a szomszéd talált a bezárt padláson, de a cukorfinomítás, az nem olyan, az nagyon komplex eljárás, azt házi körülmények között nem lehet végrehajtani.

De erre nagymamám azt mondta, hogy nem hiszi, hogy ne lehetne, és nem érti nagyapámat, mi az, hogy olyan könnyen feladja, bezzeg amikor puskaport kellett csinálni neki, mert fajdkakasra akart orvvadászni a régi mordállyal, akkor nem adta fel, és akkor, amikor pufajkát akart csinálni a nagymama legszebb dunyhájából, és a fürdőkádban festette zöldre és impregnálta hozzá a damasztabroszt, akkor se, és erre nagyapa azt mondta, hogy jó, őtöle megpróbálhatjuk, de aztán nagymama ne őt szidja sírva, ha nem fog sikerülni.

A cukorrépát először betettük a kádba és megmostuk drótkéfével és aztán körömkéfével, és utána megtöröltük és megszáritottuk és meghámoztuk, és amikor mind meg volt hámozva, akkor elkezdtek felszeletelni, és akkor egy kicsi szeletet megkóstoltam, és nagyon rossz volt, sokkal rosszabb, mint a rendes murok, nem volt édes egyáltalán, és nagyon vékonyra kellett vágni, úgyhogy vágtuk és vágtuk, és már azt hittem, hogy sose lesz kész, és amikor kész lett, az egész konyhaasztal tele volt cukorrépával.

Akkor aztán nagyapa kihozta a kamrából az olasz kuktát, és nagymama azt mondta, hogy ahhoz ne nyúljon, mert nem hagyja, hogy tönkregye, mint a régit, amelyikben pálinkát akart főzni, és amelyikről lerobbantotta a szelepet, de nagyapa azt mondta, hogy márpedig kukta nélkül nem megy, mert csak nyomás alatt lehet kiszedni a sejtekből a cukrot, úgyhogy végül is megtöltöttük a kuktát és feltöltöttük vízzel, és elkezdtek főzni, és amíg főtt, nagymama végig azon izgult, hogy fel fog robbanni, nagyapa meg feltúrta az egész kamrát, mert kereste a finomításhoz szükséges többi dolgokat, a szódabikarbónát meg a szódásszifont meg a szódapatronokat, és amikor a kukta már nagyon sípolt, akkor kiengedtük belőle a gőzt, és a levet először a laskaszűrőn szűrtük át, aztán a lisztszítán, aztán a teaszűrőn, és megkóstoltam, és tényleg édes volt, de csak egy kicsit, és akkor nagyapa azt mondta, hogy várjak, mert ez még semmi, most kell bele a lúg, de az nincs, úgyhogy szódabikarbónát teszünk bele, és azt tettünk, és attól felhabzott, és nagyon bűdös lett, és akkor megint leszűrtük, és akkor már édesebb volt, és akkor melegen betöltöttük a

szódásszifonba, és nagyapa belenyomott három patront és felrázta, és közben nagymama megint azt kiabálta, hogy jaj ne, fel fog robbanni, erre nagyapa azt mondta, hogy minek kiabál, amikor az aknagránátot kellett szétszedni, abból se lett semmi, és amikor nagyapa megnyomta, a szifon majdnem tényleg fel is robbant, olyan erővel jött ki belőle a szirup, nagyon habos volt és zavaros, és akkor azt megint le kellett szűrni, és leszűrtük, és aztán beletöltöttük az egészet a fazékba, és az már tényleg elég édes volt, és akkor nagyapa azt mondta, hogy most már csak sűríteni kell, ami azt jelenti, hogy főzni, és akkor elkezdtek főzni, de akkor már éjjel kettő volt, de mi csak főztük és főztük, de sehogy se sűrűsödött, csak a szaga lett egyre sűrűbb, és akkor már mindenki olyan fáradt volt, hogy alig bírtuk kavargatni, úgyhogy felváltva kavargattuk, és akkor azt hiszem, egyszerre elaludtunk mind a hárman, ott, a konyhában.

Én nem álmodtam semmit, pedig az lett volna jó, hogyha az angyalokról álmodtam volna, és amikor felébredtem, akkor láttam, hogy nagymama és nagyapa is a konyhaasztalra borulva alszik, és a lábos alatt még mindig égett a gáz, és belenézttem, és nem volt már semmi benne a szirupból, de az aljára vastagon rá volt égve valami szürke massa, és akkor én elzártam a lángot, és a fakanállal belenyúltam, és a kanalat a csap alá tartottam, és vártam, hogy lehűljön, és néztem a konyhát, hogy minden tele van cukorrépahéjjal és kifőtt cukorrépamasszával és ragacsos habbal, és újságpapírokkal és szűrőkkel és lábosokkal, és nagymamát és nagyapát néztem, hogy milyen mélyen alusznak, és álmukban mind a ketten mosolyogtak, és akkor végre bevettem a számba a fakanalat, és éreztem, hogy édes, és tudtam, hogy meg vagyunk mentve.

Az Oroszlánkórus című kötetből

Karamellás kakas

2 marék pattogatni való kukoricaszem, olaj, 8 evőkanál cukor,
2 evőkanál víz, 10 dkg vaj, durva szemű só

Nincs valami édesség?, kérdezik a fiaim, mielőtt leülünk családi filmet nézni. Nincs-nincs, semmi édesség sincs a házban, mondom. De közben persze már tudom, hogy mivel fogom meglepni őket. Édes élvezet lesz, karamelles pattogatott kukoricát fogok készíteni. Vagyis karamellás kakast. (Erdélyben így hívtuk a pattogatott kukoricát.)

Gyerekkorom csemegéje a kakas, újságpapír süvegekbe mérte a Bolyai utcán alumínium mérőpohárral a kakasos néni, akiről azt suttoztuk, hogy titokban grófnő, parázs fölött egy sínen rázta ide-oda a kicsi kerekcs-rácsos kocsit, abban pattogott ki a kukorica. Sokáig el se tudtam képzelni, hogy otthon is lehet pattogatott kukoricát csinálni, pedig Gerald Durrell nagyon emlékezetesen írja le, hogy vendégeli meg a szeme láttára készül kukoricával egy öreg néni, amikor Korfu-szerte kalandozik gyerekkorában. Anna, a feleségem egyszer elmesélte, hogy pattogtatták ki gyerekkorában az édesanyjával titokban a biológus apja kísérleti kukoricáját, és amikor lett konyhánk és mikrónk és lehetett mikrózható pattogatott kukoricát venni, és néhányszor vettünk is, akkor jutott eszünkbe, hogy meg kéne próbálni a pattogatást hagyományos módon is. Én beszereztem egy wokot, Anna meg kukoricát vásárolt a nagycsarnokban, kimérve egészen olcsó, gyorsan rájöttünk, hogy szinte fillérekből lehet pompás rágcstát varázsolni. Azóta sokszor pattog nálunk kukorica.

A fiúk elrendezik a nagyszobát, hogy minden készen álljon a mozizásra, én közben előveszem a wokot, az olajat, a kukoricát, a cukrot és a vajat. Kevés olajat lötytyentek a wokba (én többnyire napraforgó- vagy mogyoróolajat használok), aztán beleszórok egy fél marék pattogatni való kukoricát. (Nehéz pontos mennyiséget írni, mert az edénytől függ, nekem olyan wokom van, aminek lapos az alja, kitapasztaltam, hogy ebbe ennyi kukorica kell, amennyi kicsit szellősen egy sorban elfér az alján, így mind kipattog, és csak kevés pattogatlan kukoricaszem marad). Közepes lángot gyújtok a serpenyő alatt, aztán egyenletes mozdulatokkal köröztetni kezdem

a lángon. Amikor melegedni kezd, lefedem, és vadul köröztetem tovább a láng fölött. (Ha nem karamellás kakast akarnék, most lehetne fűszerezni, sőt, curryt, garam masalát szoktam rátenni.) A kukorica előbb-utóbb pattogni kezd, rázom, köröztetem tovább, amíg le nem lassul a pattogás. Ha már nem pattog tovább, leveszem a lángról, átöntöm a legnagyobb salátástálba. (Most lehetne füstölt paprikát, rozmaringot, parmezánt szórni rá, sőt én pár evőkanál finom olívával is meg szoktam locsolni, és jól összerázom.) A wok még meleg, teszek bele újra olajat és egy másik fél marék kukoricát, azt is kipattogatom. (A második adag mindig gyorsabb.)

Most jöhet a karamell. Nyolc evőkanálnyi kristálycukrot és két evőkanálnyi vizet közepes lángra teszek, és közben előveszek egy tízdekás csomag vajat. Amíg a cukor olvad, a vajat kockára vágom, és előveszek egy spatulát. A cukor barnulni kezd, lejjebb veszem a lángot, amikor szinte mahagóniszíne van, leveszem a lángról, beleteszem a vajat, és gyorsan kevergetni kezdem. Felhabzik, kész is a finom (de veszélyesen forró – viseljünk konyhai kesztyűt) karamell. Rácsorgatom a kukoricára, a spatulával átforgatom és keverem, aztán az egészet átöntöm a sütőpapírral kibélelt tepsibe. Addig ügyeskedem, amíg úgy nagyjából egy réteget nem alkot, akkor három percre beteszem a 180 fokos sütőbe. Amikor kész, durva szemű sót szórok rá – a sós karamell bizony nagyon jó dolog –, hagyom kicsit kihűlni. Ez olyan brutális nagy mennyiség, hogy másnapra is marad belőle, légmentes fémdobozba téve pedig hetekig eláll.

Korvapuusti – finn fahéjas fültekercs

a tésztához: 50 dkg liszt, 2 dl tej, 1,5 felvert tojás, 10 dkg vaj,
2,5 dkg friss élesztő, 1 kiskanál só, 1 evőkanál kardamom
a töltelékhez: 10 dkg vaj, 10 dkg cukor, 2 evőkanál őrölt fahéj

Kardamomot török mozsárban, és közben Helsinkire gondolk, pontosabban az öböl partjára Töölőben, még annál is pontosabban a Regatta kávéházra ott a vízparton, ahol lobogó tűz mellett kis asztaloknál ülve lehet kávézni, a vizet bámulni, és legfőképpen korvapuustit enni, és mivel én oda mindig hosszú séták után, tehát igencsak megéhezve tértem be, szerintem ott árulják a legjobbat egész Helsinkiben.

Finnország most kimondhatatlanul messze van, a korvapuusti viszont csak pár órányira, nemsokára meggyúrom, megvárom, amíg szépen megkel, aztán felfetekerem, megformázom és megsütöm, és kész, itt lesz a konyhában egy szép darab Finnország. (Nem, nem akarok arra gondolni, hogy ennyi idő alatt akár oda is repülhetnék, vagyis mért is ne, hiszen végül is az is történik majd, amikor beleharapok a friss, csupa cukor, csupa fahéj süteménybe, akkor tulajdonképpen odarepülök egy kicsit.)

Igen, a korvapuusti egy sütemény, fahéjas édes kelt tészta, vagyis finn fahéjas fültekercs (merthogy fül formája van, de erről majd később). Persze finnül ez sokkal jobban hangzik, korvapuszti, korvapuszti, korvapuszti, ismételve, közben a kardamom már szépen megtört a mozsárban, zöld kardamom kell bele, nem fekete, ezt én a saját bőrömön tanultam meg, amikor először csináltam korvapuustit, akkor finom füstölt fekete kardamomot törtem bele – ártani éppen nem ártott neki, de használni se használt, szóval érdemes a zöld kardamomnál maradni.

Ha a kardamomból megtört már egy jó evőkanálnyi, akkor szépen összekeverem és megdagasztom a tésztát, ez az édes kardamomos kelt tészta, Finnországban pullának hívják, és sokfajta sütemény alapját adja, még fonott kalács is készül belőle.

Liszt, tej, tojás, cukor, vaj, élesztő, só meg a kardamom, ezt kell összegyúrni és langyos helyen kelni hagyni. (Árányok: fél kiló liszthez két deci tej, másfél felvert tojás – a maradék fél pont jó lesz majd megkenni a megformázott süteményeket – tíz deka vaj, egy hüvelykujjnyi friss élesztő, egy kiskanál só és egy evőkanál kardamom kell.)

Amíg a tészta kel, összerakom a fahéjas krémet, tíz deka vaját összekeverek ugyanannyi cukorral és két evőkanál fahéjjal – volt, hogy cifráztam egy kicsit, és tettem bele egy kevés saját készítésű

vaníliaaromát, egyszer pedig nagy merészen tíz deka marcipánt is reszeltem bele – úgy is nagyon finom volt.

Nem lenne muszáj krémet keverni, lehetne csak simán megkenni a kinyújtott tésztát vajjal, aztán elég lenne megszórni fahéjjal és cukorral, de én mégiscsak krémet keverek, közben úgy ismételve a sütemény nevét, mintha valami varázsige volna, a tamperei piros ház jut eszembe, ahol a tóparton laktunk, a sötét fenyőkkel borított, közepesen meredek domboldalra gondolok, arra, ahogy megyek felfelé a fák között, abban a nagy-nagy csendben, amelyet csak a fenyőtűk szőnyege tud megteremtteni, nemsokára elérek majd egy nagy sziklához, felsétálok a mohás grániton, egészen a tetejéig, onnan meglátom majd a tavat, ahonnan nemrég elindultam.

Ha kész a fahéjas töltelék, és a tészta is megkelt, kettészedem, mind a két részt téglalap alakúra nyújtom, megkenem a krémmel, és feltekerem. Most már csak meg kell formázni a fültekercseket, ez úgy történik, hogy a feltekert tésztahengert trapéz alakú szeletekre vágom, aztán ezeket a trapézszeleteket úgy fordítom, hogy alul legyen a hosszú, felül pedig a rövid részük, a trapézok tetejét egy fakanállyal úgyesen megnyomom, hogy a nyél két oldalán a feltekert tészta ferdére vágott felületének a nyomás hatására elcsusszanjanak kicsit egymáson a rétegei, és így előálljon a két fül, vagy legalábbis az, amit a finnek annak néznek – ez sokkal egyszerűbb annál, mint amilyennek hangzik, persze lehetne csak simán csigákat csinálni a tésztából, de az csak feleennyire volna egzotikus.

Most már csak meg kell kenni a füleket a gondosan félretett felvert tojással, aztán meg kell szórni kristálycukorral – vagy jégcukorral, ahogy a finnek teszik –, aztán húsz perc a 180 fokban sütőben, és már elő is áll az első tepsis igazi finn korvapuusti.

Nem könnyű kivárni, amíg meghűl, én a tőölői öböl homokos tengerpartjára gondolok, a jégbordákra, amiket az első igazi tavaszi napon sodor ki a szárazföldre a szél, arra, milyen jó is belekapaszkodni egy csésze kávéba, milyen jó is beleharapni a korvapuustiba. Finnországban mindig hazagondoltam olyankor, most meg Finnországra gondolok.

Ispahan

Nem hittem, hogy eljön. A koncert elején nem is volt ott, azt láttam volna, de aztán, éppen a *Cry me a river* előtt, egyszer csak ott ült, éppen előttem, középen, a harmadik sorban, a reflektorok ellenére is észrevettem. Rámosolyogtam, persze rögtön láttam, hogy feszélyezi a nézése, talán attól tartott, hogy a többi nézőnek is feltűnik, hogy észreveszik, hogy nézem, pedig nem, a többiek azt hitték, hogy őket nézem, vagyok elég jó énekesnő ahhoz, hogy a közönségem minden tagja azt érezze, őneki énekelek.

De igazából csakis a fiút néztem, ahogy ott ült, idegesen keresztbe tett lábbal, a kezei a térdén, zavarban volt, lesütötte a szemét, fészkelődött, mintha el is pirult volna egy kicsit, ettől még fiatalabbnak látszott, egészen kamaszosnak, a szeplői még élénkebbek lettek, édes, azt gondoltam, hogy édes, két kézzel a mikrofonállványba kapaszkodva álltam, ringattam a csípőm a zene ritmusára, a saját hangom ritmusára.

Ilyenkor mindig le szoktam hunyni a szemem, régen csók közben is mindig lehunytam, de nála nem, őt csók közben is néztem, én csókoltam meg először, láttam, hogy akarja, de én jobban akartam, nem érdekelt, hogy csak huszonhárom éves, én meg harminckilenc vagyok, eszembe jutott persze, hogyne jutott volna, de csak mint egy halk, távoli dallam, nem törődtem vele, megöleltem és magamhoz húztam és megcsókoltam, és a csókja édes volt. Egy kicsit megijedt tőlem, de aztán visszacsókolt és visszaölelt, és a csókjának édessége kibomlott, és megtelt mélységgel, rózsaíze volt, és málnaíze volt, és még valami más is volt benne, valami, amit még soha nem éreztem, nem hunytam le a szemem, az arcát néztem, közelről a szeplői még nagyobbak voltak, azt gondoltam, hogy szeretem a szeplőit, a szeplőit is szeretem, szerelmes vagyok, nem érdekel, hogy majdnem a fiam lehetne. Persze nézhetném

racionalisan, épp túl vagyok egy csúnya szakításon, épp rájöttem, hogy én is öregszem, nyilvánvaló, hogy rögtön beleszeretek az első férfiba, aki szembejön, még akkor is, ha az a férfi egy csupa szeplő fiatal cukrászmester, akit a *Francia desszertek mesterfokon* tanfolyamon ismerem meg, és talán az tetszik nekem benne, hogy nem tudja rólam, hogy ki vagyok, mert egyáltalán nem érdekli a jazz, azt se tudja, mi az, nem úgy néz rám, mint egy énekesnőre, hanem csak a nőt látja bennem.

Sokáig meg sem mondtam neki, amikor rákérdezett, hogy amúgy mit csinálok, megcsókoltam, és azt mondtam, titok, élveztem ezt a játékot, élveztem, hogy az órákon végig úgy tesz, mintha nem lenne köztünk semmi, udvariasan magyaráz nekem és a többi tanítványnak, élveztem, hogy úgy kell intéznem, hogy én maradjak ott utolsónak, élveztem, hogy ha akarok, úgy tudok ránézni, hogy fülig piruljon tőle.

A tanfolyam három hónapig tartott. Megtanultam, milyen a rendes cukrászkrém, hogy kell csokoládét temperálni, milyen cukorszálát húzni, még macaront is tudok sütni, ha nagyon akarok.

Az utolsó órára vittem neki egy tiszteletjegyet a koncertemre, szép színes, rajta az arcom, arany betűkkel a nevem, rettenetesen zavarba jött, amikor kézbe vette, mondtam, hogy el kell mondanom neki valamit, és akkor idegesen és kapkodva azt mondta, hogy tudja, azt akarom mondani, hogy túl fiatal még hozzám, és megérti, és kapkodva elővett egy befőttesüveget a biciklistáskájából és a kezembe adta, azt mondta, búcsúajándék, kapcsos üveg volt, tele piros lekvárral, az arcát néztem, a szeplői táncát, és tudtam, hogy most már nem fogom tudni elmondani neki, amit akartam, idegesen kinyitottam a befőttesüveg csatját és beledugtam az ujjam, lenyaltam róla a sűrű lekvárt, a szám megtelt ugyanazzal az ízzel, mint amit az első csókkor éreztem, megtelt a szemem könnyel, elfordultam, hogy ne lássa, a selyemblúzom ujjával megtöröltem az arcom, hallottam, hogy azt mondja, ugye finom, málna, rózsa és licsi keveréke, egy világhíres francia cukrász találta ki, úgy hívják, ispahan.

Rámosolyogtam, azt mondtam, köszönöm, mindent köszönök, és azért a koncertre jön el, ha teheti.

Egyenesen rá nézek, úgy éneklek, hogy *cry me a river*, elengedem a mikrofont, a jobb kezem a hasamra szorítom, a bőgő szabálytalan puffanásai olyanok, mint egy gyorsan dobogó szív ritmusának kiszakított ütemei, azok is, itt dobog bennem egy új élet, csak az enyém. A fiúra nézek, mosolygok, azt gondolom, nem mondtam el neki, nem fogja megtudni soha.

Az Oroszlánkórus című kötetből

Barackos gombóc – anyai meglepetés

30-35 darab kajszibarack, 1 kg + 2 darab piros krumpli, kb. 20-25 dkg liszt, 1 kanál búzadara, 1 diónyi libazsír (vaj vagy olívaolaj), 1 kiskanál só, 1 tojás, 1 kiskanál vaníliakivonat, 1 kanál vaj, 15-20 dkg zsemlemorzsa, cukor, fahéj, mák, dió

Áldja meg a Jóisten az Édesanyákat!

De pláne főleg azokat, akik amikor hírét veszik, hogy sárgabarackra, igazi érett-zamatos, nem szottyos, nem kemény, hanem krémesen puhára érett sárgabarackra lehet szert tenni, azonnal elhatározzák, hogy ők sárgabarackos gombóccal lepik meg munkában megfáradt gyerekeiket.

Az ilyen anyák már a barackmagozás közben is végig azon gondolkoznak, hogy mekkora örömet is fognak ők szerezni, eszükbe jut a nap, amikor a fiacskájuk először kóstolt barackot, de rég is volt, mintha tegnap lett volna, közben leheletnyi fahéjat szórnak a barackra könnyű kézzel, nagyon kevés vaníliás cukrot is kanalaznak oda, ahol a mag volt, lefedik a barackokat, várnak, hogy az ízek összeérjenek, krumplit pucolnak, jó sokat, mert tudják, hogy nem fogják elkicsinyeskedni, nagy gombócokat fognak csinálni,

mindegyikbe beletesznek bizony egy egész barackot, hát pont ezért válogatták ki a kisebbeket.

Az ilyen anyák a krumplit is óvatos szeretettel főzik, gyöngyöző lángon, jó sós vízben, puhára, de nem szét, aztán gondosan törik össze, finoman szórják hozzá a lisztet, a tésztának lágynak kell maradnia, gondolják, ravaszul egy kis vajat is kevernek bele, bizony, a tésztának lágynak kell maradnia, gondolják megint, vigyázó szeretettel, az a legfontosabb, a vigyázó szeretet, az soha el nem múlik, azt érzik az ilyen anyák, mindig és örökké, akkor is, amikor lassan kinyújtják a tésztát, még úgy langyosan, azt érzik, ahogy négyzeteket vágnak belőle, azt, ahogy igazságosan, szépen elosztják a tésztán a barackokat, aztán határozott, de mégis lágy mozdulatokkal gombócokat gömbölyítenek belőlük.

Az ilyen anyák vizet forralnak, vajat habosítanak, amikor a víz forr, óvatosan nagykanállal engedik bele a gombócokat, megint és újra az aggódó szeretet, hogy szét ne főjenek, jaj, szét ne főjete, ti drága gombóckáim, de a barack, az olvadjon bennetek arannyá, ezen gondolkoznak, ezt kívánják, ezt akarják, a barack ízén jár az agyuk, az édesség mögött rejtőzködő finom savanykán, és azon az egész halványan fahéjízú, mélyen mézes kesernyécskén, amit szinte alig érezni, de azért ott van a barackban, csak az egészen frissben, milyen nagyon is lehet ezt az ízt szeretni, ezt az ő drága gyerekük is milyen nagyon is szereti, közben keverik-kavarják a prézlit a vajon, az a jó, ha olyan a színe, mint a sötét borostyán.

Az ilyen anyák aztán szépen beleforgatják a morzsába az épp kellően puhára főtt gombócokat, mindegyik akkora, mint egy jó közepes őszibarack, egyformán szépek és gömbölydedek, az anyák igazságosan elosztják közöttük a morzsát, aztán jénaiba vagy szép porcelántálba halmozzák a gömbölykéket, egy pillanatig megállnak, mielőtt befednék az egészet, a gombóchalmokat nézik, a régi gombóchalmokra gondolnak, eszükbe jut a saját édesanyjuk, az ő hajdani gombócaik, a régi nyarak, a régi sárgabarackok.

Sóhajtanak, aztán megtörlik a szemüket a kézfejükkel, damasztkendőt simítanak a kosarukba, ráteszik a tálakat, féltő gonddal betakarják az összeset, aztán már újra mosolyognak, így, mosolyogva indulnak, sietnek a gyerekeikhez.

Amikor odaérnek és becsengetnek: meglepetés! – kiáltják közben, maguk elé tartják a kosarat, aztán szinte fulladozva nevetnek, amikor meglátják a gyermekük arcán fellobbant felhőtlen örömet.

Igen, az, jól látod, mondják az ilyen anyák vidáman, friss barackos gombóc, frissen edd meg, még meleg, vaníliás porcukrot is hoztam hozzá, ahogy dukál.

A Jóisten áldja meg az ilyen édesanyákat, pláne, hogy aztán szépen hazamennek, és fiaskájuk kéréseinek eleget téve le is írják nekik szépen a receptet:

„Gyurikám, Andriskám, ahogy kértétek, itt a barackos gombóc receptje:

Az úgy volt, hogy a budaörsi piacon ízletes, frissen érett, bársonyosan mosolygós sárgabarackot vettem téli befőzéshez. Ilyenkor lehet igazán a család öröme barackos gombócot készíteni, hiszen bőven van miből kiválogatni a tökéletes gyümölcsöket. (Engem azonban mindig kísért a tusnádfürdői, első szilvás gombóc próbálkozásom. Friss feleség voltam, soha még olyat nem csináltam, hol a liszt volt kevés, hol a krumpli, mindegyikből újra és újra tettem a tésztába, úgyhogy a végére rengeteg kemény, óriási gombócot gyártottam, de szinte ehetetlenek voltak, így hát hiába kínálgattam, a bátrabbak sem jutottak a kóstolásnál tovább.)

Az első eldöntendő kérdés az, hogy körülbelül hány gombócot is kell készítenem.

Úgy gondoltam, hogy legalább 30 darabbal kell számolnom. Kiválasztottam 35 darab ép, érett, melegsárga, kicsit pirosas barackot. Kimagoztam, és egy tálba félretettem.

A következőkben 1 kg és még két közepes nagyságú piros héjú krumplit sós vízben megfőztem, meghántottam és krumplinyomóval áttörtem. Kicsit hűlni hagytam, majd 1 diónyi libazsírt, 1 tojást, egy kanál búzadarát, 1 mokkáskanál sót és 1 kiskanálnyi házilag készített vaníliakivonatot hozzáadtam a masszához.

A prézlit is elkészítem. Egy kanálnyi vajon aransárgára pirítok 20-25 dkg prézlit. Nem teszek hozzá fahéjat, cukrot, esetleg mákot,

diót, hiszen mindenki másképpen szereti. A tényérokban majd úgyis kedvük szerint ízesíthetik a présliben megforgatott gombócokat.

A harmadik lépés a legizgalmasabb. Itt kell a megérezés, az odafigyelés, hogy mennyi lisztből gyúrjam össze az előkészített masszát, hogy könnyű, omlós, közepes lágságú tésztám legyen.

20-25 dkg liszt biztosan kell. No de a kidolgozás közben a kezemmel érzem, hogy most jött el az idő, hogy befejezhetem a gyúrást, és a lisztezett lapítón bátran kinyújthatom a tésztát 2-3 mm vastagságúra.

A befejezés következik. A négyzetekre vágott darabokra ráteszem a kimagozott barackokat. Négy sarkát összezsíppentem, lisztes kézzel gombócokat formálok, majd fővő, sós vízbe teszem őket.

(Aggódva figyelem, »Szentantalomhoz« fohászkodva, hogy épen jöjjenek fel a főzővíz tetejére, hogy ne repedjenek meg a gombócok, hogy ne folyjanak szét a menyei, zamatos kajszi-barackok.)

Szűrőben jól lecsurgatom, préslibe megforgatom, porcelántálba óvatosan belerakom...

Hát röviden, valahogy így...

Ölel

Édesanyátok"

Köszönet

Azt nem mondom, hogy sose hittem volna, hogy valaha szakácskönyvet írok, de az biztos, hogy nagyon sokak példája, tudása, türelme és támogató szeretete kellett ahhoz, hogy főzni kezdjek, és hogy főzésről és evésről kezdjek írni.

Köszönöm családtagjaimnak és szeretteimnek, hogy elnézték, sőt támogatták sokszor mániákus kísérletezgetéseimet, és a nehéz pillanatokban is dicsérték a főztöm, a barátaimnak, akik főztek

nekem vagy akikkel jókat ettem, és mindenkinek, aki közvetve vagy közvetlenül hozzájárult a könyv megszületéséhez.

Néhányukat most név szerint is megemlítem: kedves Bittera Dóra, Peter Doherty, Doris Gruber, Jónap Rita, Király Kinga Júlia, Kolozsvári Puskás Sándor, Kőrözs Imre, Kövi Pál, Lénárd Sándor, Libor Mária, Magyar Elek, Mautner Zsófi, Molnár B. Tamás, Dunia Najjar, Giuseppe Scaricamazza, Schwartz Éva, Segal Viktor, Steven A. Shaw (Fat Guy), Szemere Katalin, Tóth Petra – köszönöm.

Mutató

zöld betűvel jelöljük a vegetáriánus ételeket

Ades, John [1](#)

Adrià, Ferran [1](#)

áfonyás focaccia [1](#)

alma

almás-narancsos kacsamell [1](#)

csokoládéval és mézeskaláccsal töltött sült alma [1](#)

sült alma [1](#)

Arnold, Dave [1](#)

bab

csólent [1](#)

csülkös bableves [1](#)

fehérborban párolt tárkonyos fehér bab [1](#)

fekete bab rizságyon [1](#)

bagett [1](#)

baracklassi [1](#)

barackos gombóc

bárány

lassan sült báránylapocka [1](#)

bergamott

lekvár [1](#)

birsalma

birsalmás barna sörös kacsá- vagy libacomb [1](#)

őszirakodouille [1](#)

Bittman, Mark [1](#), [2](#)

bodzasörp [1](#)

borscs [1](#)

breton palacsinta [1](#)

brezírözás [1](#)

brezírözött sertéslapocka [1](#)

bruschetta [1](#)

burgonya

hasábburgonya [1](#)

tárkonyos, pórés krumplileves [1](#)

bügyür (csipetke) [1](#)

cajeta [1](#)

cékla

céklachips [1](#)

céklasaláta, céklaleves [1](#)

csípős-paradicsomos céklafőzelék [1](#)

sült cékla [1](#)

chips

céklachips [1](#)

kolbászchips [1](#)

ciabatta [1](#)

citrom

lekvár [1](#)

sós [1](#)

citruslekvár [1](#)

coddled egg [1](#)

cukorszirup [1](#)

curry

kókuszos édesburgonya curry, vöröslencsével [1](#)

cseresznyés focaccia [1](#)

csipetke (bügyür) [1](#)

csirke

rántott csirke [1](#)

csokimousse [1](#)

csólent [1](#)

csülkös bableves [1](#)

datolyalassi [1](#)

dulce de leche [1](#), [2](#)

édesburgonya

kókuszos édesburgonya curry, vöröslencsével [1](#)

pirítós [1](#)

eGullet [1](#), [2](#), [3](#)

egybesült citromos karaj (vagy tarja) [1](#)

eper

tejfölös eperfagylalt [1](#)

erőleves [1](#)

fagylalt

pisztáciafagylalt [1](#)

tejfölös eperfagylalt [1](#)

fahéjas fültekercs [1](#)

fánk [1](#)

fasírt

Herkules pogácsái [1](#)

fehérborban párolt tárkonyos fehér bab [1](#)

fekete bab rizságyon [1](#)

finn fahéjas fültekercs [1](#)

finn lazacleves [1](#)

focaccia [1](#)

áfonyás, cseresznyés, szőlős [1](#)

fokhagymás masni [1](#)

fokhagymás pirítós kacsazsírral [1](#)

főzelék
csípős-paradicsomos céklafőzelék [1](#)
fuszulykaleves
nyári, téli [1](#)

gazpacho [1](#)
Genin, Jacques [1](#)
gesztenye
csokis gesztenyegolyó [1](#)
gesztenyepüré [1](#)
gesztenyés alagút [1](#)
sült [1](#)
grépfrút
lekvár [1](#)
gulyáskrém [1](#)
gulyásleves [1](#)

gyömbér
gyömbéres, narancsos sárgarépa-krémleves [1](#)
kandírozott [1](#)
sör [1](#)
szörp [1](#)

hagymalekvár [1](#)
Hamvas Béla [1](#)
hasábkrumpli [1](#)
Hazan, Marcella [1](#)
házi tészta [1](#)
Herkules pogácsái [1](#)
hidegen áztatott tea, kávé [1](#)
húspástétom [1](#)

Jaffrey, Madhur [1](#)
jégkocka, jégkorong [1](#)

kacsa

almás-narancsos kacsamell [1](#)

birsalmás, barna sörös kacsacomb [1](#)

kacsakonfitálás [1](#)

kacsarillette [1](#)

kandírozott

gyömbér [1](#)

narancshéj [1](#)

káposzta

káposztás rizottó [1](#)

sült paradicsomos káposzta [1](#)

sütőben [1](#)

karamell [1](#)

cajeta [1](#)

dulce de leche [1](#), [2](#)

karamellás kakas [1](#)

szörp [1](#)

tatin torta mandulatésztán [1](#)

kávé

hidegen áztatott [1](#)

Keller, Thomas [1](#)

kenyér [1](#)

paradicsommal [1](#)

kenyérrudak [1](#)

kifli paradicsommal [1](#)

kókuszos édesburgonya curry, vöröslencsével [1](#)

kókuszos tejberizs [1](#)

kolbászchips [1](#)

korvapuusti [1](#)

kovász [1](#)

kovászos uborka [1](#)

leves egyszerű, lengyel [1](#)

krémleves

gyömbéres, narancsos sárgarépa-krémleves [1](#)

krumpli

hasábkrumpli [1](#)

tárkonyos, pórés krumplileves [1](#)

kugli [1](#)

Lahey, Jim [1](#)

lassan sült

báránylapocka [1](#)

tépett tarja lecsós sült rizottóval [1](#)

lassi

barackos, datolyás, mangós [1](#)

lazac

lazacfilé amatőröknek [1](#)

leves [1](#)

mosogatógépben főzött lazac [1](#)

Lebovitz, David [1](#)

lekvár

bergamott, citrom, grépfrút, narancs [1](#)

hagymalekvár [1](#)

lencseleves [1](#)

leves

borscs hús nélkül [1](#)

céklaleves [1](#)

csülkös bableves [1](#), [2](#)

erőleves [1](#)

fuszulykaleves nyári, téli [1](#)

gazpacho [1](#)

gulyásleves [1](#)

gyömbéres, narancsos sárgarépa-krémleves [1](#)

kovászosuborka-leves [1](#)

lazacleves [1](#)

lengyel kovászosuborka-leves [1](#)

tárkonyos, paradicsomos lencseleves [1](#)

tárkonyos, pórés krumplileves [1](#)

liba

birsalmás barna sörös libacomb [1](#)

csólent [1](#)

libacomb vörösboros szilvával és gesztenyével [1](#)

zsírjában sült libamáj [1](#)

lohikeitto [1](#)

mangólassi [1](#)

margherita pizza [1](#)

mosogatógépben főzött lazac [1](#)

murok

gyömbéres, narancsos sárgarépa-krémleves [1](#)

Myhrvold, Nathan [1](#)

nápolyi margherita pizza [1](#)

narancs

gyömbéres, narancsos sárgarépa-krémleves [1](#)

lekvár [1](#)

szörp [1](#)

narancshéj

cukorban, mézben [1](#)

kandírozott [1](#)

omlett

spanyol [1](#)

őszi ratatouille [1](#)

pa amb tomàquet [1](#)

padlizsán

birses-padlizsános-diós ratatouille [1](#)

vinetta [1](#)

zakuszká alaprecept [1](#)

zakuszká gyorsan [1](#)

palacsinta [1](#)

paradicsomos kifli [1](#)

parasztkenyér [1](#)

paszuly

csólint [1](#)

fehérborban párolt tárkonyos fehér bab [1](#)
fekete bab rizságyon [1](#)
leves [1](#)
pattogatott kukorica
karamellás kakas [1](#)
pirítós
bruschetta [1](#)
fokhagymás, kacsazsírral [1](#)
pa amb tomàquet [1](#)
pisztáciafagylalt [1](#)
pizza [1](#)
nápolyi margherita [1](#)
tészta [1](#)

rántott csirke [1](#)
rántotta
modernista sajtos [1](#)
újragondolt kolbászos [1](#)
ratatouille
birses-padlizsános-diós [1](#)
répa
gyömbéres, narancsos sárgarépa-krémleves [1](#)
rillette
kacsa, liba, nyúl, vad [1](#)
rizottó
káposztás rizottó [1](#)
kókuszos tejberizs [1](#)
lecsós sült rizottó [1](#)
sütőkkel vagy rókagombával vagy céklával [1](#)
Robuchon, Joël [1](#)
rókagomba
tejszínes rókagomba [1](#)

sárgarépa
gyömbéres, narancsos sárgarépa-krémleves [1](#)
sertés

brezírozott sertéslapocka [1](#)
egybesült citromos karaj [1](#)
lassan sült tépett tarja lecsós sült rizottóval [1](#)
tejben sült sertéskaraj [1](#)
tépett disznópecsenye almás-fokhagymás barbecue szósszal [1](#)
sólet [1](#)
sós citrom [1](#)
só, sófélék [1](#)
spanyol omlett [1](#)
spárga
párolva, serpenyőben, sonkával [1](#)
sült almás zabkása [1](#)
sült gesztenye [1](#)
sütőtök
sütőtökös ravioli [1](#)
sütve [1](#)

szalagos fánk [1](#)
szőlős focaccia [1](#)
szörp
bodza [1](#)
gyömbér [1](#)
karamell [1](#)
narancs [1](#)
tonik [1](#)

tárkonyecet [1](#)
tatin torta mandulatésztán [1](#)
tea
hidegen áztatott [1](#)
tejben brezírozott sertéslapocka [1](#)
tejben sült sertéskaraj [1](#)
tejberizs [1](#)
tejszínes rókaagomba friss házi tésztával [1](#)
tépett disznópecsenye almás-fokhagymás barbecue szósszal [1](#)
tészta

bügyür (csipetke) [1](#)
házi tészta [1](#)
kugli [1](#)
omlós [1](#)
ravioli [1](#)
Tatin [1](#)
udon [1](#)
This, Hervé [1](#)
tojás
csészében [1](#)
omlett [1](#)
rántotta [1](#)
tonikszörp [1](#)
tudományos csokimousse [1](#)

uborka
kovászos [1](#)
víz [1](#)
udon [1](#)
Ujházy-fröccs [1](#)

vaníliakivonat [1](#)
vinetta [1](#)
vöröslencse
kókuszos édesburgonya curry, vöröslencsével [1](#)

Wagenfeld Eierkoch [1](#)
Wolfert, Paula [1](#), [2](#), [3](#)

zabkása
cukrozott gyümölccsel, vajás morzsával [1](#)
karamelles gyümölcsökkel [1](#)
sütőben almával [1](#)
zakuszká
alaprecept [1](#)

gyorsan 1
zöldbab (zöldpaszuly)
leves 1, 2

Tartalom

Bevezető

Fontos konyhai eszközök

Hagymavágás gyorsan, egyszerűen

Kenyér

A vajas kenyér

Én és a kovászom

Saját kovász

Otthoni pizza

A pizza tésztája

Nápolyi margherita

Kenyérrudak

Vasban sült parasztkenyér

A liszt istene

Bagett dagasztás nélkül, sőt kovásszal

Szőlős vagy cseresznyés vagy áfonyás focaccia

Kamrába valók

Vaníliakivonat – a legjobb befektetés

Mint az emberek a sót

Kandírozott narancshéj – a vágy, hogy cukrászok lehessünk

Tárkonyecet

Kovászos uborka – Apám kovászosa

A hagyományos erdélyi zakuszká

Zakuszká

Kacsarillette

Sós citrom – citromba harapni

[Citruslekvár](#)

[Szilvaíz](#)

[Szörpök, italok](#)

[Tonikszörp – a sűrű keserűség](#)

[Gyömbérszörp – a legjobb nyári hűsítő](#)

[Bodzaszörp](#)

[Narancsszörp – télközépi nyárligéret](#)

[Almahéj](#)

[Uborkavíz](#)

[Hidegen áztatott tea és kávé](#)

[Kardamomos datolyalassi](#)

[Kézkrem](#)

[Reggelik, vacsorák](#)

[Zabkása karamelles gyümölcsökkel](#)

[Zabkása cukrozott gyümölcs feltéttel és vajás morzsával](#)

[Sült almás zabkása sütőben](#)

[Breton palacsinta](#)

[Fokhagymás pirítós kacsazsírral](#)

[Paradicsom és kenyér reggelire, háromféleképpen](#)

[Tojás csészében](#)

[Vulkánvizes lágytojás](#)

[Éhes kamaszok öröme – a spanyol omlett](#)

[Sült gesztenye](#)

[Sült tök – ha nem kell, a Körösbe lököm](#)

[Levesek](#)

[Répa, gyömbér, narancs](#)

[Galanga](#)

[Gazpacho – a legjobb hideg zöldségleves](#)

[Hűsítő kovászsuborka-lé és -levesek](#)

[A legfinomabb piros leves – borscs hús nélkül](#)

[Krumplileves-meditáció](#)

[Lencseleves tárkonyosan, paradicsomosan](#)

[Halles](#)

[Lazacleves – a finn halászlé](#)

[Apám gulyáslevese](#)

[Egész éves „fuszulykaleves”](#)

[Frissen gyúrt udon](#)

[Erőleves kuktában](#)

[Húsleves](#)

[Főételek](#)

[Hidegen indított hasábrumpli](#)

[Rántott csirke villámgyorsan](#)

[Vinetta – a padlizsán egzotikuma](#)

[Zakuszka gyorsan](#)

[Spárgakalandok](#)

[Tejszínes rókagomba friss házi tésztával](#)

[Őszi ratatouille – birs, padlizsán, zeller, dió](#)

[Tárkony és paszuly](#)

[Cékla, a fontos gyökér](#)

[A libamáj titka](#)

[Lazacfilé amatőröknek](#)

[Herkules pogácsái](#)

[Valhalla](#)

[Hagymalekvár viszonylag bonyolultan](#)

[Kacsakonfitálás](#)

[Káposzta sütőben](#)

[Libacomb, birsalma, barna sör](#)

[Libacomb vörösboros szilvával és gesztenyével](#)

[Húspástétom](#)

[Nyári pecsenye vasárnapra – egybesült citromos karaj](#)

[A dél-amerikai paprikás krumpli – fekete bab rizságyon](#)

[Egyszerű luxusebéd – rizottó sütőtökkel vagy rókagombával vagy céklával](#)

[Tejben sült sertéskaraj](#)

[A báránycomb](#)

[Lassan sült báránylapocka](#)

[A vöröslencse és az édesburgonya igaz barátsága – kókuszos édesburgonya curry vöröslencsével](#)
[Almás-narancsos kacsamell, avagy hogyan tanultam meg kacsamellet sütni](#)
[Lassan sült tépett tarja lecsós sült rizottóval](#)
[Tépett disznópecsenye almás-fokhagymás barbecue szósszal](#)
[Sütőtökös ravioli, Mantova szellemében](#)
[A csólent ajándéka](#)

[Desszertek, édességek](#)

[A gesztenyés alagút](#)

[Tejkrém](#)

[Tejverseny](#)

[Tatin torta mandulatésztán](#)

[Szalagos fánk, nosztalgia](#)

[A vendég](#)

[A kókusz egzotikuma](#)

[Kókusz](#)

[Édes alma](#)

[Eprészni](#)

[Igazi piztáciafagylalt](#)

[Rétes](#)

[Tudományos csokimousse](#)

[Cukor](#)

[Karamellás kakas](#)

[Korvapuusti – finn fahéjas fültekerics](#)

[Ispahan](#)

[Barackos gombóc – anyai meglepetés](#)

[Köszönet](#)

[Mutató](#)



MAGVETŐ
KÖNYVKIADÓ ÉS KERESKEDELMI KFT.

www.magveto.hu

www.facebook.com/magveto

magveto.kiado@lira.hu

Felelős kiadó Dávid Anna

Felelős szerkesztő Dávid Anna

Kézirat-előkészítő Juhász Sára

A borítót Pintér József tervezte

Műszaki vezető Takács Klári



eKönyv

Elektronikus verzió

eKönyv Magyarország Kft., 2020

www.ekonyv.hu

e-könyv Nagy Lajos